

# Gazzetta ufficiale

## dell'Unione europea

# L 351



Edizione  
in lingua italiana

## Legislazione

60° anno

30 dicembre 2017

### Sommario

#### II Atti non legislativi

##### REGOLAMENTI

- ★ Regolamento (UE) 2017/2466 del Consiglio, del 18 dicembre 2017, che modifica il regolamento (UE) n. 1388/2013 recante apertura e modalità di gestione di contingenti tariffari autonomi dell'Unione per taluni prodotti agricoli e industriali ..... 1
- ★ Regolamento (UE) 2017/2467 del Consiglio, del 21 dicembre 2017, che modifica il regolamento (UE) n. 1387/2013 recante sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali ..... 7
- ★ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2468 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che stabilisce i requisiti amministrativi e scientifici riguardanti gli alimenti tradizionali da paesi terzi a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti <sup>(1)</sup> ..... 55
- ★ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2469 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che stabilisce i requisiti amministrativi e scientifici per le domande di cui all'articolo 10 del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti <sup>(1)</sup> ..... 64
- ★ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti <sup>(1)</sup> ..... 72

##### Rettifiche

- ★ Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2330 della Commissione, del 14 dicembre 2017, relativo all'autorizzazione delle sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici e chelato di ferro (II) di idrato di glicina come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali e del ferro destrano come additivo per mangimi destinati a suinetti e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 1334/2003 e (CE) n. 479/2006 (GU L 333 del 15.12.2017) ..... 202

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola e hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Con la presente pubblicazione si chiude la serie L dell'anno 2017.

# IT



## II

*(Atti non legislativi)*

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) 2017/2466 DEL CONSIGLIO

del 18 dicembre 2017

**che modifica il regolamento (UE) n. 1388/2013 recante apertura e modalità di gestione di contingenti tariffari autonomi dell'Unione per taluni prodotti agricoli e industriali**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 31,

vista la proposta della Commissione europea,

considerando quanto segue:

- (1) Per garantire l'approvvigionamento sufficiente e regolare di taluni prodotti la cui produzione nell'Unione è insufficiente e per evitare perturbazioni del mercato per taluni prodotti agricoli e industriali, contingenti tariffari autonomi sono stati aperti dal regolamento (UE) n. 1388/2013 del Consiglio <sup>(1)</sup>. I prodotti compresi in detti contingenti tariffari possono essere importati nell'Unione ad aliquota ridotta o nulla.
- (2) Per tali motivi è necessario aprire contingenti tariffari a dazio zero per un volume adeguato, con effetto a decorrere dal 1° gennaio 2018, per 12 nuovi prodotti. Nel caso di altri cinque prodotti, è opportuno aumentare i volumi dei contingenti poiché tale aumento è nell'interesse degli operatori economici dell'Unione.
- (3) Nel caso di un ulteriore prodotto, il volume del contingente dovrebbe essere diminuito in quanto la capacità di produzione dei produttori dell'Unione è aumentata.
- (4) Nel caso di cinque prodotti, il periodo e il volume contingentali dovrebbero essere adeguati in quanto erano stati aperti per un periodo di soli sei mesi.
- (5) Nel caso di un altro prodotto, la descrizione dovrebbe essere modificata.
- (6) Nel caso di altri 12 prodotti, i contingenti tariffari autonomi dell'Unione dovrebbero essere chiusi con effetto a decorrere dal 1° gennaio 2018, in quanto non è nell'interesse dell'Unione mantenere tali contingenti a partire da tale data.
- (7) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (UE) n. 1388/2013.
- (8) Al fine di evitare ogni interruzione nell'applicazione del regime contingentale e di rispettare gli orientamenti stabiliti nella comunicazione della Commissione in materia di sospensioni e contingenti tariffari autonomi <sup>(2)</sup>, le modifiche di cui al presente regolamento riguardanti i contingenti relativi ai prodotti interessati devono applicarsi a decorrere dal 1° gennaio 2018. Il presente regolamento dovrebbe pertanto entrare in vigore con urgenza,

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) n. 1388/2013 del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante apertura e modalità di gestione di contingenti tariffari autonomi dell'Unione per taluni prodotti agricoli e industriali e che abroga il regolamento (UE) n. 7/2010 (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 319).

<sup>(2)</sup> GU C 363 del 13.12.2011, pag. 6.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

L'allegato del regolamento (UE) n. 1388/2013 è così modificato:

- 1) le righe corrispondenti ai contingenti tariffari recanti i numeri d'ordine 09.2872, 09.2874, 09.2878, 09.2880, 09.2886, 09.2876, 09.2888, 09.2866, 09.2906, 09.2909, 09.2910 e 09.2932 di cui all'allegato I del presente regolamento sono inserite nella tabella secondo l'ordine dei codici NC indicati nella seconda colonna;
- 2) nella tabella le righe corrispondenti ai contingenti tariffari recanti i numeri d'ordine 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 e 09.2868 sono sostituite dalla corrispondenti righe figuranti nell'allegato II del presente regolamento;
- 3) nella tabella le righe corrispondenti ai contingenti tariffari recanti i numeri d'ordine 09.2703, 09.2691, 09.2692, 09.2680, 09.2977, 09.2693, 09.2712, 09.2714, 09.2666, 09.2687, 09.2689 e 09.2669 sono soppresse;
- 4) la nota a piè pagina contenente il testo «(\*) Una misura di nuova introduzione o una misura le cui condizioni sono state modificate.» è soppressa.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2018.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 dicembre 2017

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

K. SIMSON

---

## ALLEGATO I

Nella tabella dell'allegato del regolamento (UE) n. 1388/2013 le righe seguenti sono inserite secondo l'ordine dei codici della NC indicati nella seconda colonna della suddetta tabella:

Numero d'ordine	Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Periodo contingente	Volume contingente	Dazio contingente (%)
«09.2872	ex 2833 29 80	40	Solfato di cesio (CAS RN 10294-54-9) in forma solida o in soluzione acquosa contenente, in peso, più del 48 % ma meno del 52 % di solfato di cesio	1.1-31.12	160 tonnellate	0 %
09.2874	ex 2924 29 70	87	Paracetamolo (INN) (CAS RN 103-90-2)	1.1-31.12	20 000 tonnellate	0 %
09.2878	ex 2933 29 90	85	Enzalutamide (DCI) (CAS RN 915087-33-1)	1.1-31.12	1 000 kg	0 %
09.2880	ex 2933 59 95	39	Ibrutinib (DCI) (CAS RN 936563-96-1)	1.1-31.12	5 tonnellate	0 %
09.2886	ex 2934 99 90	51	Canagliflozin (DCI) (CAS RN 928672-86-0)	1.1-31.12	10 tonnellate	0 %
09.2876	ex 3811 29 00	55	Additivi costituiti da prodotti di reazione didifenilamminae noneni ramificati contenenti: — in peso, più del 28 % ma al massimo il 35 % di 4-monononildifenilammina — in peso, più del 50 % ma al massimo il 65 % di 4,4'-dinonildifenilammina — in peso, una percentuale totale di 2,4-dinonildifenilammina e di 2,4'-dinonildifenilammina non superiore al 5 % destinati alla fabbricazione di olii lubrificanti <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	900 tonnellate	0 %
09.2888	ex 3824 99 92	89	Miscela di alchil dimetil ammine terziarie contenente, in peso: — 60 % o più, ma non più di 80 %, di dodecildimetilammina (CAS RN 112-18-5) e — 20 % o più, ma non più di 30 %, di dimetil(tetradecil)ammina (CAS RN 112-75-4)	1.1-31.12	16 000 tonnellate	0 %
09.2866	ex 7019 12 00 ex 7019 12 00	06 26	Filati accoppiati in parallelo senza torsione (rovings) di tipo S-glass: — composti da filamenti continui di vetro di 9 µm (± 0,5 µm), — con titolo di 200 tex o più ma inferiore o uguale a 680 tex, — senza ossido di calcio, e — con una resistenza alla rottura di oltre 3 550 Mpa determinata in conformità alla norma ASTM D2343-09 per uso nell'industria aeronautica <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	1 000 tonnellate	0 %

Numero d'ordine	Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Periodo contingente	Volume contingente	Dazio contingente (%)
09.2906	ex 7609 00 00	20	Accessori per tubi, di alluminio, destinati ad essere fissati ai radiatori di motocicli <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	3 000 000 pezzi	0 %
09.2909	ex 8481 80 85	40	Valvola di scarico destinata ad essere utilizzata nella fabbricazione di sistemi di gas di scarico di motocicli <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	1 000 000 pezzi	0 %
09.2910	ex 8708 99 97	75	Staffa di sostegno in lega di alluminio, con fori di montaggio, anche con dadi di fissaggio, per collegare indirettamente il cambio alla carrozzeria del veicolo, destinata ad essere utilizzata nella fabbricazione delle merci del capitolo 87 <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	200 000 pezzi	0 %
09.2932	ex 9027 10 90	20	Sensori lambda destinati ad essere incorporati in modo permanente nei sistemi di scarico di motocicli <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	1 000 000 pezzi	0 %»

<sup>(2)</sup> La sospensione dei dazi è soggetta al controllo doganale della destinazione particolare a norma dell'articolo 254 del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

## ALLEGATO II

Nella tabella dell'allegato del regolamento (UE) n. 1388/2013 le righe corrispondenti ai contingenti tariffari recanti i numeri d'ordine 09.2828, 09.2929, 09.2704, 09.2842, 09.2844, 09.2671, 09.2846, 09.2723, 09.2848, 09.2870, 09.2662, 09.2850 e 09.2868 sono sostituite dalle seguenti:

Numero d'ordine	Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Periodo contingente	Volume contingente	Dazio contingente (%)
«09.2828	2712 20 90		Cera di paraffina contenente, in peso, meno di 0,75 % di olio	1.1-31.12	120 000 tonnellate	0 %
09.2929	2903 22 00		Tricloroetilene (CAS RN 79-01-6)	1.1-31.12	15 000 tonnellate	0 %
09.2704	ex 2909 49 80	20	2,2,2',2'-tetrakis(idrossimetil)-3,3'-ossidipropan-1-olo (CAS RN 126-58-9)	1.1-31.12	500 tonnellate	0 %
09.2842	2932 12 00		2-Furaldeide (furfurale)	1.1-31.12	10 000 tonnellate	0 %
09.2844	ex 3824 99 92	71	Miscele contenenti, in peso: — tra il 60 % e il 90 % di 2-cloropropene (CAS RN 557-98-2), — tra l'8 % e il 14 % di (Z)-1-cloropropene (CAS RN 16136-84-8), — tra il 5 % e il 23 % di 2-cloropropano (CAS RN 75-29-6), — non più del 6 % di 3-cloropropene (CAS RN 107-05-1), e — non più dell'1 % di cloruro di etile (CAS RN 75-00-3)	1.1-31.12	6 000 tonnellate	0 %
09.2671	ex 3905 99 90	81	Poli(butirrale di vinile) (CAS RN 63148-65-2): — contenente in peso dal 17,5 al 20 % di gruppi idrossili e — con mediana delle particelle (D50) superiore a 0,6 mm	1.1-31.12	12 500 tonnellate	0 %
09.2846	ex 3907 40 00	25	Lega polimerica di policarbonato e poli(metilmetacrilato), con tenore in peso di policarbonato pari almeno al 98,5 %, in forma agglomerata o granulata, con trasmittanza luminosa pari almeno all'88,5 %, misurata su un campione di 4,0 mm di spessore con una lunghezza d'onda di $\lambda = 400$ nm (conformemente alla norma ISO 13468-2)	1.1-31.12	2 000 tonnellate	0 %
09.2723	ex 3911 90 19	10	Poli(ossi-1,4-fenilensolfonil-1,4-fenilenossi-4,4'-bifenilene)	1.1-31.12	3 500 tonnellate	0 %

Numero d'ordine	Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Periodo contingente	Volume contingente	Dazio contingente (%)
09.2848	ex 5505 10 10	10	Cascami di fibre sintetiche (comprese le pettinacce, i cascami di filati e gli sfilacciati), di nylon o di altre poliammidi (PA6 e PA66)	1.1-31.12	10 000 tonnellate	0 %
09.2870	ex 7019 40 00 ex 7019 52 00	70 30	Tessuti di fibre di vetro «E»: — di peso uguale o superiore a 20 g/m <sup>2</sup> , ma non superiore a 214 g/m <sup>2</sup> , — impregnati di silano, — in rotoli, — con un tenore di umidità pari o inferiore a 0,13 % in peso, — contenenti non più di 3 fibre cave ogni 100 000 fibre, per utilizzo esclusivo nella fabbricazione di preimpregnati e laminati rivestiti di rame <sup>(2)</sup>	1.1-31.12.2018	6 000 000 m	0 %
09.2662	ex 7410 21 00	55	Lastre: — costituite da almeno uno strato di tessuto in fibra di vetro impregnato di resina epossidica, — ricoperte su uno o su entrambi i lati da un foglio di rame di spessore non superiore a 0,15 mm, — con permittività elettrica (DK) inferiore a 5,4 a 1 MHz, misurata con il metodo IPC-TM-650 2.5.5.2, — con fattore di perdita inferiore a 0,035 a 1 MHz, misurato con il metodo IPC-TM-650 2.5.5.2, — con resistenza alle correnti striscianti (CTI) pari o superiore a 600	1.1-31.12	80 000 m <sup>2</sup>	0 %
09.2850	ex 8414 90 00	70	Girante del compressore in lega di alluminio con: — diametro compreso tra 20 mm e 130 mm, e — peso compreso tra 5 g e 800 g destinato ad essere usato nella fabbricazione di motori a combustione <sup>(2)</sup>	1.1-31.12	5 900 000 pezzi	0 %
09.2868	ex 8714 10 90	60	Pistoni per sistemi di sospensione, con diametro non superiore a 55 mm, di acciaio sinterizzato	1.1-31.12	2 000 000 pezzi	0 %»

<sup>(2)</sup> La sospensione dei dazi è soggetta al controllo doganale della destinazione particolare a norma dell'articolo 254 del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).



**REGOLAMENTO (UE) 2017/2467 DEL CONSIGLIO****del 21 dicembre 2017****che modifica il regolamento (UE) n. 1387/2013 recante sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 31,

vista la proposta della Commissione europea,

considerando quanto segue:

- (1) La produzione dell'Unione di 67 prodotti che non figurano nell'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 del Consiglio <sup>(1)</sup> non è sufficiente a coprire il fabbisogno dell'industria dell'Unione. Di conseguenza, è nell'interesse dell'Unione sospendere i dazi autonomi della tariffa doganale comune («TDC») su tali prodotti.
- (2) È necessario modificare le condizioni per la sospensione dei dazi autonomi della TDC per 49 prodotti che figurano nell'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 al fine di tener conto dell'evoluzione tecnica dei prodotti e delle tendenze economiche del mercato. Talune classificazioni dei prodotti sono state modificate per consentire all'industria di beneficiare appieno delle sospensioni in vigore. Inoltre, l'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 dovrebbe essere aggiornato al fine di allineare o chiarire i testi in alcuni casi. Le condizioni modificate riguardano i cambiamenti della designazione delle merci, della loro classificazione, dei dazi applicabili o degli obblighi relativi all'uso finale.
- (3) Le date finali per il riesame obbligatorio di cui all'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 dovrebbero essere riviste per 188 sospensioni.
- (4) Non è più nell'interesse dell'Unione mantenere la sospensione dei dazi autonomi della TDC per 92 prodotti che figurano nell'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013. Le sospensioni per tali prodotti dovrebbero pertanto essere soppresse da tale allegato.
- (5) A fini di chiarezza, le voci relative alle sospensioni che sono modificate o introdotte per la prima volta dal presente regolamento dovrebbero essere contrassegnate da un asterisco, mentre l'asterisco dovrebbe essere rimosso dalle voci relative alle sospensioni che non sono modificate dal presente regolamento.
- (6) È opportuno pertanto modificare di conseguenza il regolamento (UE) n. 1387/2013.
- (7) Al fine di evitare ogni interruzione nell'applicazione del regime di sospensioni autonome e di rispettare gli orientamenti stabiliti nella comunicazione della Commissione in materia di sospensioni e contingenti tariffari autonomi <sup>(2)</sup>, le modifiche di cui al presente regolamento riguardanti le sospensioni per i prodotti in questione devono applicarsi a decorrere dal 1° gennaio 2018. Il presente regolamento dovrebbe pertanto entrare in vigore con urgenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

L'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 è così modificato:

- 1) nella tabella le righe corrispondenti ai prodotti i cui codici NC e TARIC figurano nell'allegato I del presente regolamento sono soppresse;
- 2) tutti gli asterischi nella tabella e le note a piè pagina \* contenenti il testo «Una misura di nuova introduzione o una misura le cui condizioni sono state modificate.» sono soppresse;
- 3) le righe corrispondenti ai prodotti di cui all'allegato II del presente regolamento sono inserite nella tabella secondo l'ordine dei codici NC indicati nella prima colonna di tale tabella.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) n. 1387/2013 del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali e che abroga il regolamento (UE) n. 1344/2011 (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 201).

<sup>(2)</sup> GU C 363 del 13.12.2011, pag. 6.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2018.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 dicembre 2017

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

M. MAASIKAS

---

## ALLEGATO I

Nella tabella figurante nell'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 le righe corrispondenti alle sospensioni per i prodotti identificati dai seguenti codici NC e TARIC sono soppresse:

Codice NC	TARIC
ex 1511 90 19	20
ex 1511 90 91	20
ex 1513 11 10	20
ex 1513 19 30	20
ex 1513 21 10	20
ex 1513 29 30	20
ex 2007 99 50	81
ex 2007 99 50	82
ex 2007 99 50	83
ex 2007 99 50	84
ex 2007 99 50	85
ex 2007 99 50	91
ex 2007 99 50	92
ex 2007 99 50	93
ex 2007 99 50	94
ex 2007 99 50	95
ex 2007 99 93	10
ex 2008 93 91	20
ex 2008 99 49	70
ex 2008 99 99	11
ex 2804 50 90	10
ex 2805 19 90	20
ex 2811 19 80	30
ex 2811 22 00	70
ex 2816 40 00	10
ex 2823 00 00	10
ex 2823 00 00	20
ex 2825 10 00	10
ex 2825 60 00	10
ex 2835 10 00	10
ex 2837 20 00	20
ex 2839 19 00	10
ex 2841 80 00	10
ex 2841 90 85	10
ex 2850 00 20	30
ex 2850 00 20	50
2903 39 31	
ex 2903 39 35	10
ex 2903 89 80	50

Codice NC	TARIC
ex 2904 99 00	40
ex 2905 19 00	70
ex 2905 19 00	80
ex 2905 39 95	20
ex 2905 39 95	40
ex 2906 29 00	30
ex 2907 29 00	55
ex 2908 99 00	40
ex 2909 60 00	40
ex 2912 29 00	50
ex 2912 49 00	20
ex 2914 19 90	20
ex 2914 19 90	30
ex 2914 19 90	40
ex 2914 39 00	30
ex 2914 39 00	70
ex 2914 39 00	80
ex 2914 50 00	45
ex 2914 50 00	60
ex 2914 50 00	70
ex 2914 79 00	20
ex 2915 60 19	10
ex 2915 90 70	30
ex 2915 90 70	75
ex 2916 12 00	70
ex 2916 13 00	10
ex 2916 39 90	55
ex 2916 39 90	75
ex 2916 39 90	85
ex 2917 19 10	20
ex 2917 39 95	70
ex 2918 29 00	35
ex 2918 30 00	50
ex 2918 99 90	15
ex 2920 29 00	50
ex 2920 29 00	60
ex 2920 90 10	60
ex 2920 90 70	40
ex 2920 90 70	50
2921 13 00	
ex 2921 19 99	70
ex 2921 30 99	40
ex 2921 42 00	86
ex 2921 42 00	87
ex 2921 42 00	88

Codice NC	TARIC
ex 2921 43 00	80
ex 2921 49 00	85
ex 2921 59 90	30
ex 2921 59 90	60
ex 2922 19 00	20
ex 2922 19 00	25
ex 2922 49 85	20
ex 2922 49 85	60
ex 2924 19 00	80
ex 2924 29 70	51
ex 2924 29 70	53
ex 2924 29 70	86
ex 2924 29 70	87
ex 2925 19 95	20
ex 2925 19 95	30
ex 2927 00 00	80
ex 2928 00 90	60
ex 2929 10 00	20
ex 2929 10 00	55
ex 2929 10 00	80
ex 2930 20 00	10
ex 2930 90 98	65
ex 2930 90 98	66
ex 2930 90 98	68
ex 2930 90 98	83
ex 2931 39 90	08
ex 2931 39 90	25
ex 2932 14 00	10
ex 2932 20 90	20
ex 2932 20 90	40
ex 2932 99 00	25
ex 2932 99 00	80
ex 2933 19 90	80
ex 2933 19 90	85
ex 2933 29 90	80
ex 2933 39 99	12
ex 2933 39 99	18
ex 2933 39 99	50
ex 2933 39 99	57
ex 2933 49 10	30
ex 2933 49 90	25
ex 2933 59 95	77
ex 2933 59 95	88
ex 2933 79 00	30
ex 2933 99 80	18

Codice NC	TARIC
ex 2933 99 80	24
ex 2933 99 80	28
ex 2933 99 80	43
ex 2933 99 80	47
ex 2933 99 80	51
ex 2934 10 00	15
ex 2934 10 00	25
ex 2934 10 00	35
ex 2934 20 80	40
ex 2934 30 90	10
ex 2934 99 90	14
ex 2934 99 90	18
ex 2934 99 90	22
ex 2934 99 90	35
ex 2934 99 90	37
ex 2934 99 90	38
ex 2934 99 90	74
ex 2935 90 90	73
ex 2940 00 00	40
ex 3204 11 00	30
ex 3204 11 00	70
ex 3204 11 00	80
ex 3204 12 00	20
ex 3204 12 00	30
ex 3204 13 00	20
ex 3204 13 00	30
ex 3204 13 00	40
ex 3204 17 00	12
ex 3204 17 00	60
ex 3204 17 00	75
ex 3204 17 00	80
ex 3204 17 00	85
ex 3204 17 00	88
ex 3204 19 00	52
ex 3204 19 00	84
ex 3204 19 00	85
ex 3205 00 00	20
ex 3207 40 85	40
ex 3208 90 19	25
ex 3208 90 19	35
ex 3208 90 19	75
ex 3208 90 91	20
ex 3215 11 90	10
ex 3215 19 90	10
ex 3215 19 90	20

Codice NC	TARIC
ex 3402 13 00	20
ex 3707 90 29	50
ex 3802 90 00	11
ex 3808 91 90	60
ex 3808 93 15	10
ex 3811 21 00	30
ex 3811 21 00	50
ex 3811 21 00	60
ex 3811 21 00	70
ex 3811 21 00	85
ex 3811 29 00	20
ex 3811 29 00	30
ex 3811 29 00	40
ex 3811 29 00	50
ex 3811 29 00	55
ex 3811 90 00	40
ex 3812 39 90	80
ex 3815 19 90	87
ex 3815 90 90	16
ex 3815 90 90	18
ex 3815 90 90	71
ex 3815 90 90	85
ex 3824 99 92	22
ex 3824 99 92	35
ex 3824 99 92	39
ex 3824 99 92	44
ex 3824 99 92	47
ex 3824 99 92	48
ex 3824 99 92	49
ex 3824 99 92	50
ex 3824 99 92	80
ex 3824 99 92	83
ex 3824 99 92	86
ex 3824 99 93	57
ex 3824 99 93	63
ex 3824 99 93	77
ex 3824 99 93	83
ex 3824 99 93	88
ex 3824 99 96	50
ex 3824 99 96	79
ex 3824 99 96	85
ex 3824 99 96	87
ex 3902 10 00	10
ex 3902 10 00	50
ex 3903 90 90	15

Codice NC	TARIC
ex 3904 69 80	85
ex 3905 30 00	10
ex 3905 91 00	30
ex 3906 90 90	27
ex 3907 20 20	20
ex 3907 30 00	60
ex 3907 69 00	50
ex 3907 99 80	25
ex 3907 99 80	60
ex 3907 99 80	70
ex 3908 90 00	60
ex 3909 40 00	30
ex 3910 00 00	50
ex 3911 90 19	30
ex 3911 90 99	53
ex 3911 90 99	57
ex 3919 10 80	40
ex 3919 10 80	45
ex 3919 10 80	47
ex 3919 10 80	53
ex 3919 10 80	55
ex 3919 90 80	25
ex 3919 90 80	32
ex 3919 90 80	34
ex 3919 90 80	36
ex 3919 90 80	38
ex 3919 90 80	40
ex 3919 90 80	42
ex 3919 90 80	43
ex 3919 90 80	44
ex 3919 90 80	45
ex 3919 90 80	47
ex 3919 90 80	53
ex 3919 90 80	60
ex 3920 10 28	93
ex 3920 10 40	30
ex 3920 10 89	50
ex 3920 20 29	55
ex 3920 20 29	94
ex 3920 20 80	93
ex 3920 20 80	95
ex 3920 49 10	95
ex 3920 62 19	60
ex 3920 99 28	55
ex 3921 13 10	20



Codice NC	TARIC
ex 3921 90 60	95
ex 3926 90 92	40
ex 3926 90 97	20
ex 3926 90 97	77
ex 4104 41 19	10
ex 5407 10 00	10
ex 5603 11 10	20
ex 5603 11 90	20
ex 5603 12 90	50
ex 6909 19 00	15
ex 7005 10 30	10
ex 7009 10 00	50
ex 7019 12 00	05
ex 7019 12 00	25
ex 7019 19 10	15
ex 7019 19 10	50
ex 7409 19 00	10
ex 7410 21 00	70
ex 7601 20 20	10
ex 7607 20 90	10
ex 7616 99 90	75
ex 8102 10 00	10
ex 8105 90 00	10
ex 8108 20 00	50
ex 8108 90 30	20
ex 8108 90 50	10
ex 8108 90 50	15
ex 8108 90 50	30
ex 8108 90 50	35
ex 8108 90 50	50
ex 8108 90 50	60
ex 8108 90 50	75
ex 8113 00 90	10
ex 8207 30 10	10
ex 8407 33 20	10
ex 8407 33 80	10
ex 8407 90 80	10
ex 8407 90 90	10
ex 8408 90 43	40
ex 8408 90 45	30
ex 8408 90 47	50
ex 8409 91 00	20
ex 8409 91 00	30
ex 8409 99 00	50
ex 8411 99 00	60

Codice NC	TARIC
ex 8411 99 00	65
ex 8414 59 25	30
ex 8415 90 00	50
ex 8431 20 00	30
ex 8481 80 69	60
ex 8482 10 10	30
ex 8482 10 90	20
ex 8483 30 38	40
ex 8501 10 99	60
ex 8501 31 00	25
ex 8501 31 00	33
ex 8501 31 00	35
ex 8501 32 00	70
ex 8501 62 00	30
ex 8503 00 99	40
ex 8504 31 80	20
ex 8504 31 80	40
ex 8504 40 82	40
ex 8504 50 95	50
ex 8505 11 00	35
ex 8505 11 00	50
ex 8505 11 00	60
ex 8506 90 00	10
ex 8507 60 00	25
ex 8507 60 00	50
ex 8507 60 00	53
ex 8507 60 00	55
ex 8507 60 00	57
ex 8511 30 00	50
ex 8512 90 90	10
ex 8516 90 00	70
ex 8518 29 95	30
ex 8522 90 80	15
ex 8522 90 80	96
ex 8525 80 19	45
ex 8529 90 65	75
ex 8529 90 92	70
ex 8536 69 90	51
ex 8536 69 90	81
ex 8536 69 90	88
ex 8536 90 95	30
ex 8537 10 91	30
ex 8537 10 98	92
ex 8544 20 00	20
ex 8544 30 00	35

Codice NC	TARIC
ex 8544 30 00	80
ex 8544 42 90	30
ex 8544 42 90	60
ex 8548 10 29	10
ex 8548 90 90	50
ex 8704 23 91	20
ex 8708 40 20	10
ex 8708 40 50	20
ex 8708 50 20	30
ex 8708 50 99	20
ex 8708 93 10	20
ex 8708 93 90	20
ex 8708 99 10	20
ex 8708 99 97	70
ex 9001 20 00	10
ex 9001 20 00	40
ex 9001 50 41	30
ex 9001 50 49	30
ex 9001 90 00	25
ex 9001 90 00	60
ex 9001 90 00	75
ex 9002 11 00	20
ex 9002 11 00	30
ex 9002 11 00	40
ex 9002 11 00	70
ex 9002 11 00	80
ex 9002 90 00	40
ex 9032 89 00	40

## ALLEGATO II

Nella tabella figurante nell'allegato del regolamento (UE) n. 1387/2013 le righe seguenti sono inserite secondo l'ordine dei codici NC indicati nella prima colonna di detta tabella:

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 1511 90 19 *ex 1511 90 91 *ex 1513 11 10 *ex 1513 19 30 *ex 1513 21 10 *ex 1513 29 30	20 20 20 20 20 20	Olio di palma, olio di cocco (olio di copra), olio di palmisti, destinati alla fabbricazione di: — acidi grassi monocarbossilici industriali della sottovoce 3823 19 10, — esteri metilici di acidi grassi della voce 2915 o 2916, — alcoli grassi delle sottovoci 2905 17, 2905 19 e 3823 70 utilizzati per la fabbricazione di cosmetici, detergenti o prodotti farmaceutici, — alcoli grassi della sottovoce 2905 16, puri o misti, utilizzati per la fabbricazione di cosmetici, detergenti o prodotti farmaceutici, — acido stearico della sottovoce 3823 11 00, — prodotti della voce 3401 o — acidi grassi a elevata purezza della voce 2915 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2018
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50 *ex 2007 99 93	83 93 10	Concentrato di purea di mango, ottenuto mediante cottura: — del genere <i>Mangifera</i> spp., — avente tenore di zucchero, in peso, non superiore a 30 %, destinato alla fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande <sup>(2)</sup>	6 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	84 94	Concentrato di purea di papaia, ottenuto mediante cottura: — del genere <i>Carica</i> spp., — avente tenore di zucchero, in peso, compreso tra 13 % e 30 %, destinato alla fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande <sup>(2)</sup>	7.8 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022
*ex 2007 99 50 *ex 2007 99 50	85 95	Concentrato di purea di guava, ottenuto mediante cottura: — del genere <i>Psidium</i> spp., — aventi tenore, in peso, di zuccheri superiore a 13 % e inferiore o uguale a 30 %, destinato alla fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande <sup>(2)</sup>	6 % <sup>(3)</sup>	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2008 93 91	20	Mirtilli rossi secchi dolcificati, escluso il solo imballaggio in quanto trasformazione, destinati alla fabbricazione di prodotti delle industrie di trasformazione alimentare (*)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2008 99 49 *ex 2008 99 99	70 11	Foglie di vite sbollentate del genere Karakishmish, in salamoia, contenenti: — più del 6 % di concentrazione di sale, — tenore in acidità espressa in acido citrico, monoidrato, da 0,1 % a 1,4 % ma non superiore — anche con aggiunta di 2 000 mg/kg di benzoato di sodio, ma non oltre, ai sensi del Codice generale standard per gli additivi alimentari (CODEX STAN 192-1995) destinate alla produzione di foglie di vite farcite di riso (2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2106 90 92	50	Idrolizzato di proteine della caseina contenente: — in peso almeno 20 %, ma non più di 70 % di aminoacidi liberi e — peptoni di cui, in peso, più di 90 % con massa molecolare inferiore o uguale a 2 000 Da	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2804 50 90	40	Tellurio (CAS RN 13494-80-9) di purezza, in peso, pari o superiore al 99,99 % ma non superiore al 99,999 %, sulla base delle impurità metalliche misurate con l'analisi ICP	0 %	—	31.12.2018
*ex 2805 19 90	20	Litio metallico (CAS RN 7439-93-2) di purezza, in peso, di 98,8 % o più	0 %	—	31.12.2022
*ex 2811 22 00	15	Biossido di silicio amorfo (CAS RN 60676-86-0), — in polvere — avente una purezza, in peso, pari o superiore al 99,0 % — con grani di dimensione media pari o superiore a 0,7 µm, ma non superiore a 2,1 µm — in cui il 70 % delle particelle ha un diametro non superiore a 3 µm	0 %	—	31.12.2020
*ex 2811 29 90	10	Diossido di tellurio (CAS RN 7446-07-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2816 40 00	10	Idrossido di bario (CAS RN 17194-00-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2823 00 00	10	Diossido di titanio (CAS RN 13463-67-7): — di purezza in peso, del 99,9 % o più, — di granulometria media compresa fra 0,7 µm e 2,1 µm	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2825 10 00	10	Cloruro di idrossilammonio (CAS RN 5470-11-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2825 60 00	10	Diossido di zirconio (CAS RN 1314-23-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2835 10 00	10	Iposfito di sodio, monoidrato (CAS RN 10039-56-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2837 20 00	20	Esacianoferrato (II) di ammonio e ferro (III) (CAS RN 25869-00-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2839 19 00	10	Disilicato di disodio (CAS RN 13870-28-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 50 00	10	Dicromato di potassio (CAS RN 7778-50-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 80 00	10	Wolframato di diammonio (paratungstato di ammonio) (CAS RN 11120-25-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2841 90 30	10	Metavanadato di potassio (CAS RN 13769-43-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2841 90 85	10	Ossido di litio e cobalto (III) (CAS RN 12190-79-3) con un tenore di cobalto pari almeno al 59 %	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	30	Nitruro di titanio (CAS RN 25583-20-4) con particelle di dimensioni non superiori a 250 nm	0 %	—	31.12.2022
*ex 2850 00 20	60	Disilano (CAS RN 1590-87-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 19	20	5-Bromopent-1-ene (CAS RN 1119-51-3)	0 %	—	31.12.2022
*2903 39 31		2,3,3,3-Tetrafluoroprop-1-ene (2,3,3,3-tetrafluoropropene) (CAS RN 754-12-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 39 35	20	<i>Trans</i> -1,3,3,3-tetrafluoroprop-1-ene ( <i>Trans</i> -1,3,3,3-tetrafluoropropene) (CAS RN 29118-24-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2903 39 39	40	1,1,2,3,4,4-esafuorobuta-1,3-diene (CAS RN 685-63-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	50	Clorociclopentano (CAS RN 930-28-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2903 89 80	60	Octafluorociclobutano (CAS RN 115-25-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2904 99 00	40	Cloruro di 4-clorobenzensolfonile (CAS RN 98-60-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	70	Tetrabutanolato di titanio (CAS RN 5593-70-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 19 00	80	Tetraisopropossido di titanio (CAS RN 546-68-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	20	Butan-1,2-diolo (CAS RN 584-03-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2905 39 95	40	Decan-1,10-diolo (CAS RN 112-47-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2906 29 00	30	2-Feniletanolo (CAS RN 60-12-8)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2908 99 00	40	Acido 4,5-diidrossinaftalen-2,7-disolfonico (CAS RN 148-25-4)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 29 00	35	Cinnamaldeide (CAS RN 104-55-2)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2912 29 00	50	4-Isobutilbenzaldeide (CAS RN 40150-98-9)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2912 49 00	20	4-Idrossibenzaldeide (CAS RN 123-08-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	20	Eptan-2-one (CAS RN 110-43-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	30	3-Metilbutanone (CAS RN 563-80-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 19 90	40	Pentan-2-one (CAS RN 107-87-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	30	Benzofenone (CAS RN 119-61-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	70	Benzile (CAS RN 134-81-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 39 00	80	4'-Metilacetofenone (CAS RN 122-00-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	45	3,4-Diidrossibenzofenone (CAS RN 10425-11-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 50 00	60	2-Fenil-2,2-dimetossiacetofenone (CAS RN 24650-42-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2914 79 00	20	2,4'-Difluorobenzofenone (CAS RN 342-25-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 60 19	10	Butirrato di etile (CAS RN 105-54-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2915 90 70	30	Cloruro di 3,3-dimetilbutirile (CAS RN 7065-46-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 12 00	70	Acrilato di 2-(2-vinilossietossi)etile (CAS RN 86273-46-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 13 00	30	Polvere di monometacrilato di zinco (CAS RN 63451-47-8), anche contenente non più di 17 % in peso di impurità di fabbricazione	0 %	—	31.12.2020
*ex 2916 39 90	55	Acido 4-terz-butylbenzoico (CAS RN 98-73-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	75	Acido <i>m</i> -toluico (CAS RN 99-04-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2916 39 90	85	Acido (2,4,5-trifluorofenil)acetico (CAS RN 209995-38-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2917 19 10	20	Malonato di dietile (CAS RN 105-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 29 00	35	3,4,5-Triidrossibenzoato di propile (CAS RN 121-79-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 30 00	50	Acetoacetato di etile (CAS RN 141-97-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2918 99 90	15	2,3-Epossì-3-fenilbutirrato di etile (CAS RN 77-83-8)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2918 99 90	27	3-Etossipropionato di etile (CAS RN 763-69-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	15	Naftalenilestere dell'acido 3,3',5,5'- tetra-kis(1,1-dimetiletil)-6,6'-dimetil[1,1'-bifenil]-2,2'-diyltetra-1-fosfonico (CAS RN 198979-98-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2920 29 00	50	Fosetil-alluminio (CAS RN 39148-24-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2920 29 00	60	Fosetil-sodio (CAS RN 39148-16-8) sotto forma di soluzione acquosa contenente 35 % o più, ma non più di 45 %, in peso, di fosetil-sodio, destinato alla produzione di pesticidi (2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2920 90 10	60	Carbonato di 2,4-di-terz-butil-5-nitrofenil metile (CAS RN 873055-55-1)	0 %	—	31.12.2022
*2921 13 00		Cloridrato di cloruro di 2-(N,N-Dietilammino) etile (CAS RN 869-24-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 19 99	70	Tricloro(N,N-dimetilottilammina)boro (1:1) (CAS RN 34762-90-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 30 99	40	Ciclopropilammina (CAS RN 765-30-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	86	2,5-Dicloroanilina (CAS RN 95-82-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	87	N-Metilanilina (CAS RN 100-61-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 42 00	88	Acido 3,4-dicloroanilina-6-solfonico (CAS RN 6331-96-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 43 00	80	6-Cloro-α,α,α-trifluoro-m-toluidina (CAS RN 121-50-6)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2921 45 00	60	1-Naftilammina (CAS RN 134-32-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 45 00	70	Acido 8-amminonaftalene-2-solfonico (CAS RN 119-28-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	30	Dicloridrato di 3,3'-diclorobenzidina (CAS RN 612-83-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2921 59 90	60	Dicloridato (2R, 5R)-1,6-difenilesano-2,5-diammina (CAS RN 1247119-31-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 19 00	20	Cloridrato di 2-(2-metossifenossi)etilammina (CAS RN 64464-07-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	20	Acido 3-ammino-4-clorobenzoico (CAS RN 2840-28-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	60	4-dimetilamminobenzoato di etile (CAS RN 10287-53-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2922 49 85	75	Estere isopropilico di L-alanina cloridrato (CAS RN 62062-65-1)	0 %	—	31.12.2022



Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2922 50 00	15	3,5 Diiodotironina (CAS RN 1041-01-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	25	Isobutilidendiurea (CAS RN 6104-30-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 19 00	80	Tetrabutilurea (CAS RN 4559-86-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	53	4-Ammino-N-[4-(amminocarbonil)fenil]benzammide (CAS RN 74441-06-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2924 29 70	86	Antranilammide (CAS RN 88-68-6) di purezza, in peso, di 99,5 % o più	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	20	4,5,6,7-Tetraidroisoindeole-1,3-dione (CAS RN 4720-86-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2925 19 95	30	N,N'-( <i>m</i> -Fenilene)dimaleimide (CAS RN 3006-93-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2927 00 00	80	Acido 4-[(2,5-Diclorofenil)azo]-3-idrossi-2-naftoico (CAS RN 51867-77-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	20	Isocianato di butile (CAS RN 111-36-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	55	2,5 (e 2,6)-Bis(isocianatometil)biciclo[2.2.1]eptano (CAS RN 74091-64-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2929 10 00	80	1,3-Bis(isocianatometil)benzene (CAS RN 3634-83-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 20 00	10	Prosulfocarb (ISO) (CAS RN 52888-80-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	65	Tetrachis(3-mercaptopropionato) di pentaeritritolo (CAS RN 7575-23-7)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2930 90 98	68	Clethodim (ISO) (CAS RN 99129-21-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	08	Diisobutil ditiofosfato di sodio (CAS RN 13360-78-6) in soluzione acquosa	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 39 90	25	Acido (Z)-prop-1-en-1-il fosfonico (CAS RN 25383-06-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2931 90 00	20	Ferrocene (CAS RN 102-54-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 14 00	10	1,6-Dicloro-1,6-dideossi-β-D-frutto-furanosil 4-cloro-4-deossi-α-D-galattopiranoside (CAS RN 56038-13-2)	0 %	—	31.12.2019
*ex 2932 20 90	40	(S)-(-)-α-Ammino-γ-butilrolattone bromidrato (CAS RN 15295-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2932 20 90	50	L-Lattide (CAS RN 4511-42-6) o D-Lattide (CAS RN 13076-17-0) o dilattide (CAS RN 95-96-5)	0 %	t	31.12.2022
*ex 2932 99 00	25	Acido 1-(2,2-difluorobenzo[d][1,3]diossolo-5-il)ciclopropanocarbossilico (CAS RN 862574-88-7)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2932 99 00	80	1,3:2,4-bis-O-(4-Metilbenzilidene)-D-glucitolo (CAS RN 81541-12-0)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2933 19 90	80	Acido 3-(4,5-diidro-3-metil-5-osso-1H-pirazolo-1-il)benzenesolfonico (CAS RN 119-17-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 29 90	80	Imazalil (ISO) (CAS RN 35554-44-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	12	2,3-Dicloropiridina (CAS RN 2402-77-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	36	1-[2-[5-Metil-3-(trifluorometil)-1H-pirazol-1-il]acetil]piperidina-4-carbotioammide (CAS RN 1003319-95-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 39 99	57	Terz-butil 3-(6-ammino-3-metilpiridin-2-il)benzoato (CAS RN 1083057-14-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 10	30	4-Osso-1,4-diidrochinolina-3-carbossilato di etile (CAS RN 52980-28-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 49 90	25	Cloquintocet-messil (ISO) (CAS RN 99607-70-2)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2933 59 95	77	Cloridrato di 3-(trifluorometil)-5,6,7,8-tetraidro[1,2,4]triazolo[4,3-a]pirazina (1:1) (CAS RN 762240-92-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 79 00	30	5-Vinil-2-pirrolidone (CAS RN 7529-16-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	24	1,3-Dihydro-5,6-diamino-2H-benzimidazol-2-one (CAS RN 55621-49-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	41	5-[4'-(bromometil)bifenil-2-il]-1-tritil-1H-tetrazolo (CAS RN 124750-51-2)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	46	(S)-indolina-2-acido carbossilico (CAS RN 79815-20-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	47	Paclobutrazolo (ISO) (CAS RN 76738-62-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2933 99 80	51	Diquat dibromuro (ISO) (CAS RN 85-00-7) in soluzione acquosa per la fabbricazione di erbicidi (?)	0 %	—	31.12.2021
*ex 2934 10 00	15	Carbonato di 4-nitrofenil e di tiazol-5-ilmetile (CAS RN 144163-97-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	25	Ossalato di (S)-etil 2-(3-((2-isopropiltiazolo-4-il)metil)-3-metilureido)-4-morfolinobutanoato (CAS RN 1247119-36-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 10 00	35	(2-Isopropiltiazol-4-il)-N-metilmetanammina dicloridrato (CAS RN 1185167-55-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 20 80	15	Bentiavalicarb-isopropile (ISO) (CAS RN 177406-68-7)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 20 80	40	1,2-Benzisotiazol-3(2H)-one (Benziothiazolion (BIT)) (CAS RN 2634-33-5)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 2934 30 90	10	2-Metil-tiofenotiazina (CAS RN 7643-08-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	37	4-Propan-2-il morfolina (CAS RN 1004-14-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	52	Epossiconazolo (ISO) (CAS RN 133855-98-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	54	2-benzil-2-dimetilammino-4-morfolinobutirofenone (CAS RN 119313-12-1)	0 %	kg	31.12.2022
*ex 2934 99 90	56	1-[5-(2,6-Difluorofenil)-4,5-diidro-1,2-ossazolo-3-il]etanone (CAS RN 1173693-36-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	57	(6R,7R)-7-Ammino-8-osso-3-(1-propenil)-5-tia-1 azabicyclo [4.2.0]ott -2 -ene-2-acido carbossilico (CAS RN 120709-09-3)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2934 99 90	58	Dimethenamid-P (ISO) (CAS RN 163515-14-8)	0 %	—	31.12.2018
*ex 2934 99 90	74	2-Isopropiltioxantone (CAS RN 5495-84-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2935 90 90	73	(2S)-2-Benzil-N,N-dimetilaziridina-1-solfonammide (CAS RN 902146-43-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	30	Rebaudioside A (CAS RN 58543-16-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 2938 90 90	40	Glicoside steviolico purificato con tenore di rebaudioside M (CAS RN 1220616-44-3), in peso, pari o superiore a 80 %, ma non superiore a 90 %, utilizzato nella fabbricazione di bevande non alcoliche <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	35	Colorante C.I. Disperse Yellow 232 (CAS RN 35773-43-4) e preparazioni a base di tale colorante, contenenti, in peso, 50 % o più di colorante C.I. Disperse Yellow 232	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 11 00	45	Preparazione di coloranti in dispersione contenente: — C.I. Disperse Orange 61 o or disperse Orange 288, — C.I. Disperse Blue 291:1, — C.I. Disperse Violet 93:1, — anche contenente C.I. Disperse Red 54	0 %	—	31.12.2020
*ex 3204 13 00	30	Colorante C.I. Basic Blue 7 (CAS RN 2390-60-5) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 50 % o più di colorante C.I. Basic Blue 7	0 %	—	31.12.2018
*ex 3204 13 00	40	Colorante C.I. Basic Violet 1 (CAS RN 603-47-4 o CAS RN 8004-87-3) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 90 % o più di colorante C.I. Basic Violet 1	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3204 15 00	80	Colorante C.I. Vat Blue 1 (CAS RN 482-89-3) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 94 % o più di colorante C.I. Vat Blue 1	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	26	Colorante C.I. Pigment Orange 13 (CAS RN 3520-72-7) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 80 % o più di colorante C.I. Pigment Orange 13	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	75	Colorante C.I. Pigment Orange 5 (CAS RN 3468-63-1) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 80 % o più di colorante C.I. Pigment Orange 5	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	80	Colorante C.I. Pigment Red 207 (CAS RN 71819-77-7) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 50 % o più di colorante C.I. Pigment Red 207	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	85	Colorante C.I. Pigment Blue 61 (CAS RN 1324-76-1) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 35 % o più di colorante C.I. Pigment Blue 61	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 17 00	88	Colorante C.I. Pigment Violet 3 (CAS RN 1325-82-2 o CAS RN 101357-19-1) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 90 % o più di colorante C.I. Pigment Violet 3	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	16	Colorante C.I. Solvent Yellow 133 (CAS RN 51202-86-9) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 97 % o più di colorante C.I. Solvent Yellow 133	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 19 00	84	Colorante C.I. Solvent Blue 67 (CAS RN 12226-78-7) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 98 % o più di colorante C.I. Solvent Blue 67	0 %	—	31.12.2022
*ex 3204 90 00	20	Preparazioni di colorante C.I. Solvent Red 175 (CAS RN 68411-78-6) in distillati di petrolio, naftenici leggeri idrotrattati (CAS RN 64742-53-6), contenenti, in peso, 40 % o più, ma non più di 60 %, di C.I. Solvent Red 175	0 %	—	31.12.2022
*ex 3206 49 70	30	Colorante C.I. Pigment Black 12 (CAS RN 68187-02-0) e preparazioni a base di tale colorante contenenti, in peso, 50 % o più di colorante C.I. Pigment Black 12	0 %	—	31.12.2022
*ex 3207 40 85	40	Fiocchi di vetro (CAS RN 65997-17-3): — di spessore compreso tra 0,3 µm e 10 µm e — ricoperti di diossido di titanio (CAS RN 13463-67-7) o di ossido di ferro (CAS RN 18282-10-5)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3208 90 19 *ex 3208 90 91	25 20	Copolimero di tetrafluoroetilene in una soluzione di acetato di butile con un contenuto di solvente del 50 % ( $\pm$ 2 %) in peso	0 %	—	31.12.2022
*ex 3208 90 19	65	Siliconi contenenti in peso 50 % o più di xilene e non più di 25 % di silicio, del tipo destinato alla fabbricazione di impianti chirurgici a lungo termine	0 %	—	31.12.2018
*ex 3208 90 19	75	Copolimero di acenaftaleno in soluzione di lattato di etile	0 %	—	31.12.2022
*ex 3215 11 00 *ex 3215 19 00	10 10	Inchiostro da stampa, liquido, consistente in una dispersione di un copolimero di acrilato di vinile e di pigmenti coloranti in isoparaffine, contenente, in peso, non più di 13 % di copolimero di acrilato di vinile e di pigmenti coloranti	0 %	—	31.12.2018
*ex 3215 19 00	20	Inchiostro: — composto da un polimero di poliestere e una dispersione di argento (CAS RN 7440-22-4) e di cloruro di argento (CAS RN 7783-90-6) in metilpropilchetone (CAS RN 107-87-9), — avente un contenuto solido totale, in peso, compreso fra il 55 % e il 57 %, — di densità compresa tra 1,40 g/cm <sup>3</sup> e 1,60 g/cm <sup>3</sup> , utilizzato per la fabbricazione di elettrodi <sup>(2)</sup>	0 %	1	31.12.2022
*ex 3402 13 00	20	Tensioattivo contenente 1,4-dimetil-1,4-bis(2-metilpropil)-2butino-1,4 diyl polimerizzato con ossirano, metile terminale	0 %	—	31.12.2022
*ex 3506 91 90	60	Materiale adesivo d'incollaggio temporaneo di wafer sotto forma di sospensione di un polimero solido in D-limonene (CAS RN 5989-27-5) con un tenore di polimeri pari o superiore a 65 %, ma non superiore a 75 %, in peso	0 %	1	31.12.2022
*ex 3506 91 90	70	Scollamento temporaneo dei wafer sotto forma di sospensione di un polimero solido in ciclopentanone (CAS RN 120-92-3) con un tenore di polimeri non superiore a 10 % in peso	0 %	1	31.12.2022
*ex 3603 00 60	10	Accenditori per generatori di gas aventi lunghezza totale massima pari o superiore a 20,34 mm, ma non superiore a 25,25 mm, e lunghezza del piedino pari o superiore a 6,68 mm ( $\pm$ 0,3 mm), ma non superiore a 6,9 mm ( $\pm$ 0,3 mm)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3707 90 29	50	Polvere d'inchiostro secco o miscela di toner, costituita da: — copolimero stirene acrilato/butadiene — nerofumo o pigmento organico — con o senza poliolefine o silice amorfa utilizzata come rivelatore nella fabbricazione di bottiglie o cartucce di inchiostro/toner per telecopiatrici (telefax), stampanti per computer e fotocopiatrici <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3801 90 00	20	Polvere a base di grafite ricoperta di pece avente: — particelle di dimensione media pari o superiore a 10,8 µm, ma non superiore a 13,0 µm, — contenuto di ferro inferiore a 40 ppm, — contenuto di rame inferiore a 5 ppm, — contenuto di nichel inferiore a 5 ppm, — superficie media (N <sub>2</sub> atmosfere) pari o superiore a 3,0 m <sup>2</sup> /g, ma non superiore a 4,36 m <sup>2</sup> /g e — impurità metallica magnetica inferiore a 0,3 ppm	0 %	kg	31.12.2022
*ex 3808 91 90	60	Spinetoram (ISO) (CAS RN 935545-74-7), preparazione di due componenti dello spinosyn (3'-etossi-5,6-diidro spinosyn J) e (3'-etossi- spinosyn L)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	30	Additivi per oli lubrificanti, contenenti oli minerali, consistenti in sali di calcio dei prodotti della reazione del fenolo sostituito da poliisobutilene con acido salicilico e formaldeide, usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	50	Additivi per oli lubrificanti, — a base di alchilbensensulfonati C16-24 di calcio (CAS RN 70024-69-0), — contenenti oli minerali, usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3811 21 00	60	Additivi per oli lubrificanti, contenenti oli minerali, — a base di benzensulfonato sostituito da polipropilenile (CAS RN 75975-85-8), avente un contenuto in peso compreso fra il 25 % e il 35 %, — con un totale di basicità (TBN) compreso tra 280 e 320, usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	70	Additivi per oli lubrificanti, — contenenti poliisobutilene succinimide derivato da prodotti di reazione delle polietilenepoliammine con anidride poliisobutenilsuccinica (CAS RN 84605-20-9), — contenenti oli minerali, — avente un contenuto di cloro compreso fra il 0,05 % e lo 0,25 % in peso, — con un totale di basicità (TBN) superiore a 20, usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 21 00	85	Additivi, — contenenti più del 20 % ma non più del 45 % in peso di oli minerali, — a base di una miscela di sali di solfuro dodecilfenolo ramificato di calcio, con o senza diossido di carbonio, del tipo usato nella produzione di miscele di additivi per oli lubrificanti	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	20	Additivi per oli lubrificanti, consistenti in prodotti della reazione di bis(2-metilpentan-2-il) acido ditiofosforico con propilene ossido, anidride fosforica e ammine delle catene alchiliche C12-14, usati come additivo concentrato per la produzione di oli lubrificanti	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	30	Additivi per oli lubrificanti, contenenti oli minerali, consistenti in prodotti della reazione di butil-cicloesa-3-enecarbossilato, zolfo e fosfito di trifenile (CAS RN 93925-37-2), usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3811 29 00	40	Additivi per oli lubrificanti, consistenti in prodotti della reazione di 2-metil-prop-1-ene con monocloruro di zolfo e solfuro di sodio (CAS RN 68511-50-2), aventi un contenuto di cloro in peso compreso fra lo 0,01 % e lo 0,5 %, usati come additivo concentrato per la produzione di oli lubrificanti	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 29 00	50	Additivi per oli lubrificanti, consistenti in una miscela di N,N-dialchil -2-idrossiacetamidi con catene alchiliche aventi una lunghezza compresa fra 12 e 18 atomi di carbonio (CAS RN 866259-61-2), usati come additivo concentrato per la produzione di oli per motore mediante processo di miscelatura	0 %	—	31.12.2022
*ex 3811 90 00	40	Soluzione di un sale di ammonio quaternario a base di poliisobutenil-succinimide, contenente in peso fra il 20 % e il 29,9 % di 2-etile-sanolo	0 %	—	31.12.2022
*ex 3812 39 90	80	Stabilizzante UV contenente: — ammina bloccata: polimero di N,N'-bis(1,2,2,6,6-pentametil-4-piperindil)-1,6-esandiammina e di 2,4-dicloro-6-(4-morfolinil)-1,3,5-triazina (CAS RN 193098-40-7) e — o un assorbitore di raggi UV con o-idrossifenil triazina o — un composto fenolico modificato chimicamente	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 19 90 *ex 8506 90 00	87 10	Catodo, in rotoli, per pile a bottone zinco-aria (pile per protesi acustiche) <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2018
*ex 3815 90 90	16	Iniziatore a base di dimetilaminopropilurea	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	18	Catalizzatore di ossidazione con un ingrediente attivo di di[manganese (1+)], 1,2-bis(ottaidro-4,7-dimetil-1H-1,4,7-triazonina-1-il-kN <sup>1</sup> , kN <sup>4</sup> , kN <sup>7</sup> )etano-di-μ-osso-μ-(etanoato-kO, kO')-, di[cloruro(1-)] (CAS RN 1217890-37-3), usato per accelerare l'ossidazione chimica o lo sbiancamento	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	22	Catalizzatore in polvere composto, in peso, da 95 % (± 1 %) di biossido di titanio e 5 % (± 1 %) di biossido di silicio	0 %	—	31.12.2022
*ex 3815 90 90	85	Catalizzatore a base di alluminosilicato (zeolite), destinato all'alchilazione di idrocarburi aromatici, alla transalchilazione di idrocarburi alchilaromatici o all'oligomerizzazione di olefine <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022



Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3824 99 92	26	Preparazione contenente, in peso: — 60 % o più, ma non più di 75 %, di nafta solvente (petrolio), frazione aromatica pesante (CAS RN 64742-94-5) — 15 % o più, ma non più di 25 %, di 4-(4-nitrofenilazo)-2,6-di-sec-butil-fenol (CAS RN 111850-24-9) e — 10 % o più, ma non più di 15 %, di 2-sec-butilfenolo (CAS RN 89-72-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	28	Soluzione acquosa contenente in peso — non meno del 10 % ma al massimo il 42 % di 2-(3-cloro-5-(trifluorometil)piridin-2-il)etanammina (CAS RN 658066-44-5), — non meno del 10 % ma al massimo il 25 % di acido solforico (CAS RN 7664-93-9) e — non meno dell'0,5 % ma al massimo il 2,9 % di metanolo (CAS RN 67-56-1)	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	29	Preparazione contenente, in peso: — 85 % o più, ma non più di 99 %, di polietilene glicol etere di butil 2-ciano 3-(4-idrossi-3-metossifenil) acrilato), e — 1 % o più, ma non più di 15 %, di poliossietilene (20) sorbitano trioleato	0 %	—	31.12.2020
*ex 3824 99 92	35	Preparazioni contenenti non meno di 92 % ma non più di 96,5 %, in peso, di 1,3:2,4-bis-O-(4-metilbenzilidene)-D-glucitolo e contenenti anche derivati dell'acido carbossilico e un alchilsolfato	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	39	Preparazioni contenenti non meno di 47 %, in peso, di 1,3:2,4-bis-O-benzilidene-D-glucitolo	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 92	47	Preparazione, contenente: — ossido di triottilfosfina (CAS RN 78-50-2), — ossido di dioctilessilfosfina (CAS RN 31160-66-4), — ossido di octildiessilfosfina (CAS RN 31160-64-2) e — ossido di triessilfosfina (CAS RN 3084-48-8)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	49	Preparazione a base di etossilato di 2,5,8,11-tetrametil-6-dodecyn-5,8-diol (CAS RN 169117-72-0)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3824 99 92	50	Preparazione a base di carbonato di alchile che contiene anche un dispositivo assorbente di raggi ultravioletti, adoperata nella fabbricazione di lenti per occhiali <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 92	80	Complessi di dietilenglicole, propilenglicole e titanato di trietanolamina (CAS RN 68784-48-5) disciolti in dietilenglicole (CAS RN 111-46-6)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93	30	Miscela di polveri contenente, in peso: — l'85 % o più di diacrilato di zinco (CAS RN 14643-87-9), — non più del 5 % di 2,6-di- <i>terz</i> -butil-alfa-dimetilamino-p-cresolo (CAS RN 88-27-7) e — non più del 10 % di stearato di zinco (CAS RN 557-05-1)	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 93	63	Miscela di fitosteroli, non in polvere, contenente in peso: — 75 % o più di steroli, — non più del 25 % di stanoli, destinata alla fabbricazione di stanoli o steroli o esteri di stanoli o esteri di steroli <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 93 *ex 3824 99 96	83 85	Preparazione contenente: — C,C'-azodi(formamide) (CAS RN 123-77-3), — ossido di magnesio (CAS RN 1309-48-4) e — bis(p-toluene solfinato) di zinco (CAS RN 24345-02-6) in cui la formazione di gas di C,C'-azodi(formammide) ha luogo a 135 °C	0 %	—	31.12.2018
*ex 3824 99 93	88	Miscela di fitosteroli derivati dal legno e da olii a base di legno (tallolio), sotto forma di polvere, contenenti in peso: — una percentuale di sitosteroli pari o superiore al 60 % ma non superiore all'80 %, — una percentuale di campesteroli non superiore al 15 %, — una percentuale di stigmasteroli non superiore al 5 %, — una percentuale di betasitostanoli non superiore al 15 %	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	45	Polvere di ossido di litio-nichel-cobalto-alluminio (CAS RN 177997-13-6): — con granulometria inferiore a 10 µm, — di purezza, in peso, superiore a 98 %	0 %	kg	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3824 99 96	50	Nickel idrossido, drogato con zinco idrossido e cobalto idrossido in peso compreso fra il 12 % e il 18 %, del tipo usato per produrre elettrodi positivi per accumulatori	0 %	—	31.12.2022
*ex 3824 99 96	87	Ossido di platino (CAS RN 12035-82-4) fissato su un supporto porosodi ossido di alluminio (CAS RN 1344-28-1), contenente, in peso: — 0,1 % o più ma non più di 1 % di platino e — 0,5 % o più ma non più di 5 % di dicloruro di etilalluminio (CAS RN 563-43-9)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3903 90 90	15	Copolimero in granuli, contenente in peso: — 78 (± 4 %) di stirene, — 9 (± 2 %) di acrilato di n-butile, — 11 (± 3 %) di metacrilato di n-butile, — 1,5 (± 0,7 %) di acido metacrilico e — fra lo 0,01 % e il 2,5 % di cera poliolefina	0 %	—	31.12.2018
*ex 3904 69 80	85	Copolimero di etilene con clorotrifluoroetilene, modificato o no con esafluoroisobutylene, in polvere, con o senza carica	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 30 00	10	Preparazione viscosa, composta essenzialmente di poli(alcole vinilico) (CAS RN 9002-89-5), un solvente organico e acqua, destinata al rivestimento di protezione dei dischi ( <i>wafers</i> ) nella fabbricazione di semiconduttori <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3905 91 00	40	Copolimero idrosolubile di etilene e alcole vinilico (CAS RN 026221-27-2), contenente non più del 38 % in peso dell'unità monomericale etilene	0 %	—	31.12.2022
*ex 3906 90 90	27	Copolimero di metacrilato stearilico, acrilato isoottilico e acido acrilico, disciolto in palmiato di isopropile	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	20	Politetrametilene-glicol-etero di peso molecolare medio ponderale Mw compreso tra 2 700 e 3 100 (CAS RN 25190-06-1)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 20	60	Etere monobutilico di polipropilenglicole (CAS RN 9003-13-8) di alcalinità non superiore a 1 ppm di sodio	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 20 99	80	Poliossietilene etere di alcool isoamilico (CAS RN 62601-60-9)	0 %	kg	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3907 30 00	60	Resina di poliglicerolo poliglicidil etero (CAS RN 118549-88-5)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	25	Copolimero, contenente il 72 % in peso di acido tereftalico e/o relativi isomeri e cicloesandimetanolo	0 %	—	31.12.2022
*ex 3907 99 80	70	Copolimero di poli(etilene tereftalato) e di cicloesandimetanolo contenente più del 10 %, in peso, di cicloesandimetanolo	3,5 %	—	31.12.2019
*ex 3910 00 00	50	Adesivo a base di silicone sensibile alla pressione in un solvente contenente gomma copolimerica (dimetilsilossano/difenilsilossano)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 19	30	Copolimero di etilenoimina e ditiocarbamato di etilenoimina, in una soluzione acquosa di idrossido di sodio	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	53	Polimero idrogenato di 1,2,3,4,4a,5,8,8a-ottaidro-1,4:5,8-dimetanonafthalene con 3a,4,7,7a-tetraidro-4,7-metano-1H-indene e 4,4a,9,9a-tetraidro-1,4-metano-1H-fluorene (CAS RN 503442-46-4)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3911 90 99	57	Polimero idrogenato di 1,2,3,4,4a,5,8,8a-ottaidro-1,4:5,8-dimetanonafthalene con 4,4a,9,9a-tetraidro-1,4-metano-1H-fluorene (CAS RN 503298-02-0)	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	40 43	Pellicola di poli(cloruro di vinile) nera: — con brillantezza superiore a 30 gradi, conformemente al metodo di analisi ASTM D2457, — ricoperta o no, su un lato, da una pellicola protettiva in poli(etilene tereftalato) e, sull'altro, da un adesivo sensibile alla pressione con scanalature e una pellicola protettiva amovibile	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	45 45	Nastro rinforzato in schiuma polietilene, rivestito su entrambi i lati di adesivo in acrilico con microcanali sensibile alla pressione e su un lato di un foglio con uno spessore di applicazione pari o superiore a 0,38 mm e inferiore a 1,53 mm	0 %	—	31.12.2022
*ex 3919 10 80 *ex 3919 90 80	55 53	Nastro di schiuma acrilica, rivestito su un lato da un adesivo attivabile dal calore o da un adesivo acrilico sensibile alla pressione e sull'altro lato da un adesivo acrilico sensibile alla pressione e da un foglio di protezione amovibile, di un adesione (peel adhesion) a un angolo di 90° superiore a 25 N/cm (secondo il metodo ASTM D 3330)	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3919 90 80	82	Foglio riflettente costituito da: <ul style="list-style-type: none"> <li>— uno strato di poliuretano,</li> <li>— uno strato di microsfele di vetro,</li> <li>— uno strato di alluminio metallizzato, e</li> <li>— un adesivo, ricoperto su uno o entrambi i lati da un rivestimento amovibile,</li> <li>— anche con uno strato di poli(cloruro di vinile),</li> <li>— uno strato che può incorporare contrassegni di sicurezza contro la contraffazione, l'alterazione e la sostituzione dei dati o contro la duplicazione, o un contrassegno ufficiale per un determinato uso</li> </ul>	0 %	—	31.12.2020
*ex 3919 90 80	83	Fogli riflettenti o di diffusione in rulli	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 90 00	33	<ul style="list-style-type: none"> <li>— come protezione contro le radiazioni termiche ultraviolette o infrarosse, da apporre alle finestre o</li> <li>— per la trasmissione e distribuzione omogenea della luce, per moduli LCD</li> </ul>			
*ex 3920 20 29	94	Foglio coestruso a tre strati, <ul style="list-style-type: none"> <li>— ciascuno dei quali costituito da una miscela di polipropilene e polietilene,</li> <li>— contenente, in peso, non più del 3 % di altri polimeri,</li> <li>— con uno strato centrale contenente o no biossido di titanio,</li> <li>— con uno spessore totale uguale o inferiore a 70 µm</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 62 19	60	Pellicola di poli(etilene tereftalato): <ul style="list-style-type: none"> <li>— di spessore non superiore a 20 µm,</li> <li>— rivestita su almeno un lato da uno strato impermeabile ai gas costituito da una matrice polimerica in cui è dispersa della silice o dell'ossido di alluminio e di spessore non superiore a 2 µm</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3920 99 28	55	Pellicola termoplastica di poliuretano estruso avente le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>— non autodesiva,</li> <li>— indice di giallo superiore a 1,0 ma inferiore o uguale a 2,5 per 10 mm di pellicola sovrapposta(determinato in base al metodo di prova ASTM E 313-10),</li> <li>— trasmissione luminosa superiore a 87 % per 10 mm di pellicola sovrapposta (determinata in base al metodo di prova ASTM D 1003-11),</li> </ul>	0 %	—	31.12.2018

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— spessore totale compreso tra 0,38 mm e 7,6 mm,</li> <li>— larghezza compresa tra 99 cm e 305 cm,</li> </ul> del tipo utilizzato per la produzione di vetro stratificato di sicurezza			
*ex 3921 13 10	20	Rotoli di schiuma di poliuretano a cellule aperte: <ul style="list-style-type: none"> <li>— aventi uno spessore di 2,29 mm (<math>\pm</math> 0,25 mm),</li> <li>— trattati in superficie con un promotore di adesione foraminoso e</li> <li>— laminati con una pellicola di poliestere e con uno strato di materiale tessile</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	60	Foglio separatore multistrato multiporoso avente: <ul style="list-style-type: none"> <li>— uno strato di polietilene microporoso tra due strati di polipropilene microporoso, che può presentare un rivestimento di ossido di alluminio su entrambi i lati,</li> <li>— larghezza pari o superiore a 65 mm, ma non superiore a 170 mm,</li> <li>— spessore totale pari o superiore a 0,01 mm, ma non superiore a 0,03 mm,</li> <li>— porosità pari o superiore a 0,25, ma non superiore a 0,65</li> </ul>	0 %	m <sup>2</sup>	31.12.2022
*ex 3921 19 00	70	Membrane microporose di politetrafluoroetilene espanso (ePTFE) in rotoli, con: <ul style="list-style-type: none"> <li>— una larghezza pari o superiore a 1 600 mm, ma non superiore a 1 730 mm, e</li> <li>— uno spessore di membrana pari o superiore a 15 <math>\mu</math>m, ma non superiore a 50 <math>\mu</math>m,</li> </ul> destinate a essere utilizzate nella fabbricazione di una membrana ePTFE bicomponente <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 3921 19 00	80	Pellicola monostrato microporosa di polipropilene o pellicola microporosa a tre strati di polipropilene, polietilene e polipropilene, ogni pellicola con <ul style="list-style-type: none"> <li>— restringimento in direzione trasversale (TD shrinkage) pari a zero,</li> <li>— uno spessore totale pari o superiore a 10 <math>\mu</math>m, ma non superiore a 50 <math>\mu</math>m,</li> <li>— una larghezza pari o superiore a 15 mm, ma non superiore a 900 mm,</li> <li>— una lunghezza superiore a 200 m, ma non superiore a 3 000 m, e</li> <li>— una dimensione media dei pori compresa tra 0,02 <math>\mu</math>m e 0,1 <math>\mu</math>m</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 3926 30 00 *ex 3926 90 97	30 34	Elementi decorativi galvanizzati per interni o esterni costituiti da: — un copolimero di acrilonitrile-butadiene-stirene (ABS), anche miscelato con policarbonato, — strati di rame, nichel e cromo per l'impiego nella fabbricazione di parti per gli autoveicoli delle voci 8701 a 8705 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 3926 90 97	33	Alloggiamenti, parti di alloggiamento, tamburi, manopole di regolazione, telai, coperture e altre parti in acrilonitrile-butadiene-stirene o policarbonato del tipo usato nella fabbricazione di telecomandi	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 3926 90 97	77	Anello di disaccoppiamento in silicone, con diametro interno di 15,4 mm (+ 0,0 mm/ - 0,1 mm), del tipo utilizzato nei sistemi di sensori di parcheggio assistito	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 4104 41 19	10	Cuoi di bufalo, spaccati, conciati al cromo, riconciati sinteticamente (in crosta) allo stato secco	0 %	—	31.12.2022
*ex 5407 10 00	10	Tessuto costituito da fili di filamenti d'ordito di poliammide-6,6 e da fili di filamenti di trama di poliammide-6,6, di poliuretano e di un copolimero di acido tereftalico, di <i>p</i> -fenilendiammina e di 3,4'-ossibis (fenilenammina)	0 %	—	31.12.2022
*ex 5603 12 90	50	Tessuto non-tessuto: — di peso uguale o superiore a 30 g/m <sup>2</sup> , ma non superiore a 60 g/m <sup>2</sup> , — contenente fibre di polipropilene o di polipropilene e polietilene, — anche stampato, nel quale: — su un lato, il 65 % della superficie totale presenta pompon del diametro di 4 mm, composti da fibre arricciate, non unite, rialzate e fissate alla base, atte ad aderire a uncini estrusi, e il restante 35 % della superficie è composto da fibre unite, — e l'altro lato è costituito da una superficie non testurizzata liscia, utilizzato nella fabbricazione di pannolini per bambini piccoli e oggetti di igiene simili <sup>(2)</sup>	0 %	m <sup>2</sup>	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 7009 10 00	50	Vetro elettrocromico auto-oscurante semilavorato per specchi retrovisivi di veicoli a motore: — con o senza piastra di supporto in plastica, — con o senza elemento riscaldante, — con o senza modulo Blind Spot (BSM) di visualizzazione	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 12 00 *ex 7019 12 00	05 25	Filati accoppiati in parallelo senza torsione (rovings), con titolo compreso fra 1 980 e 2 033 tex, composti da filamenti continui di vetro di 9 µm (± 0,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	15	Filati di tipo S-glass di 33 tex o di un multiplo di 33 tex (± 13 %), ottenuti da fibre tessili di vetro continue di diametro di 9 µm (- 1 µm / + 1,5 µm)	0 %	—	31.12.2022
*ex 7019 19 10	50	Filati con titolo di 11 tex o un multiplo di 11 tex (± 7,5 %), ottenuti da fibre tessili di vetro continue, contenenti in peso 93 % o più di diossido di silicio, aventi un diametro nominale di 6 µm o 9 µm, diversi da quelli trattati	0 %	—	31.12.2022
*ex 7020 00 10	20	Materia prima per elementi ottici di diossido di silicio fuso avente: — spessore pari o superiore a 10 cm, ma non superiore a 40 cm, e — peso pari o superiore a 100 kg	0 %	—	31.12.2022
*ex 7315 11 90	10	Catena di distribuzione in acciaio a rulli con un limite di fatica pari o superiore a 2 kN a 7 000 giri/min, destinata a essere utilizzata nella fabbricazione di motori per autoveicoli <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 7601 20 20	10	Placche e billette di lega di alluminio contenente litio	0 %	—	31.12.2022
*ex 7608 20 20 *ex 8708 91 99	30 40	Assemblaggio di alimentazione di aria compressa, dotato o no di risonatore, contenente almeno: — un tubo di alluminio solido, dotato o no di staffa di montaggio, — un tubo di gomma flessibile e — una morsetto metallico utilizzato per la fabbricazione delle merci del capitolo 87 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8101 96 00	20	Fili di tungsteno — contenenti in peso 99,95 % o più di tungsteno e — con una sezione trasversale massima non superiore a 1,02 mm	0 %	—	31.12.2022



Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8102 10 00	10	Molibdeno in polvere — di purezza, in peso, di 99 % o più, e — di una dimensione di particella di 1,0 µm o più ma non superiore a 5,0 µm	0 %	—	31.12.2022
*ex 8105 90 00	10	Barre o fili di lega di cobalto contenenti, in peso: — 35 % (± 2 %) di cobalto, — 25 % (± 1 %) di nichel, — 19 % (± 1 %) di cromo e — 7 % (± 2 %) di ferro, conformi alle specifiche dei materiali AMS 5842, del tipo utilizzato nell'industria aerospaziale	0 %	—	31.12.2018
*ex 8108 20 00	55	Lingotto in lega di titanio — di altezza non inferiore a 17,8 cm, di lunghezza non inferiore a 180 cm e di larghezza non inferiore a 48,3 cm, — di peso non inferiore a 680 kg, contenente elementi leganti in peso: — dal 3 % al 7 % di alluminio — dall'1 % al 5 % di stagno — dal 3 % al 5 % di zirconio — dal 4 % all'8 % di molibdeno	0 %	—	31.12.2020
*ex 8108 20 00	70	Lastra in lega di titanio — di altezza non inferiore a 20,3 cm, ma non superiore a 23,3 cm, — di lunghezza non inferiore a 246,1 cm, ma non superiore a 289,6 cm, — di larghezza non inferiore a 40,6 cm, ma non superiore a 46,7 cm, — di peso non inferiore a 820 kg, ma non superiore a 965 kg, contenente elementi leganti in peso: — dal 5,2 % al 6,2 % di alluminio, — dal 2,5 % al 4,8 % di vanadio	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8108 90 30	15	Barre e fili di lega di titanio con: — sezione trasversale piena uniforme di forma cilindrica, — diametro pari o superiore a 0,8 mm, ma non superiore a 5 mm, — contenuto di alluminio, in peso, pari o superiore a 0,3 % ma non superiore a 0,7 %, — contenuto di silicio, in peso, pari o superiore a 0,3 %, ma non superiore a 0,6 %, — contenuto di niobio, in peso, pari o superiore a 0,1 % ma non superiore a 0,3 % e — contenuto di ferro, in peso, pari o superiore a 0,2 %	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	45	Lamiere, fogli e nastri di titanio non legato, laminati a freddo o a caldo, aventi: — spessore pari o superiore a 0,4 mm, ma non superiore a 100 mm, — lunghezza non superiore a 14 m, — larghezza non superiore a 4 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8108 90 50	55	Lamiere, fogli e nastri costituiti da una lega di titanio	0 %	—	31.12.2021
*ex 8108 90 60	30	Tubi senza saldature di titanio o lega di titanio aventi: — diametro pari o superiore a 19 mm, ma non superiore a 159 mm, — spessore della parete pari o superiore a 0,4 mm, ma non superiore a 8 mm, e — lunghezza massima di 18 m	0 %	kg	31.12.2022
*ex 8113 00 90	10	Piastra di supporto in carburo di silicio di alluminio (AlSiC-9) per circuiti elettronici	0 %	—	31.12.2022
*ex 8207 30 10	10	Insieme di strumenti per lo stampaggio per trasferimento e/o tandem, per formare a freddo, stampare, trafilare, tagliare, punzonare, curvare, calibrare, rifilare e scanalare fogli di metallo, destinati alla produzione di parti di telaio di veicoli a motore <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8407 33 20 *ex 8407 33 80 *ex 8407 90 80 *ex 8407 90 90	10 10 10 10	Motori a pistone alternativo o rotativo, con accensione a scintilla, di cilindrata uguale o superiore a 300 cm <sup>3</sup> e di potenza uguale o superiore a 6 kW, ma non superiore a 20,0 kW, destinati alla fabbricazione: — di tosatrici da prato semoventi munite d'un sedile della sottovoce 8433 11 51, e di tosatrici da prato azionate a mano della sottovoce 8433 11 90 — di trattori della sottovoce 8701 91 90 che hanno per funzione principale quella di tosatrice da prato,	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		— di motofalciatrici con motore a quattro tempi d'una capacità di cilindrata non inferiore a 300 cm <sup>3</sup> della sottovoce 8433 20 10 o — di spazzaneve della sottovoce 8430 20 <sup>(2)</sup>			
*ex 8408 90 43 *ex 8408 90 45 *ex 8408 90 47	40 30 50	Motore a quattro cilindri a quattro tempi, ad accensione per compressione e raffreddato a liquido, di: — cilindrata massima di 3 850 cm <sup>3</sup> e — di potenza nominale pari o superiore a 15 kW ma non superiore a 85 kW, destinato alla fabbricazione dei veicoli di cui alla voce 8427 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 91 00	40	Iniettore con valvola a solenoide per un'atomizzazione ottimizzata nella camera di combustione destinato a essere utilizzato per la fabbricazione di motori a pistone con accensione a scintilla per autoveicoli <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 91 00 *ex 8409 99 00	50 55	Collettore di scarico con alloggiamento turbina per turbocompressori: — avente una resistenza al calore non superiore a 1 050 °C e — avente un diametro del foro lasciato per introdurre la ruota della turbina compreso fra 28 mm e 130 mm	0 %	p/st	31.12.2018
*ex 8409 99 00	60	Collettore di aspirazione per apporto d'aria ai cilindri del motore contenente almeno: — una valvola a farfalla, — un sensore di pressione di sovralimentazione utilizzato per la fabbricazione di motori ad accensione per compressione di veicoli a motore <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8409 99 00	70	Valvola di aspirazione e di scarico in lega di metallo, con durezza Rockwell pari o superiore a HRC 20, ma non superiore a HRC 50, destinata a essere utilizzata nella fabbricazione di motori ad accensione spontanea per autoveicoli <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8409 99 00	80	Iniettore d'olio ad alta pressione per il raffreddamento e la lubrificazione dei pistoni del motore con: — pressione di apertura pari o superiore a 1 bar, ma non superiore a 3 bar, — pressione di chiusura superiore a 0,7 bar, — valvola unidirezionale destinato a essere utilizzato nella fabbricazione di motori ad accensione spontanea per autoveicoli <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8411 99 00	20	Componente per turbina a gas a forma di ruota munito di lame, del tipo utilizzato nei turbocompressori: — di una lega a base di nickel (fusione di precisione) conforme alla norma DIN G- Ni-Cr13Al6MoNb o DIN G- NiCr13Al16-MoNb o DIN G- NiCo10W10Cr9AlTi o DIN G-NiCr12Al6MoNb o AMS AISI:686, — avente una resistenza al calore non superiore a 1 100 °C, — avente un diametro pari o superiore a 28 mm, ma non superiore a 180 mm, — avente un'altezza pari o superiore a 20 mm, ma non superiore a 150 mm	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8411 99 00	30	Alloggiamento turbina per turbocompressori con: — resistenza al calore non superiore a 1 050 °C; e — un diametro del foro per l'introduzione della ruota della turbina compreso fra 28 mm e 130 mm	0 %	p/st	31.12.2021
*ex 8414 80 22 *ex 8414 80 80	20 20	Compressore ad aria a membrana avente: — un flusso pari o superiore a 4,5 l/min, ma non superiore a 7 l/min, — alimentazione non superiore a 8,1 W e — una sovrappressione non superiore a 400 hPa (0,4 bar) del tipo utilizzato per la fabbricazione di sedili dei veicoli a motore	0 %	—	31.12.2022
*ex 8415 90 00	55	Recettore-disidratatore rimovibile in alluminio, saldato ad arco, contenente elementi di poliammide e ceramica, avente — lunghezza pari o superiore a 143 mm, ma non superiore a 292 mm, — diametro pari o superiore a 31 mm, ma non superiore a 99 mm, — con una paglietta di lunghezza non superiore a 0,2 mm e uno spessore non superiore a 0,06 mm e — con diametro delle particelle solide non superiore a 0,06 mm, del tipo usato negli impianti di climatizzazione per autoveicoli	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8431 20 00	30	Gruppo di asse motore, comprendente differenziale, ingranaggi di riduzione, corona dentata, organi di trasmissione, mozzi delle ruote, freni e bracci di fissazione dell'albero, destinato alla fabbricazione dei veicoli di cui alla voce 8427 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8481 80 69	60	Valvola reversibile a quattro vie per refrigeranti, consistente in: — una valvola pilota a solenoide — un corpo di valvola in ottone comprensivo di rubinetto corsoio e connettori di rame destinati a una pressione d'esercizio non superiore a 4,5 MPa	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8482 10 10 *ex 8482 10 90	40 30	Cuscinetti a sfere aventi: — diametro interno pari o superiore a 3 mm — diametro esterno non superiore a 100 mm, — una larghezza non superiore a 40 mm, — dotato o no di protezione antipolvere, destinati alla fabbricazione di sistemi sterzanti di motori con trasmissione a cinghia, di sistemi sterzanti elettrici o di sterzi o di viti di assemblaggio a circolazione di sfere per sterzi <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2019
*ex 8483 30 32 *ex 8483 30 38	20 50	Alloggiamento per cuscinetti del tipo usato nei turbocompressori — di ghisa grigia in fusione di precisione conforme alla norma DIN EN 1561, — con camere d'olio, — senza cuscinetti, — con un diametro pari o superiore a 50 mm, ma non superiore a 250 mm, — con un'altezza pari o superiore a 40 mm, ma non superiore a 150 mm, — con o senza camere d'acqua e connettori	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8483 40 90	20	Trasmissione idrostatica con: — misure (senza alberi di trasmissione) non superiori a 154 mm × 115 mm × 108 mm, — peso non superiore a 3,3 kg, — velocità di rotazione massima dell'albero di entrata pari o superiore a 2 700 giri/min, ma non superiore a 3 200 giri/min, — coppia dell'albero di uscita non superiore a 10,4 Nm, — velocità di rotazione dell'albero di uscita non superiore a 930 giri/min a una velocità di ingresso di 2 800 giri/min e — temperatura di funzionamento compresa tra - 5 °C e + 40 °C da utilizzare nella fabbricazione di tosatrici da prato azionate a mano della voce 8433 11 90 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8483 40 90	30	<p>Trasmissione idrostatica con</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— riduzione pari o superiore a 20,63:1, ma non superiore a 22,68:1,</li> <li>— velocità di ingresso pari o superiore a 1 800 giri/min se carica e non superiore a 3 000 giri/min se scarica,</li> <li>— coppia prodotta continua pari o superiore a 142 Nm, ma non superiore a 156 Nm,</li> <li>— coppia prodotta intermittente pari o superiore a 264 Nm, ma non superiore a 291 Nm, e</li> <li>— diametro dell'albero dell'asse pari o superiore a 19,02 mm, ma non superiore a 19,06 mm,</li> <li>— anche dotata di un girante del ventilatore o di puleggia con girante del ventilatore integrato,</li> </ul> <p>da utilizzare nella fabbricazione di tosatrici da prato semoventi munite di sedile della sotto-voce 8433 11 51 e di trattori della sotto-voce 8701 91 90, la cui funzione principale è quella di tosatrici da prato <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 10 99	60	<p>Motore a corrente continua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— con una velocità del rotore pari ad almeno 3 500 giri/minuto ma non superiore a 5 000 giri/minuto una volta carico e a 6 500 giri/minuto a vuoto</li> <li>— con una tensione di alimentazione di 100 V o più ma non superiore a 240 V</li> </ul> <p>destinato alla fabbricazione di friggitrici <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 20 00	30	<p>Motore universale AC/DC con</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— potenza nominale di 1,2 kW,</li> <li>— tensione di alimentazione di 230 V e</li> <li>— freno motore,</li> <li>— assemblato a un riduttore con albero di uscita, contenuto in un alloggiamento di plastica,</li> </ul> <p>da utilizzare come motopropulsore elettrico delle lame di tosatrici da prato <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8501 31 00	25	<p>Motori CC, senza spazzole:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— di diametro esterno di almeno 80 mm ma non superiore a 100 mm,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— con tensione di alimentazione di 12 V,</li> <li>— di potenza di uscita a 20 °C di 300 W o più, ma non più di 750 W,</li> <li>— con coppia a 20 °C di 2,00 Nm o più, ma non più di 7,00 Nm,</li> <li>— con velocità di rotazione nominale a 20 °C di 600 giri/min o più, ma non più di 3 100 giri/min,</li> <li>— con o senza sensore della posizione dell'angolo del rotore di tipo risolutore o di tipo a effetto Hall,</li> </ul> del tipo impiegato nei sistemi di servosterzo delle automobili			
*ex 8501 31 00	75	Gruppo motore a corrente continua, senza spazzole, comprendente motore e trasmissione, con: <ul style="list-style-type: none"> <li>— controllo elettronico che comanda sensori di posizione a effetto Hall,</li> <li>— tensione compresa fra 9 V e 16 V,</li> <li>— diametro esterno compreso fra 70 mm e 80 mm,</li> <li>— potenza motore compresa fra 350 W e 550 W,</li> <li>— potenza massima della coppia da 50 Nm a 52 Nm,</li> <li>— velocità di rotazione massima da 280 a 300 giri/min,</li> <li>— albero maschio scanalato coassiale con diametro esterno di 20 mm (± 1 mm), 17 denti e lunghezza minima dei denti di 25 mm (± 1 mm) e</li> <li>— distanza tra le radici delle scanalature di 119 mm (± 1 mm)</li> </ul> utilizzato per la fabbricazione di veicoli fuoristrada e di veicoli utilitari <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8501 31 00 *ex 8501 32 00	78 75	Motore per usi automobilistici, in corrente continua, senza spazzole, a eccitazione permanente, avente: <ul style="list-style-type: none"> <li>— una velocità specificata massima di 4 000 giri/min,</li> <li>— una potenza minima compresa fra 400 W e 1,3 kW (a 12 V),</li> <li>— un diametro di flangia pari o superiore a 90 mm ma non superiore a 150 mm,</li> <li>— una lunghezza massima di 200 mm misurata dall'inizio dell'albero fino all'estremità esterna,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2020

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— una lunghezza massima dell'alloggiamento di 160 mm misurata dalla flangia fino all'estremità esterna,</li> <li>— un alloggiamento in alluminio fuso in non più di due parti (alloggiamento di base comprensivo di componenti elettrici e flangia con almeno 2 e non più di 6 fori), anche munito di composto sigillante (scannatura con anello toroidale e grasso lubrificante),</li> <li>— statore dentato a T semplice e avvolgimento unico della bobina in topologia 12/8 e</li> <li>— magneti di superficie</li> </ul>			
*ex 8501 62 00	30	<p>Sistema di celle a combustibile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— composto da, quanto meno, celle a combustibile ad acido fosforico (del tipo PAFC)</li> <li>— in un involucro dotato di gestione dell'acqua e trattamento del gas integrati</li> <li>— destinato alla fornitura fissa e permanente di energia</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8503 00 99	40	Membrana per celle a combustibile, in rotoli o in fogli, di una larghezza non superiore a 150 cm, del tipo usato esclusivamente per le celle a combustibile della voce 8501	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 31 80	40	<p>Trasformatori elettrici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— aventi capacità non superiore a 1 kVA</li> <li>— senza spine né cavi,</li> </ul> <p>per uso interno nella fabbricazione di ricevitori e televisori <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8504 40 82	40	<p>Circuito stampato dotato di un raddrizzatore a ponte e di altri componenti attivi e passivi e avente le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— due connettori di uscita</li> <li>— due connettori di ingresso che possono essere montati e utilizzati contemporaneamente</li> <li>— possibilità di commutare il modo di funzionamento da luminoso a scuro</li> <li>— tensione di ingresso di 40 V (+ 25 % - 15 %) o di 42 V (+ 25 % - 15 %) in modo di funzionamento luminoso e tensione di ingresso di 30 V (± 4 V) in modo di funzionamento scuro, oppure</li> <li>— tensione di ingresso di 230 V (+ 20 % - 15 %) in modo di funzionamento luminoso e tensione di ingresso di 160 V (± 15 %) in modo di funzionamento scuro, oppure</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2022



Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— tensione di ingresso di 120 V (15 % - 35 %) in modo di funzionamento luminoso e tensione di ingresso di 60 V (<math>\pm</math> 20 %) in modo di funzionamento scuro</li> <li>— la corrente di ingresso raggiunge l'80 % del suo valore nominale nell'arco di 20 ms</li> <li>— frequenza di ingresso pari o superiore a 45 Hz, ma non superiore a 65 Hz, per le versioni a 42 V e 230 V, e compresa tra 45 e 70 Hz per le versioni a 120 V</li> <li>— picco massimo di corrente transitoria non superiore al 250 % della corrente di ingresso</li> <li>— durata del picco massimo di corrente transitoria non superiore a 100 ms</li> <li>— picco minimo di corrente transitoria non inferiore al 50 % della corrente di ingresso</li> <li>— durata del picco minimo di corrente transitoria non superiore a 20 ms</li> <li>— corrente di uscita preimpostabile</li> <li>— la corrente di uscita raggiunge il 90 % del suo valore nominale preimpostato nell'arco di 50 ms</li> <li>— la corrente di uscita raggiunge il valore zero entro 30 ms dall'interruzione della tensione di ingresso</li> <li>— stato di errore definito in caso di mancanza di carico o di carico eccessivo (funzione «end-of-life»)</li> </ul>			
*ex 8504 40 82	50	<p>Raddrizzatore elettrico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— con una tensione d'ingresso (corrente alternata) di 100-240 V alla frequenza di 5 060 Hz,</li> <li>— con due tensioni di uscita (corrente continua), una pari o superiore a 9 V, ma non superiore a 12 V, e una pari o superiore a 396 V, ma non superiore a 420 V,</li> <li>— con cavi di uscita senza connettori e</li> <li>— in un alloggiamento di plastica delle dimensioni di 110 mm (<math>\pm</math> 0,5 mm) <math>\times</math> 60 mm (<math>\pm</math> 0,5 mm) <math>\times</math> 38 mm (<math>\pm</math> 1 mm)</li> </ul> <p>utilizzato per la fabbricazione di prodotti che utilizzano la tecnologia IPL (luce pulsata ad alta intensità) <sup>(2)</sup></p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8504 50 95	50	<p>Solenoide con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— un consumo non superiore a 6 W,</li> </ul>	0 %	p/st	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— una resistenza d'isolamento superiore a 100 M ohm, e</li> <li>— unforo d'ingresso compreso fra 11,4 mm e 11,8 mm</li> </ul>			
*ex 8505 11 00	50	<p>Barre di forma specifica destinate a diventare magneti permanenti dopo magnetizzazione contenenti neodimio, ferro e boro, delle dimensioni seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— lunghezza pari o superiore a 15 mm ma non superiore a 52 mm,</li> <li>— larghezza pari o superiore a 5 mm ma non superiore a 42 mm,</li> </ul> <p>del tipo utilizzato nella produzione di servomotori elettrici per l'automazione industriale</p>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8505 11 00	60	<p>Anelli, tubi, filiere o collari di una lega di neodimio, ferro e boro, con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— diametro non superiore a 45 mm,</li> <li>— altezza non superiore a 45 mm,</li> </ul> <p>del tipo usato nella fabbricazione di calamite permanenti dopo magnetizzazione</p>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8505 19 90	50	<p>Articolo di ferrite agglomerata a forma di prisma rettangolare destinato a diventare un magnete permanente in seguito alla magnetizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— anche con bordi smussati</li> <li>— di lunghezza pari o superiore a 27 mm, ma non superiore a 32 mm (<math>\pm 0,15</math> mm),</li> <li>— di larghezza pari o superiore a 8,5 mm, ma non superiore a 9,5 mm (<math>+ 0,05</math> mm / <math>- 0,09</math> mm),</li> <li>— di spessore pari o superiore a 5,5 mm, ma non superiore a 5,8 mm (<math>+ 0/-0,2</math> mm) e</li> <li>— di peso pari o superiore a 6,1 g, ma non superiore a 8,3 g</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	25	<p>Moduli rettangolari da incorporare in batterie ricaricabili agli ioni di litio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— di una larghezza di: 352,5mm (<math>\pm 1</math>mm) o 367,1mm (<math>\pm 1</math>mm)</li> <li>— di una profondità di: 300mm (<math>\pm 2</math>mm) o 272,6mm (<math>\pm 1</math>mm)</li> <li>— di un'altezza di: 268,9mm (<math>\pm 1,4</math>mm) o 229,5mm (<math>\pm 1</math>mm)</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— di un peso di: 45,9kg o 46,3kg</li> <li>— di una capacità di: 75Ah e</li> <li>— di una tensione nominale di: 60V</li> </ul>			
*ex 8507 60 00	50	<p>Moduli per l'assemblaggio di accumulatori elettrici a batterie agli ioni di litio aventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— una lunghezza compresa tra 298 mm e 408 mm,</li> <li>— una larghezza compresa tra 33,5 mm e 209 mm,</li> <li>— un'altezza compresa tra 138 mm e 228 mm,</li> <li>— un peso compreso tra 3,6 kg e 17 kg, e</li> <li>— una potenza compresa tra 458 Wh e 2 158 Wh</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8507 60 00	53	<p>Batterie per accumulatori elettrici o modulo agli ioni di litio ricaricabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— di lunghezza non inferiore a 1 203 mm, ma non superiore a 1 297 mm,</li> <li>— di larghezza non inferiore a 282 mm, ma non superiore a 772 mm,</li> <li>— di altezza non inferiore a 792 mm, ma non superiore a 839 mm,</li> <li>— di peso non inferiore a 253 kg, ma non superiore a 293 kg,</li> <li>— con potenza di 22 kWh o di 26 kWh, e</li> <li>— sotto forma di 24 o 48 moduli</li> </ul>	0 %	—	31.12.2022
*ex 8511 30 00	55	<p>Bobina di accensione avente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— una lunghezza pari o superiore a 50 mm, ma non superiore a 200 mm,</li> <li>— una temperatura di esercizio pari o superiore a - 40 °C, ma non superiore a 140 °C, e</li> <li>— una tensione pari o superiore a 9 V, ma non superiore a 16 V,</li> <li>— anche con cavo di connessione,</li> </ul> <p>destinata all'uso nella fabbricazione di motori per autoveicoli <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8516 90 00	70	<p>Vasca interna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— munita di aperture laterali e centrali,</li> <li>— di alluminio ricotto,</li> <li>— con un rivestimento in ceramica, resistente a temperature superiori ai 200 °C</li> </ul> <p>da utilizzare nella fabbricazione di friggitrici <sup>(2)</sup></p>	0 %	p/st	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 8518 29 95	30	Diffusori aventi: — un'impedenza compresa tra 3 Ohm e 16 Ohm, — una potenza nominale compresa tra 2 W e 20 W, — con o senza braccio di plastica, e — con o senza cavo elettrico munito di connettori, del tipo utilizzato per la produzione di apparecchi TV e monitor video, nonché di sistemi di intrattenimento domestico	0 %	—	31.12.2022
*ex 8526 91 20	30	Unità di comando del sistema di chiamata di emergenza con modulo GSM e GPS, destinata a essere utilizzata nella fabbricazione di merci del capitolo 87 <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2019
*ex 8529 90 65	75	Moduli contenenti quanto meno chip semiconduttori per: — generare segnali di controllo per indirizzare i pixel, o per — controllare l'indirizzamento dei pixel	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8529 90 92	70	Telaio rettangolare di fissaggio e copertura: — di una lega di alluminio contenente silicio e magnesio, — di lunghezza compresa tra 500 mm e 2 200 mm, — di larghezza compresa tra 300 mm e 1 500 mm, del tipo utilizzato per la produzione di televisori	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	51	Connettori di tipo SCART, inseriti in un involucro di plastica o di metallo, con 21 pin disposti su 2 file, utilizzati per la fabbricazione di prodotti delle voci 8521 e 8528 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 69 90	88	Connettori femmina e interfacce per schede Secure Digital (SD), CompactFlash, «Smart Card» e «moduli d'interfaccia comune (moduli CI)», del tipo usato per saldatura su circuiti stampati, per connettere apparecchi e circuiti elettrici e commutare o proteggere i circuiti elettrici con un voltaggio non superiore a 1 000 V	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 8536 90 95	40	Rivetti di contatto — di rame, — rivestiti con una lega di argento e nichel AgNi10 o d'argento contenente in peso l'11,2 % ( $\pm$ 1,0 %) di ossido di stagno e di ossido di indio, complessivamente,	0 %	p/st	31.12.2020

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		— con spessore del rivestimento pari a 0,3 mm (– 0/+ 0,015 mm), — anche dorati			
*ex 8537 10 91	70	Apparecchio di comando a memoria programmabile avente tensione non superiore a 1 000 V, del tipo utilizzato per il funzionamento di un motore a combustione e/o vari attuatori funzionanti con un motore a combustione, comprendente almeno — un circuito stampato con componenti attivi e passivi, — un alloggiamento in alluminio e — connettori multipli	0 %	—	31.12.2022
*ex 8544 20 00	30	Cavo di collegamento di antenna per la trasmissione di segnali radio analogici (AM/FM) e GPS, comprendente: — un cavo coassiale, — due o più connettori, — 3 o più pinze di plastica per il collegamento al cruscotto, del tipo utilizzato per la fabbricazione di merci del capitolo 87	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00	35	Fasci di cavi: — con una tensione di 12 V, — avvolti in una pellicola o coperti da tubi di plastica spiraliformi, — a 16 o più fili, con tutti i terminali stagnati o muniti di connettori, utilizzati per la fabbricazione di veicoli fuoristrada e di veicoli utilitari <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8544 30 00 *ex 8544 42 90	85 65	Cavo bipolare di prolunga con due connettori, contenente almeno: — una boccia di gomma, — un supporto metallico di fissaggio del tipo utilizzato per collegare i sensori di velocità dei veicoli nella produzione di veicoli di cui al capitolo 87	0 %	p/st	31.12.2020
*ex 8548 10 29	10	Accumulatori elettrici fuori uso agli ioni di litio o all'idruro di nichel metallico	0 %	—	31.12.2018
*ex 8708 40 20	30	Cambio automatico dotato di convertitore idraulico di coppia con: — almeno otto marce,	0 %	—	31.12.2022

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— una coppia del motore pari o superiore a 300 Nm, e</li> <li>— installazione trasversale o longitudinale, destinato a essere utilizzato nella fabbricazione di autoveicoli della voce 8703 <sup>(2)</sup></li> </ul>			
*ex 8708 40 20 *ex 8708 40 50	40 30	<p>Gruppo cambio a una o due entrate e almeno tre uscite in un alloggiamento in alluminio fuso di dimensioni complessive (esclusi gli alberi) non superiori a 445 mm (larghezza) × 462 mm (altezza), lunghezza 680 mm, munito di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— un albero di trasmissione scanalato sull'esterno,</li> <li>— un interruttore rotante per indicare la posizione del cambio,</li> <li>— il potenziale per incorporare un differenziale,</li> </ul> <p>utilizzato per la fabbricazione di veicoli fuoristrada o di veicoli utilitari <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 50 20 *ex 8708 50 99 *ex 8708 99 10 *ex 8708 99 97	40 30 70 80	<p>Cambio (trasmissione) con un albero di entrata e due alberi di uscita, in un alloggiamento di alluminio pressofuso, avente dimensioni complessive non superiori a 148 mm (± 1 mm) × 213 mm (± 1 mm) × 273 mm (± 1 mm) e comprendente almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— due frizioni elettromagnetiche unidirezionali in una scatola, che funzionano in entrambe le direzioni,</li> <li>— un albero di entrata con un diametro esterno di 24 mm (± 1 mm), che termina con una scanalatura a 22 denti, e</li> <li>— una boccola coassiale con un diametro interno pari o superiore a 22 mm, ma non superiore a 30 mm, che termina con una scanalatura avente 22 denti o più, ma non più di 28</li> </ul> <p>utilizzato per la fabbricazione di veicoli fuoristrada o di veicoli utilitari <sup>(2)</sup></p>	0 %	—	31.12.2021
*ex 8708 93 10 *ex 8708 93 90	30 30	<p>Frizione centrifuga meccanica, destinata all'utilizzo con una cinghia elastomerica in un ambiente asciutto in una trasmissione variabile in continuo (CVT), munita di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— elementi che attivano la frizione a una data rotazione generando (in tal modo) la forza centrifuga,</li> <li>— albero con terminazione conica compresa tra 5 e 6 gradi,</li> </ul>	0 %	—	31.12.2021

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
		— 3 pesi e — 1 molla di compressione, utilizzata per la fabbricazione di veicoli fuoristrada o di veicoli utilitari <sup>(2)</sup>			
*ex 8708 99 97	85	Elementi galvanizzati per interni o esterni costituiti da: — un copolimero di acrilonitrile-butadiene-stirene (ABS), anche miscelato con policarbonato, — strati di rame, nichel e cromo per l'impiego nella fabbricazione di parti per gli autoveicoli delle voci 8701 a 8705 <sup>(2)</sup>	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9001 20 00	10	Materiale costituito da una pellicola polarizzante, in rotoli o no, con o senza strato adesivo, rinforzata su uno o entrambi i lati da materiale trasparente, ricoperta su uno o entrambi i lati da uno strato di protezione amovibile	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 50 41 *ex 9001 50 49	40 40	Lenti per occhiali, di materiale organico, non tagliate, correttive, lavorate sulle due facce, destinate a essere sottoposte a ricopertura, colorazione, lavorazione dei bordi, montatura o altre lavorazioni sostanziali per essere utilizzate nella fabbricazione di occhiali correttivi <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2022
*ex 9001 90 00	25	Elementi di ottica non montati fabbricati a partire da vetro calcogenuro in stampo a trasmissione di infrarossi o a partire da una combinazione di vetro calcogenuro a trasmissione di infrarossi e altro materiale per lenti	0 %	—	31.12.2018
*ex 9002 11 00	20	Obiettivi — le cui dimensioni non superano 80 mm × 55 mm × 50 mm, — con una risoluzione di almeno 160 linee/mm e — con un fattore di zoom pari a 18 del tipo utilizzato nella produzione di visualizzatori o di telecamere destinate alla trasmissione di immagini in diretta	0 %	—	31.12.2022
*ex 9002 11 00	40	Obiettivi — le cui dimensioni non superano 125 mm × 65 mm × 65 mm, — con una risoluzione di almeno 125 linee/mm e — con un fattore di zoom pari a 16 del tipo utilizzato nella produzione di visualizzatori o di telecamere destinate alla trasmissione di immagini in diretta	0 %	—	31.12.2018

Codice NC	TARIC	Designazione delle merci	Aliquota dei dazi autonomi	Unità supplementare	Data prevista per il riesame obbligatorio
*ex 9002 11 00	85	Gruppo lenti con: — campo di visione orizzontale compreso tra 50 deg e 200 deg, — lunghezza focale da 1,16 mm a 5,45 mm, — ampiezza dell'apertura relativa di F/2,0 –F/2,6, — ampiezza del diametro di 5 mm - 18,5 mm, destinato a essere utilizzato nella fabbricazione di fotocamere automobilistiche CMOS <sup>(2)</sup>	0 %	—	31.12.2019
*ex 9002 90 00	40	Lenti montate fabbricate a partire da vetro calcogenuro a trasmissione di infrarossi o a partire da una combinazione di vetro calcogenuro a trasmissione di infrarossi e altro materiale per lenti	0 %	p/st	31.12.2022
*ex 9032 89 00	40	Controllore digitale di valvole per la regolazione di liquidi e di gas	0 %	p/st	31.12.2022

<sup>(2)</sup> La sospensione dei dazi è soggetta al controllo doganale della destinazione particolare a norma dell'articolo 254 del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il Codice Doganale dell'Unione (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

<sup>(3)</sup> È sospeso solo il dazio ad valorem. Il dazio specifico continua ad applicarsi.

<sup>(4)</sup> Secondo la procedura di cui agli articoli 55 e 56 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558), è istituita una sorveglianza delle importazioni di merci cui si applica la presente sospensione tariffaria.

\* Una misura di nuova introduzione o una misura le cui condizioni sono state modificate.



**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/2468 DELLA COMMISSIONE****del 20 dicembre 2017****che stabilisce i requisiti amministrativi e scientifici riguardanti gli alimenti tradizionali da paesi terzi a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 20 e l'articolo 35, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2015/2283 stabilisce norme per l'immissione sul mercato e l'uso di nuovi alimenti nell'Unione.
- (2) A norma dell'articolo 20 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione è tenuta ad adottare atti di esecuzione che stabiliscono i requisiti amministrativi e scientifici riguardanti gli alimenti tradizionali da paesi terzi.
- (3) Fatti salvi gli articoli 5, 15 e 16 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione dovrebbe verificare se la notifica rientra nell'ambito di applicazione di detto regolamento e accertare la validità della notifica o della domanda.
- (4) Le notifiche di cui all'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283 dovrebbero contenere informazioni e documentazione scientifica sufficienti per consentire alla Commissione di verificarne la validità e agli Stati membri e all'Autorità di valutare la storia di uso sicuro dell'alimento tradizionale proveniente da un paese terzo.
- (5) Le domande di cui all'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283 dovrebbero contenere informazioni e documentazione scientifica sufficienti per consentire alla Commissione di verificarne la validità e all'Autorità di procedere a valutazioni del rischio complete.
- (6) Nel caso in cui il richiedente presenti una notifica o una domanda per aggiungere, eliminare o modificare le condizioni d'uso, le specifiche, i requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un alimento tradizionale da un paese terzo autorizzato, può non essere necessario che il richiedente, se presenta un'adeguata motivazione verificabile, fornisca tutti i dati richiesti per la valutazione della sicurezza.
- (7) Lo scambio di informazioni tra la Commissione, gli Stati membri e l'Autorità dovrebbe consentire che, qualora necessario, vengano presentate alla Commissione obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza.
- (8) Il parere dell'Autorità dovrebbe fornire informazioni sufficienti a stabilire se l'uso proposto dell'alimento tradizionale da un paese terzo è sicuro per i consumatori.
- (9) A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione è tenuta ad adottare atti di esecuzione che stabiliscono i requisiti di cui all'articolo 20 di detto regolamento.
- (10) Le misure di cui presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

<sup>(1)</sup> GUL 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

##### **Ambito di applicazione e oggetto**

Il presente regolamento stabilisce le norme per l'attuazione dell'articolo 20 del regolamento (UE) 2015/2283 per quanto riguarda i requisiti amministrativi e scientifici relativi agli alimenti tradizionali da paesi terzi e le disposizioni transitorie di cui all'articolo 35, paragrafo 3, di detto regolamento.

Esso si applica alle notifiche e delle domande di cui agli articoli 14 e 16 del regolamento (UE) 2015/2283.

#### *Articolo 2*

##### **Definizioni**

In aggiunta alle definizioni di cui agli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> e del regolamento (UE) 2015/2283, si applicano la seguenti definizioni:

- a) «notifica»: un fascicolo autonomo completo contenente le informazioni e i dati scientifici presentati a norma dell'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283;
- b) «domanda»: un fascicolo autonomo completo contenente le informazioni e i dati scientifici presentati a norma dell'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283.

#### *Articolo 3*

##### **Struttura, contenuto e presentazione della notifica**

- 1. La notifica è presentata per via elettronica alla Commissione e si compone dei seguenti elementi:
  - a) lettera di accompagnamento;
  - b) fascicolo tecnico;
  - c) sintesi del fascicolo.
- 2. La lettera di accompagnamento di cui al paragrafo 1, lettera a), è redatta conformemente al modello riportato nell'allegato I.
- 3. Il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 1, lettera b), comprende:
  - a) i dati amministrativi di cui all'articolo 5;
  - b) i dati scientifici di cui all'articolo 6.
- 4. Nel caso in cui il richiedente presenti una notifica per modificare le condizioni d'uso, le specifiche, i requisiti specifici in materia di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un alimento tradizionale autorizzato da un paese terzo, può non essere necessario che il richiedente fornisca tutti i dati richiesti a norma dell'articolo 6, se presenta una motivazione verificabile secondo cui le modifiche proposte non influiscono sull'esito della valutazione della sicurezza.
- 5. La sintesi del fascicolo di cui al paragrafo 1, lettera c), fornisce le prove che l'uso di un alimento tradizionale da un paese terzo soddisfa le condizioni di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) 2015/2283.

#### *Articolo 4*

##### **Struttura, contenuto e presentazione della domanda**

- 1. La domanda è presentata per via elettronica alla Commissione e si compone dei seguenti elementi:
  - a) lettera di accompagnamento;
  - b) fascicolo tecnico;
  - c) sintesi del fascicolo;
  - d) obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza, di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283;
  - e) risposta del richiedente alle obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza.

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

2. La lettera di accompagnamento di cui al paragrafo 1, lettera a), è redatta conformemente al modello riportato nell'allegato II.
3. Il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 1, lettera b), comprende:
  - a) i dati amministrativi di cui all'articolo 5;
  - b) i dati scientifici di cui all'articolo 6.
4. Nel caso in cui il richiedente presenti una domanda per modificare le condizioni d'uso, le specifiche, i requisiti specifici in materia di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un alimento tradizionale autorizzato da un paese terzo, può non essere necessario che il richiedente fornisca tutti i dati richiesti a norma dell'articolo 6, se presenta una motivazione verificabile che spieghi che le modifiche proposte non influiscono sulla valutazione della sicurezza.
5. La sintesi del fascicolo di cui al paragrafo 1, lettera c), fornisce le prove che l'uso di un alimento tradizionale da un paese terzo soddisfa le condizioni di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) 2015/2283.

#### *Articolo 5*

##### **Dati amministrativi da fornire in una notifica o in una domanda**

In aggiunta alle informazioni di cui all'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283, le notifiche e le domande comprendono i seguenti dati amministrativi:

- a) il nome, l'indirizzo e le informazioni di contatto della persona responsabile del fascicolo autorizzata a comunicare con la Commissione a nome del richiedente;
- b) la data di presentazione del fascicolo;
- c) l'indice del fascicolo;
- d) l'elenco dettagliato dei documenti allegati al fascicolo, compresi i riferimenti ai titoli, ai volumi e alle pagine;
- e) l'elenco delle parti del fascicolo da trattare in modo riservato conformemente all'articolo 23 del regolamento (UE) 2015/2283 e a quanto disposto nell'allegato III del presente regolamento.

#### *Articolo 6*

##### **Dati scientifici da fornire in una notifica o in una domanda**

1. Il fascicolo presentato a sostegno di una notifica o di una domanda di autorizzazione di un alimento tradizionale da un paese terzo permette di valutare la storia di uso sicuro di un alimento tradizionale da un paese terzo.
2. Il richiedente fornisce una copia della documentazione relativa alla procedura seguita per raccogliere i dati.
3. Il richiedente fornisce una descrizione della strategia di valutazione della sicurezza e motiva l'inclusione o l'esclusione di determinati studi o informazioni.
4. Il richiedente propone una conclusione generale in merito alla sicurezza degli usi proposti dell'alimento tradizionale da un paese terzo. La valutazione globale dei rischi potenziali per la salute umana è effettuata nel contesto di un'esposizione umana nota o probabile.

#### *Articolo 7*

##### **Verifica della validità della notifica**

1. Dopo avere ricevuto una notifica di un alimento tradizionale da un paese terzo, la Commissione verifica senza indugio se l'alimento in questione rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2015/2283 e se la notifica soddisfa i requisiti di cui agli articoli 3, 5 e 6 del presente regolamento.
2. La Commissione può chiedere al richiedente ulteriori informazioni a proposito della validità della notifica e informare il richiedente del termine entro il quale tali informazioni devono essere fornite.
3. In deroga al paragrafo 1 del presente articolo e fatto salvo l'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283, una notifica può essere considerata valida anche se non contiene tutti gli elementi di cui agli articoli 3, 5 e 6 del presente regolamento, a condizione che il richiedente abbia presentato una motivazione verificabile per ogni elemento mancante.

4. La Commissione comunica al richiedente, agli Stati membri e all'Autorità i motivi per cui la notifica non è considerata valida.

#### *Articolo 8*

##### **Verifica della validità della domanda**

1. Dopo avere ricevuto una domanda di autorizzazione di un alimento tradizionale da un paese terzo, la Commissione verifica senza indugio se la domanda soddisfa i requisiti di cui agli articoli da 4 a 6.
2. La Commissione può chiedere al richiedente ulteriori informazioni su questioni relative alla validità della domanda e lo informa del termine entro il quale tali informazioni devono essere fornite.
3. In deroga al paragrafo 1 del presente articolo e fatto salvo l'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283, una domanda può essere considerata valida anche se non contiene tutti gli elementi di cui agli articoli da 4 a 6 del presente regolamento, a condizione che il richiedente abbia presentato una motivazione verificabile per ogni elemento mancante.
4. La Commissione comunica al richiedente, agli Stati membri e all'Autorità se la domanda è considerata valida o meno. Se la domanda non è considerata valida, la Commissione ne indica le ragioni.

#### *Articolo 9*

##### **Obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza**

1. Dopo avere ricevuto una notifica valida, la consultazione tra la Commissione, gli Stati membri e l'Autorità può avvenire nel corso dei primi tre mesi del periodo stabilito all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283.
2. Le obiezioni debitamente motivate relative alla sicurezza presentate alla Commissione da uno Stato membro o dall'Autorità a norma dell'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283 comprendono le seguenti informazioni:
  - a) il nome e la descrizione dell'alimento tradizionale da un paese terzo;
  - b) una dichiarazione scientifica indicante i motivi per cui l'alimento tradizionale da un paese terzo può presentare un rischio di sicurezza per la salute umana.

#### *Articolo 10*

##### **Informazioni da includere nel parere dell'Autorità**

1. Il parere dell'Autorità comprende le seguenti informazioni:
  - a) l'identità e la caratterizzazione dell'alimento tradizionale da un paese terzo;
  - b) la valutazione di una storia di uso sicuro in un paese terzo;
  - c) una valutazione globale del rischio che stabilisca, se possibile, la sicurezza dell'alimento tradizionale da un paese terzo e che sottolinei le incertezze e le limitazioni, se pertinenti;
  - d) le conclusioni.
2. La Commissione può chiedere ulteriori informazioni nella richiesta di parere all'Autorità.

#### *Articolo 11*

##### **Misure transitorie**

Le notifiche di cui all'articolo 35, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283 sono presentate alla Commissione entro il 1° gennaio 2019.

---

*Articolo 12***Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 20 dicembre 2017

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

## ALLEGATO I

**Modello di lettera di accompagnamento della notifica di un alimento tradizionale da un paese terzo  
conformemente ai requisiti di cui all'articolo 14 del regolamento (UE) 2015/2283**

COMMISSIONE EUROPEA

Direzione generale

Direzione

Unità

Data: .....

Oggetto: Notifica di autorizzazione di un alimento tradizionale da un paese terzo conformemente al regolamento (UE) 2015/2283.

(Indicare barrando chiaramente una delle caselle)

- ☐ Notifica di autorizzazione di un alimento tradizionale.
- ☐ Notifica di aggiunta, eliminazione o modifica delle condizioni d'uso di un alimento tradizionale già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale notifica.
- ☐ Notifica di aggiunta, eliminazione o modifica delle specifiche di un alimento tradizionale già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale notifica.
- ☐ Notifica di aggiunta, eliminazione o modifica dei requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura di un alimento tradizionale già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale notifica.
- ☐ Notifica di aggiunta, eliminazione o modifica degli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un alimento tradizionale già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale notifica.

Il/I richiedente/i o il suo/i loro rappresentante/i nell'Unione

(nome/i, indirizzo/i, ...)

.....  
.....  
.....

sottopone/sottopongono la presente notifica al fine di aggiornare l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti.

Identità dell'alimento tradizionale:

.....  
.....

Riservatezza <sup>(1)</sup>. Indicare, se del caso, se la domanda contiene dati riservati a norma dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2015/2283.

- ☐ Sì
- ☐ No

Categoria alimentare, condizioni d'uso e requisiti di etichettatura

Categoria alimentare	Condizioni d'uso specifiche	Requisiti specifici supplementari di etichettatura
—		

Cordiali saluti.

Firma .....

<sup>(1)</sup> I richiedenti devono utilizzare il formato stabilito nell'allegato III per indicare quali informazioni desiderano che siano trattate in modo riservato e devono fornire tutte le informazioni necessarie per motivare la richiesta di riservatezza.

Allegati:

- ☐ Fascicolo tecnico completo
  - ☐ Sintesi del fascicolo
  - ☐ Elenco delle parti del fascicolo da trattare in modo riservato e motivazione verificabile di tale richiesta
  - ☐ Copia dei dati amministrativi del/i richiedente/i
-

## ALLEGATO II

**Modello di lettera di accompagnamento della domanda di autorizzazione di un alimento tradizionale da un paese terzo conformemente ai requisiti di cui all'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283**

COMMISSIONE EUROPEA

Direzione generale

Direzione

Unità

Data: .....

Oggetto: Domanda di autorizzazione di un alimento tradizionale da un paese terzo conformemente ai requisiti di cui all'articolo 16 del regolamento (UE) 2015/2283.

Il/I richiedente/i o il suo/i loro rappresentante/i nell'Unione europea  
(nome/i, indirizzo/i, ...)

.....  
.....  
.....

sottopone/sottopongono la presente domanda al fine di aggiornare l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti.

Identità dell'alimento tradizionale:

.....  
.....

Riservatezza <sup>(1)</sup>. Indicare, se del caso, se la domanda contiene dati riservati a norma dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2015/2283.

- ☐ Sì  
☐ No

Categoria alimentare, condizioni d'uso e requisiti di etichettatura

Categoria alimentare	Condizioni d'uso specifiche	Requisiti specifici supplementari di etichettatura

Cordiali saluti.

Firma .....

Allegati:

- ☐ Domanda completa  
☐ Sintesi della domanda  
☐ Elenco delle parti della domanda da trattare in modo riservato e motivazione verificabile di tale richiesta  
☐ Dati documentati relativi alle obiezioni motivate sulla sicurezza  
☐ Copia dei dati amministrativi del/i richiedente/i

<sup>(1)</sup> I richiedenti devono utilizzare il formato stabilito nell'allegato III per indicare quali informazioni desiderano che siano trattate in modo riservato e devono fornire tutte le informazioni necessarie per motivare la richiesta di riservatezza.



## ALLEGATO III

**Motivazione del carattere riservato delle informazioni**

Il presente allegato deve essere aggiornato nel corso della procedura di notifica o domanda ogni volta che un richiedente presenta una richiesta di trattamento riservato delle informazioni.

Se il processo di produzione contiene dati riservati, è fornita una sintesi non riservata di tale processo.

Informazioni da trattare in modo riservato	Motivazione
Sezione x.y (presentata in data AAAA/MM/GG)	
Allegato X (presentato in data AAAA/MM/GG)	
Sezione x.y (presentata in data AAAA/MM/GG)	
Allegato X (presentato in data AAAA/MM/GG)	

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/2469 DELLA COMMISSIONE****del 20 dicembre 2017****che stabilisce i requisiti amministrativi e scientifici per le domande di cui all'articolo 10 del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 13 e l'articolo 35, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2015/2283 stabilisce norme per l'immissione sul mercato e l'uso di nuovi alimenti nell'Unione.
- (2) A norma dell'articolo 13 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione è tenuta ad adottare atti di esecuzione che stabiliscono i requisiti relativi ai dati amministrativi e scientifici per le domande di cui all'articolo 10, paragrafo 1, di detto regolamento.
- (3) Fatti salvi gli articoli 5 e 10 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione dovrebbe verificare se la domanda rientra nell'ambito di applicazione di detto regolamento e la sua validità.
- (4) Le domande di cui all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283 dovrebbero contenere informazioni e documentazione scientifica sufficienti per consentire alla Commissione di verificarne la validità e all'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») di procedere a valutazioni del rischio complete dei nuovi alimenti.
- (5) Le domande dovrebbero comprendere descrizioni dettagliate della strategia di valutazione della sicurezza, i dati grezzi, le informazioni sulla pertinenza del materiale di prova utilizzato negli studi tossicologici e le metodologie di analisi per l'individuazione e la caratterizzazione dei nanomateriali ingegnerizzati.
- (6) L'esperienza ha dimostrato che, in certi casi, ci si può ragionevolmente aspettare che un nuovo alimento destinato a un particolare gruppo di popolazione venga consumato da altri gruppi di popolazione e che possono essere necessarie misure di gestione dei rischi per attenuare i rischi potenziali per la salute di questi altri gruppi di popolazione. Nella domanda dovrebbero pertanto essere fornite informazioni sufficienti per consentire di valutare i rischi per tali gruppi di popolazione.
- (7) Nel caso in cui il richiedente presenti una domanda per aggiungere, eliminare o modificare le condizioni d'uso, le specifiche, i requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un nuovo alimento autorizzato, può non essere necessario che il richiedente, se presenta una motivazione verificabile, fornisca tutti i dati richiesti per la valutazione del rischio.
- (8) Al fine di garantire che vengano effettuate ad un determinato livello qualitativo, le prove tossicologiche dovrebbero essere eseguite in conformità delle norme di cui alla direttiva 2004/10/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>. Se le suddette prove vengono effettuate al di fuori del territorio dell'Unione, è opportuno osservare i principi di buona pratica di laboratorio dell'OCSE <sup>(3)</sup>.
- (9) Il parere dell'Autorità dovrebbe fornire informazioni sufficienti a stabilire se l'uso proposto del nuovo alimento è sicuro per i consumatori.

<sup>(1)</sup> GUL 327 dell'11.12.2015, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Direttiva 2004/10/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 febbraio 2004, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative all'applicazione dei principi di buona pratica di laboratorio e al controllo della loro applicazione per le prove sulle sostanze chimiche (GUL 50 del 20.2.2004, pag. 44).

<sup>(3)</sup> Serie OCSE sulle buone pratiche di laboratorio e sul controllo della conformità. Numero 1. Principi OCSE sulle buone pratiche di laboratorio (riveduti nel 1997) ENV/MC/CHEM(98)17.

- (10) Per beneficiare della tutela dei dati, di cui all'articolo 26 del regolamento (UE) 2015/2283, le richieste di tutela di eventuali dati protetti da proprietà industriale dovrebbero essere motivate e tutti i dati in questione dovrebbero essere raccolti in una parte separata della domanda.
- (11) A norma dell'articolo 35 del regolamento (UE) 2015/2283, è necessario stabilire disposizioni transitorie per l'entrata in vigore di detto regolamento.
- (12) Le misure di cui presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

### **Ambito di applicazione e oggetto**

Il presente regolamento stabilisce le norme per l'attuazione dell'articolo 13 del regolamento (UE) 2015/2283 per quanto riguarda i requisiti amministrativi e scientifici per le domande di cui all'articolo 10, paragrafo 1, e le disposizioni transitorie di cui all'articolo 35, paragrafo 3, di tale regolamento.

#### *Articolo 2*

### **Definizioni**

In aggiunta alle definizioni di cui agli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> e del regolamento (UE) 2015/2283, si applica la seguente definizione:

«domanda»: un fascicolo autonomo completo contenente le informazioni e i dati scientifici presentati per l'autorizzazione di un nuovo alimento a norma dell'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283.

#### *Articolo 3*

### **Struttura, contenuto e presentazione della domanda**

1. La domanda è presentata per via elettronica alla Commissione e si compone dei seguenti elementi:
  - a) lettera di accompagnamento;
  - b) fascicolo tecnico;
  - c) sintesi del fascicolo.
2. La lettera di accompagnamento di cui al paragrafo 1, lettera a), è redatta conformemente al modello riportato nell'allegato I.
3. Il fascicolo tecnico di cui al paragrafo 1, lettera b), comprende:
  - a) i dati amministrativi di cui all'articolo 4;
  - b) i dati scientifici di cui all'articolo 5.
4. Nel caso in cui il richiedente presenti una domanda per modificare le condizioni d'uso, le specifiche, i requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura o gli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un nuovo alimento autorizzato, può non essere necessario che il richiedente fornisca tutti i dati richiesti a norma dell'articolo 5 del presente regolamento, se presenta una motivazione verificabile secondo cui le modifiche proposte non influiscono sull'esito della valutazione del rischio esistente.
5. In aggiunta alle informazioni di cui all'articolo 10, paragrafo 2, punti a), b) ed e), del regolamento (UE) 2015/2283, la sintesi del fascicolo di cui al paragrafo 1, lettera c), del presente articolo definisce i motivi per cui l'uso del nuovo alimento è conforme alle condizioni di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) 2015/2283.

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

*Articolo 4***Requisiti relativi ai dati amministrativi**

In aggiunta alle informazioni di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283, la domanda comprende i seguenti dati amministrativi:

- a) il/i nome/i del/i produttore/i del nuovo alimento, se diverso/i da quello del richiedente, l'indirizzo e le informazioni di contatto;
- b) il nome, l'indirizzo e le informazioni di contatto della persona responsabile del fascicolo autorizzata a comunicare con la Commissione a nome del richiedente;
- c) la data di presentazione del fascicolo;
- d) l'indice del fascicolo;
- e) l'elenco dettagliato dei documenti allegati al fascicolo, compresi i riferimenti ai titoli, ai volumi e alle pagine;
- f) l'elenco delle parti del fascicolo da trattare in modo riservato e la motivazione verificabile conformemente all'articolo 23 del regolamento (UE) 2015/2283 e a quanto disposto nell'allegato II del presente regolamento. Se il processo di produzione contiene dati riservati, è fornita una sintesi non riservata di tale processo;
- g) le informazioni e le spiegazioni che comprovano il diritto di riferimento del richiedente alle prove o ai dati scientifici protetti da proprietà industriale conformemente all'articolo 26 del regolamento (UE) 2015/2283. Le informazioni sono inserite in una cartella separata.

*Articolo 5***Requisiti relativi ai dati scientifici**

1. Il fascicolo presentato a sostegno di una domanda di autorizzazione di un nuovo alimento permette una valutazione del rischio completa del nuovo alimento.
2. Se la domanda di autorizzazione di un nuovo alimento prevede l'uso di nanomateriali ingegnerizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), punti viii) e ix), del regolamento (UE) 2015/2283, il richiedente fornisce metodologie di analisi per l'individuazione e la caratterizzazione in conformità delle prescrizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 4, di detto regolamento.
3. Il richiedente fornisce una copia della documentazione relativa alla procedura e alla strategia seguite per raccogliere i dati.
4. Il richiedente fornisce una descrizione della strategia di valutazione della sicurezza e della corrispondente strategia di esame tossicologico e motiva l'inclusione o l'esclusione di determinati studi o informazioni.
5. Il richiedente fornisce su richiesta i dati grezzi per i singoli studi, pubblicati e inediti, effettuati dal richiedente o per suo conto, a sostegno della domanda. Tali informazioni comprendono i dati usati per produrre le conclusioni dei singoli studi e i risultati degli esami.
6. Qualora non si possa escludere che un nuovo alimento destinato a un determinato gruppo di popolazione possa essere consumato da altri gruppi di popolazione, i dati sulla sicurezza forniti riguardano anche tali gruppi.
7. Per ogni studio biologico o tossicologico il richiedente chiarisce se il materiale di prova è conforme alle specifiche proposte o esistenti. Nei casi in cui il materiale non è conforme alle suddette specifiche, il richiedente dimostra la pertinenza di tali dati per il nuovo alimento in esame.

Gli studi tossicologici sono effettuati in strutture che rispettano le disposizioni della direttiva 2004/10/CE oppure, se vengono effettuati al di fuori del territorio dell'Unione, seguono i principi di buona pratica di laboratorio dell'OCSE. Il richiedente fornisce le prove della conformità a tali disposizioni e motiva eventuali deviazioni dai protocolli standard.

8. Il richiedente propone una conclusione generale in merito alla sicurezza degli usi proposti del nuovo alimento. La valutazione globale dei rischi potenziali per la salute umana è effettuata nel contesto di un'esposizione umana nota o probabile.

*Articolo 6***Verifica della validità della domanda**

1. Dopo avere ricevuto una domanda, la Commissione verifica senza indugio se la domanda rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2015/2283 e se soddisfa i requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 2, di tale regolamento.
2. La Commissione può consultare l'Autorità. Entro un termine di 30 giorni lavorativi l'Autorità fornisce alla Commissione il suo parere in merito alla conformità della domanda ai pertinenti requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283.
3. La Commissione può chiedere al richiedente ulteriori informazioni a proposito della validità della domanda e concorda con il richiedente il termine entro il quale tali informazioni devono essere fornite.
4. In deroga al paragrafo 1 del presente articolo e fatto salvo l'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283, una domanda può essere considerata valida anche se non contiene tutti gli elementi di cui agli articoli da 3 a 5 del presente regolamento, a condizione che il richiedente abbia presentato una motivazione adeguata per ogni elemento mancante.
5. La Commissione comunica al richiedente, agli Stati membri e all'Autorità se la domanda è considerata valida o meno. Se la domanda non è considerata valida, la Commissione ne indica le ragioni.

*Articolo 7***Informazioni da includere nel parere dell'Autorità**

1. Il parere dell'Autorità deve comprendere le seguenti informazioni:
  - a) l'identità del nuovo alimento;
  - b) la valutazione del processo di produzione;
  - c) i dati relativi alla composizione;
  - d) le specifiche;
  - e) la storia d'uso del nuovo alimento e/o la sua origine;
  - f) gli usi e i livelli d'uso proposti e l'assunzione prevista;
  - g) l'assorbimento, la distribuzione, il metabolismo e l'escrezione (ADME);
  - h) le informazioni nutrizionali;
  - i) le informazioni tossicologiche;
  - j) l'allergenicità;
  - k) una valutazione globale del rischio per il nuovo alimento per gli usi e ai livelli d'uso proposti che sottolinei le incertezze e le limitazioni, se pertinenti;
  - l) se l'esposizione alimentare eccede il valore guida basato su considerazioni sanitarie identificato dalla valutazione globale del rischio, la valutazione dell'esposizione alimentare del nuovo alimento è dettagliata e fornisce il contributo all'esposizione totale di ogni categoria alimentare o prodotto alimentare di cui è autorizzato l'uso o per cui è stata richiesta l'autorizzazione;
  - m) le conclusioni.
2. La Commissione può chiedere ulteriori informazioni nella richiesta di parere all'Autorità.

*Articolo 8***Misure transitorie**

1. Entro il 1° gennaio 2018 gli Stati membri comunicano alla Commissione gli elenchi delle domande di cui all'articolo 35, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283.

2. Gli Stati membri mettono a disposizione della Commissione tutte le informazioni ricevute per ciascuna domanda di cui al paragrafo 1.
3. Le domande di cui al paragrafo 1 del presente articolo sono aggiornate dal richiedente al fine di soddisfare i requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283 e al presente regolamento.
4. A titolo di deroga, i paragrafi 1 e 2 non si applicano alle domande di cui al paragrafo 1 del presente articolo per le quali entro il 1° gennaio 2018 è stata trasmessa alla Commissione una relazione di valutazione iniziale a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> e per le quali, entro il termine fissato all'articolo 6, paragrafo 4, del medesimo regolamento, non sono state formulate obiezioni motivate all'immissione sul mercato del nuovo alimento in questione.
5. Il termine per la presentazione delle domande di cui all'articolo 35, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2015/2283 è il 1° gennaio 2019.

#### Articolo 9

#### **Entrata in vigore e applicazione**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 20 dicembre 2017

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1).

## ALLEGATO I

**Modello di lettera di accompagnamento della domanda di autorizzazione di un nuovo alimento**

COMMISSIONE EUROPEA

Direzione generale

Direzione

Unità

Data: .....

Oggetto: Domanda di autorizzazione di un nuovo alimento conformemente al regolamento (UE) 2015/2283.

(Indicare barrando chiaramente una delle caselle)

- ☐ Domanda di autorizzazione di un nuovo alimento.
- ☐ Domanda di aggiunta, eliminazione o modifica delle condizioni d'uso di un nuovo alimento già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale autorizzazione.
- ☐ Domanda di aggiunta, eliminazione o modifica delle specifiche di un nuovo alimento già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale autorizzazione.
- ☐ Domanda di aggiunta, eliminazione o modifica dei requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura di un nuovo alimento già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale autorizzazione.
- ☐ Domanda di aggiunta, eliminazione o modifica degli obblighi di monitoraggio successivi all'immissione sul mercato di un nuovo alimento già autorizzato. Si prega di fornire un riferimento a tale autorizzazione.

Il/I richiedente/i o il suo/i loro rappresentante/i nell'Unione

(nome/i, indirizzo/i, ...)

.....

.....

.....

sottopone/sottopongono la presente domanda al fine di aggiornare l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti.

Identità del nuovo alimento (dovrebbero essere fornite informazioni sull'identità del nuovo alimento in funzione della/e categoria/e in cui rientra):

.....

.....

Riservatezza <sup>(1)</sup>. Indicare, se del caso, se la domanda contiene dati riservati a norma dell'articolo 23 del regolamento (UE) 2015/2283.

- ☐ Sì
- ☐ No

Protezione dei dati <sup>(2)</sup>. Indicare, se del caso, se la domanda contiene una richiesta di tutela di dati protetti da proprietà industriale a norma dell'articolo 26 del regolamento (UE) 2015/2283.

- ☐ Sì
- ☐ No

<sup>(1)</sup> I richiedenti devono utilizzare il formato stabilito nell'allegato II per indicare quali informazioni desiderano che siano trattate in modo riservato e devono fornire tutte le informazioni necessarie per motivare la richiesta di riservatezza.

<sup>(2)</sup> Il richiedente deve indicare la/e parte/i della domanda contenente/i i dati protetti da proprietà industriale per cui viene richiesta la tutela, indicando chiaramente la/e sezione/i e il/i numero/i di pagina. Il richiedente deve fornire una motivazione/dichiarazione verificabile per la richiesta.

Categoria alimentare, condizioni d'uso e requisiti di etichettatura

Categoria alimentare	Condizioni d'uso specifiche	Requisiti specifici supplementari di etichettatura

Cordiali saluti.

Firma .....

Allegati:

- ☐ Fascicolo completo
- ☐ Sintesi del fascicolo
- ☐ Elenco delle parti del fascicolo da trattare in modo riservato e motivazione verificabile di tale richiesta
- ☐ Informazioni a sostegno della tutela di dati protetti da proprietà industriale relativi ai nuovi alimenti
- ☐ Copia dei dati amministrativi del/i richiedente/i

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO II

**Motivazione del carattere riservato delle informazioni**

Il presente allegato deve essere aggiornato nel corso della procedura di domanda ogni volta che un richiedente presenta una richiesta di trattamento riservato delle informazioni.

Se il processo di produzione contiene dati riservati, è fornita una sintesi non riservata di tale processo.

Informazioni da trattare in modo riservato	Motivazione
Sezione x.y (presentata in data AAAA/MM/GG)	
Allegato X (presentato in data AAAA/MM/GG)	
Sezione x.y (presentata in data AAAA/MM/GG)	
Allegato X (presentato in data AAAA/MM/GG)	

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/2470 DELLA COMMISSIONE****del 20 dicembre 2017****che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 8,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) 2015/2283 stabilisce norme per l'immissione sul mercato e l'utilizzo di nuovi alimenti all'interno dell'Unione.
- (2) A norma dell'articolo 8 del regolamento (UE) 2015/2283, la Commissione deve istituire l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati o notificati a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>.
- (3) L'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti si applica fatte salve le altre disposizioni della normativa specifica del settore.
- (4) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1***Elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati**

L'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti autorizzati ad essere immessi sul mercato dell'Unione di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2015/2283 è istituito conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 20 dicembre 2017

*Per la Commissione**Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> GUL 327 dell'11.12.2015, pag. 1.<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (GUL 43 del 14.2.1997, pag. 1).

## ALLEGATO

## ELENCO DELL'UNIONE DEI NUOVI ALIMENTI

**Contenuto dell'elenco**

1. L'elenco dell'Unione è costituito dalle tabelle 1 e 2.
2. La tabella 1 comprende i nuovi alimenti autorizzati e contiene le seguenti informazioni.

Colonna 1: Nuovo alimento autorizzato

Colonna 2: Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato. Questa colonna è ulteriormente suddivisa in due: Categoria degli alimenti specificati e livelli massimi

Colonna 3: Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura

Colonna 4: Altri requisiti

3. La tabella 2 comprende le specifiche sui nuovi alimenti autorizzati e contiene le seguenti informazioni.

Colonna 1: Nuovo alimento autorizzato

Colonna 2: Specifiche

**Tabella 1 - Nuovi alimenti autorizzati**

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Acido N-acetil-D-neuraminico</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «acido N-acetil-D-neuraminico».</p> <p>Gli integratori alimentari contenenti acido N-acetil-D-neuraminico recano l'indicazione secondo cui l'integratore alimentare non deve essere somministrato a lattanti, bambini nella prima infanzia e bambini di età inferiore a 10 anni qualora essi consumino latte materno o altri alimenti addizionati di acido N-acetil-D-neuraminico durante lo stesso periodo di ventiquattro ore.</p>	
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013 <sup>(1)</sup>	0,05 g/l di formula ricostituita		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,05 g/kg per gli alimenti solidi		
	Alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A seconda delle particolari esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia cui sono destinati, ma in ogni caso non superiori ai livelli massimi stabiliti per la categoria di cui alla tabella, corrispondente ai prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,2 g/l (bevande) 1,7 g/kg (barrette)		
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione <sup>(2)</sup>	1,25 g/kg		
	Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte	0,05 g/l		
	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione; prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente	0,05 g/l (bevande) 0,4 g/kg (alimenti solidi)		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	0,05 g/l (bevande) 0,25 g/kg (alimenti solidi)		
	Barrette ai cereali	0,5 g/kg		
	Edulcoranti da tavola	8,3 g/kg		
	Bevande a base di frutta e di verdure	0,05 g/l		
	Bevande aromatizzate	0,05 g/l		
	Caffè speciale, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni	0,2 g/kg		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE <sup>(3)</sup>	300 mg/giorno per la popolazione in generale (persone di età superiore a 10 anni) 55 mg/giorno per i lattanti 130 mg/giorno per i bambini nella prima infanzia 250 mg/giorno per i bambini di età compresa fra 3 e 10 anni		
<b>Polpa disidratata del frutto di <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b>	Non specificato		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «polpa disidratata del frutto del baobab».	
<b>Estratto di <i>Ajuga reptans</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle parti aeree fiorite di <i>Ajuga reptans</i>		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>L-alanil-L-glutamina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, esclusi gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia			
<b>Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.».	
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)	60 mg/100 ml		
<b>Olio di semi di <i>Allanblackia</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di <i>Allanblackia</i> ».	
	Margarine e prodotti spalmabili a base di panna	20 g/100 g		
<b>Estratto delle foglie di <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un gel simile ottenuto da <i>Aloe vera</i> (L.) Burm		
<b>Olio di krill antartico estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di EPA e DHA combinati</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto lipidico del krill antartico ( <i>Euphausia superba</i> )»	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di EPA e DHA combinati</i>		
	Bevande analcoliche Bevande a base di latte Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	80 mg/100 ml		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 ml		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette nutrizionali /barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 000 mg/giorno per la popolazione in generale 450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di EPA e DHA combinati</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto lipidico del krill antartico ( <i>Euphausia superba</i> )»	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Bevande analcoliche Bevande a base di latte Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	80 mg/100 ml		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 ml		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette nutrizionali /barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 000 mg/giorno per la popolazione in generale 450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di EPA e DHA combinati</i>		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 ml		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
<b>Olio fungino ricco di acido arachidonico estratto da <i>Mortierella alpina</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio estratto da <i>Mortierella alpina</i> » o «olio di <i>Mortierella alpina</i> ».	
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Alimenti a fini medici speciali per lattanti pretermine, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
<b>Olio di argan estratto da <i>Argania spinosa</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di argan» e, se utilizzato come condimento, sull'etichetta è indicato «olio vegetale solo per condimento».	
	Come condimento	Non specificato		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso degli oli vegetali alimentari		
<b>Oleoresina ricca di astaxantina derivata dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «astaxantina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	40-80 mg/giorno di oleoresina, corrispondenti a ≤ 8 mg di astaxantina al giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura	3 g/200 ml per l'aggiunta di semi di basilico interi ( <i>Ocimum basilicum</i> )		
<b>Estratto di fagioli neri fermentati</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fagioli neri (soia) fermentati» o «estratto di soia fermentata».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	4,5 g/giorno		
<b>Lattoferrina bovina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «Lattoferrina da latte vaccino».	
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013 (pronte da bere)	100 mg/100 ml		
	Alimenti a base di latte per bambini nella prima infanzia (pronti da mangiare/bere)	200 mg/100 g		
	Alimenti trasformati a base di cereali (solidi)	670 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le esigenze dei singoli fino a un massimo di 3 g/giorno		
	Bevande a base di latte	200 mg/100 g		
	Miscele in polvere per bevande a base di latte (pronte da bere)	330 mg/100 g		
	Bevande a base di latte fermentato (comprese le bevande allo yogurt)	50 mg/100 g		
	Bevande analcoliche	120 mg/100 g		
	Prodotti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Prodotti a base di formaggio	2 000 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Gelati	130 mg/100 g		
	Prodotti di pasticceria	1 000 mg/100 g		
	Caramelle	750 mg/100 g		
	Gomme da masticare	3 000 mg/100 g		
<b>Olio di semi di <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livello massimo dell'acido stearidonico (STA)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio raffinato di <i>Buglossoides</i> ».	
	Prodotti lattiero-caseari e prodotti sostitutivi	250 mg/100 g		
		75 mg/100 g per le bevande		
	Formaggio e prodotti caseari	750 mg/100 g		
	Burro ed altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste spalmabili (non destinati a cottura o frittura)	750 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	625 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	500 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, esclusi gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio di <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di <i>Calanus finmarchicus</i> (crostaceo)».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2,3 g/giorno		
<b>Base per gomma da masticare (monometossi polietilenglicole)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gomma base (1,3-butadiene, 2-metil-omopolimero, maleato, esteri con polietilenglicole-monometiletere)» oppure «gomma base (n. CAS: 1246080-53-4)».	
	Gomme da masticare	8 %		
<b>Base per gomma da masticare, (copolimero di metilvinil etero e di anidride maleica)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «base per gomma (compreso il copolimero di metilvinil etero e anidride maleica)» oppure «base per gomma (n. CAS 9011-16-9)».	
	Gomme da masticare	2 %		
<b>Olio di semi di chia da <i>Salvia hispanica</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di chia ( <i>Salvia hispanica</i> )».	
	Grassi e oli	10 %		
	Olio di semi di chia puro	2 g/giorno		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 g/giorno		
<b>Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)».</li> <li>I semi preconfezionati di chia (<i>Salvia hispanica</i>) recano un'etichetta aggiuntiva per informare il consumatore del fatto che la dose giornaliera non deve superare i 15 g.</li> </ol>	
	Pane	5 % (semi di chia interi o macinati)		
	Prodotti di panetteria	10 % di semi di chia interi		
	Cereali da prima colazione	10 % di semi di chia interi		
	Frutta, noci e miscele di semi	10 % di semi di chia interi		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura	15 g/giorno per l'aggiunta di semi di chia interi, schiacciati o macinati		
	Semi di chia preconfezionati	15 g/giorno per i semi di chia interi		
	Prodotti da spalmare a base di frutta	1 % di semi di chia interi		
	Yogurt	1,3 g di semi di chia interi per 100 g di yogurt o 4,3 g di semi di chia interi per 330 g di (porzione di) yogurt		
	Pasti pronti sterilizzati a base di cereali, pseudocereali e/o legumi secchi	5 % di semi di chia interi		
<b>Complesso chitina-glucano derivato dall'<i>Aspergillus niger</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «complesso chitina-glucano derivato dall' <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	5 g/giorno		
<b>Complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	5 g/giorno		
<b>Estratto di chitosano dai funghi (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di chitosano dall' <i>Agaricus bisporus</i> » o «estratto di chitosano dall' <i>Aspergillus niger</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari del chitosano derivante dai crostacei		
<b>Solfato di condroitina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «solfato di condroitina derivato da fermentazione microbica e solfatazione».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	1 200 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Cromo picolinato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di cromo totale</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «cromo picolinato».	
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	250 µg/giorno		
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006 <sup>(4)</sup>			
<b>Erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis».	
	Infusioni di erbe	Dose giornaliera prevista: 3 g di erbe/giorno (2 tazze/giorno)		
<b>Citicolina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «citicolina».  2. Le etichette degli alimenti contenenti citicolina recano l'indicazione secondo cui il prodotto non è adatto al consumo da parte dei bambini.	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	500 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	250 mg per porzione e un livello massimo di consumo giornaliero di 1 000 mg		
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>Clostridium butyricum</i> MIYAIRI 588 (CBM 588)» o « <i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588)».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,35 × 10 <sup>8</sup> CFU/giorno		
<b>Estratto di cacao in polvere sgrassato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	I consumatori sono informati del fatto che non è possibile consumare più di 600 mg di polifenoli, corrispondenti a 1,1 g di estratto di cacao in polvere sgrassato al giorno.	
	Barrette nutrizionali	1 g/giorno e 300 mg di polifenoli, corrispondenti a non più di 550 mg di estratto di cacao in polvere sgrassato in una porzione di alimenti (o integratori alimentari)		
	Bevande a base di latte			
	Altri alimenti (compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE), noti per contenere ingredienti funzionali e di norma destinati al consumo da parte di adulti attenti alla salute			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	I consumatori sono informati del fatto che non è possibile consumare più di 600 mg di flavanoli di cacao al giorno.	
	Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	730 mg per porzione e circa 1,2 g/giorno		
<b>Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di semi di coriandolo».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	600 mg/giorno		
<b>Frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i> ».	
	Infusioni di erbe	In linea con il normale uso alimentare di <i>Crataegus laevigata</i>		
	Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE (*)			
	Composte			
<b>α-ciclodestrina</b>	Non specificato		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «alfa-ciclodestrina» o «α-ciclodestrina».	
<b>γ-ciclodestrina</b>	Non specificato		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gamma-ciclodestrina» o «γ-ciclodestrina».	
<b>Preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «destrano».	
	Prodotti di panetteria	5 %		
<b>Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo (contenente almeno l'80 % di diacilgliceroli)».	
	Oli da cucina			
	Margarine spalmabili			
	Condimenti per insalata			
	Maionese			
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Prodotti di panetteria			
	Prodotti di tipo yogurt			
<b>Diidrocapsiato (DHC)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «diidrocapsiato».  2. Gli integratori alimentari contenenti diidrocapsiato sintetico recano l'etichetta: «non destinato ai bambini fino ai quattro anni e mezzo».	
	Barrette ai cereali	9 mg/100 g		
	Biscotti, gallette e cracker	9 mg/100 g		
	Spuntini a base di riso	12 mg/100 g		
	Bevande gassose, bevande diluibili, bevande a base di succo di frutta	1,5 mg/100 ml		
	Bevande a base di verdure	2 mg/100 ml		
	Bevande a base di caffè e di tè	1,5 mg/100 ml		
	Acqua aromatizzata - non frizzante	1 mg/100 ml		
	Cereali precotti a base di avena	2,5 mg/100 g		
	Altri cereali	4,5 mg/100 g		
	Gelati e dessert a base di latte	4 mg/100 g		
	Miscele pronte per budino	2 mg/100 g		
	Prodotti a base di yogurt	2 mg/100 g		
	Prodotti a base di cioccolato	7,5 mg/100 g		
	Caramelle dure	27 mg/100 g		
	Gomme da masticare senza zucchero	115 mg/100 g		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Prodotti a base di latte da aggiungere al caffè	40 mg/100 g		
	Edulcoranti	200 mg/100 g		
	Zuppe pronte	1,1 mg/100 g		
	Condimenti per insalata	16 mg/100 g		
	Proteine vegetali	5 mg/100 g		
	Pasti pronti	3 mg/pasto		
	Sostituti di un pasto per il controllo del peso	3 mg/pasto		
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)	1 mg/100 ml		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 mg/singola assunzione 9 mg/giorno		
	Miscele in polvere per bevande analcoliche	14,5 mg/kg pari a 1,5 mg/100 ml		
<b>Estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari HTN®Vb».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle foglie di <i>Lippia citriodora</i>		
<b>Estratto di <i>Echinacea angustifolia</i> da colture cellulari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di un estratto simile delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i>		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio di <i>Echium plantagineum</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livello massimo dell'acido stearidonico (STA)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di <i>Echium</i> raffinato».	
	Prodotti a base di latte e prodotti del tipo yogurt da bere, presentati in dosi individuali	250 mg/100 g; 75 mg/100 g per le bevande		
	Preparazioni a base di formaggi	750 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	750 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	625 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	500 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
<b>Epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	L'etichetta reca l'indicazione secondo cui i consumatori non devono consumare più di 300 mg di estratto al giorno.	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	150 mg di estratto in una porzione di alimenti o integratori alimentari		
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006.			
<b>L-ergotioneina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «L-ergotioneina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	30 mg/giorno per la popolazione in generale (escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento)  20 mg/giorno per i bambini di età superiore a 3 anni		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Feredetato sodico</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (espressi come EDTA anidro)</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «feredetato sodico».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	18 mg/giorno per i bambini 75 mg/giorno per gli adulti		
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	12 mg/100 g		
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006			
<b>Fosfato ferroso di ammonio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfato ferroso di ammonio».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	Da utilizzare in conformità alla direttiva 2002/46/CE, al regolamento (UE) n. 609/2013 e/o al regolamento (CE) n. 1925/2006		
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013			
	Alimenti arricchiti in conformità al regolamento (CE) n. 1925/2006			
<b>Peptidi di origine ittica da <i>Sardinops sagax</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi del prodotto peptidico di origine ittica</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «peptidi di origine ittica ( <i>Sardinops sagax</i> )».	
	Alimenti a base di yogurt, yogurt da bere, prodotti a base di latte fermentato e latte in polvere	0,48 g/100 g (pronti da mangiare/bere)		
	Acqua aromatizzata e bevande a base di verdure	0,3 g/100 g (pronti da bere)		
	Cereali da prima colazione	2 g/100 g		
	Minestre, stufati e minestre in polvere	0,3 g/100 g (pronti da mangiare)		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.».</p> <p>2. L'etichetta dei prodotti alimentari cui il prodotto è stato aggiunto come nuovo ingrediente alimentare indica che:</p> <p>a) il prodotto non è indicato per donne incinte o che allattano, bambini e giovani adolescenti;</p> <p>b) le persone che assumono farmaci da prescrizione dovrebbero consumare il prodotto soltanto sotto controllo medico;</p> <p>c) la dose massima giornaliera di flavonoidi è 120 mg.</p> <p>3. La quantità di flavonoidi nel prodotto alimentare finito è indicata sull'etichetta del prodotto che lo contiene.</p>	Le bevande contenenti flavonoidi sono presentate al consumatore finale come porzioni singole.
	Bevande a base di latte	120 mg/giorno		
	Bevande a base di yogurt			
	Bevande a base di frutta o verdura			
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	120 mg/giorno		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	120 mg/giorno		
<b>Estratto di fucooidano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i></b>	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	120 mg/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fucooidano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i> ».	
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
<b>Estratto di fucooidano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i></b>	Alimenti, compresi gli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione in generale	250 mg/giorno	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di fucooidano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i> ».	
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>2'-fucosillattosio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «2'-fucosillattosio».</li> <li>L'etichetta degli integratori alimentari contenenti 2'-fucosillattosio indica che gli integratori non dovrebbero essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati altri alimenti addizionati di 2'-fucosillattosio.</li> <li>L'etichetta degli integratori alimentari contenenti 2'-fucosillattosio destinati ai bambini nella prima infanzia indica che gli integratori non dovrebbero essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati latte materno o altri alimenti addizionati di 2'-fucosillattosio.</li> </ol>	
	Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte	1,2 g/l		
	Prodotti non aromatizzati, fermentati, a base di latte	1,2 g/l per le bevande		
		19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
	Prodotti aromatizzati, fermentati, a base di latte, compresi i prodotti trattati termicamente	1,2 g/l per le bevande		
		19,2 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	1,2 g/l per le bevande		
		12 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
		400 g/kg per i preparati per la macchiatura		
	Barrette ai cereali	12 g/kg		
	Edulcoranti da tavola	200 g/kg		
	Formule per lattanti quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,2 g/l da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lacto-N-neotetraose in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
	Formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,2 g/l da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lacto-N-neotetraose in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	12 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
		1,2 g/l per prodotti alimentari liquidi pronti per il consumo, commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	1,2 g/l per le bevande a base di latte e prodotti analoghi aggiunto da solo o in combinazione con max. 0,6 g/l di lacto-N-neotetraose, in rapporto di 2:1 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	4,8 g/l per le bevande		
		40 g/kg per le barrette		
	Prodotti di panetteria e paste alimentari recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione.	60 g/kg		
	Bevande aromatizzate	1,2 g/l		
	Caffè, tè (escluso il tè nero), infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti	9,6 g/l - il livello massimo si riferisce ai prodotti pronti per il consumo		
	Integratori alimentari quali definiti dalla direttiva 2002/46/CE, esclusi gli integratori alimentari destinati ai lattanti	3,0 g/giorno per la popolazione in generale		
		1,2 g/giorno per i bambini nella prima infanzia		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Galatto-oligosaccaride</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (espressi come rapporto galatto-oligosaccaride/kg del prodotto alimentare finito)</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	0,333		
	Latte	0,020		
	Bevande a base di latte	0,030		
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (sotto forma di bevande)	0,020		
	Bevande sostitutive delle bevande a base di latte	0,020		
	Yogurt	0,033		
	Dessert a base di latte	0,043		
	Dessert congelati a base di latte	0,043		
	Bevande a base di frutta e bevande energetiche	0,021		
	Bevande sostitutive di un pasto per lattanti	0,012		
	Succhi per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,025		
	Bevande a base di yogurt per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,024		
	Dessert per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,027		
	Spuntini per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,143		
	Cereali per lattanti e bambini nella prima infanzia	0,027		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	0,013		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi (espressi come rapporto galatto-oligosaccharide/kg del prodotto alimentare finito)</i>		
	Succhi	0,021		
	Ripieni per torte di frutta	0,059		
	Preparazioni a base di frutta	0,125		
	Barrette	0,125		
	Cereali	0,125		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,008		
<b>Glucosamina HCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso della glucosamina proveniente dai crostacei		
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013			
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia			
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso			
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Glucosamina solfato KCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso della glucosamina proveniente dai crostacei		
<b>Glucosamina solfato NaCl</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso della glucosamina proveniente dai crostacei		
<b>Gomma di guar</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «gomma di guar».</p> <p>2. Uno specifico riferimento al possibile rischio di disturbi digestivi per bambini di età inferiore a 8 anni in seguito all'esposizione alla gomma di guar deve essere visibile sull'etichetta dei prodotti alimentari che la contengono.</p> <p>Ad esempio: «Un eccessivo consumo di questi prodotti può determinare disturbi digestivi, in particolare nei bambini di età inferiore a 8 anni».</p> <p>3. Nel caso di prodotti in due compartimenti contenenti, rispettivamente, prodotti a base di latte e cereali, le istruzioni per l'uso devono indicare chiaramente la necessità di mescolare i cereali e i prodotti a base di latte prima del consumo, al fine di tenere conto del possibile rischio di ostruzione del tratto gastrointestinale.</p>	
	Latticini freschi quali yogurt, latte fermentato, formaggi freschi e altri dessert a base di latte	1,5 g/100 g		
	Alimenti liquidi a base di verdura o di frutta (della varietà «smoothie»)	1,8 g/100 g		
	Composte di frutta o di verdure	3,25 g/100 g		
	Cereali accompagnati da un prodotto a base di latte, in un imballaggio contenente due compartimenti	10 g/100 g nei cereali Niente nei prodotti a base di latte che li accompagnano 1 g/100 g nel prodotto pronto per il consumo		
<b>Prodotti lattieri trattati termicamente, fermentati con <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Prodotti lattieri fermentati (in forma liquida, semiliquida e come polvere atomizzata)			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Idrossitirosolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «idrossitirosolo».  L'etichetta dei prodotti alimentari contenenti idrossitirosolo reca le seguenti indicazioni:  a) «Questo prodotto alimentare non è indicato per i bambini di età inferiore ai tre anni e per le donne durante la gravidanza e l'allattamento;  b) questo prodotto non è adatto per la cottura, anche in forno, e la frittura».	
	Oli di pesce e vegetali [esclusi gli oli d'oliva e gli oli di sansa d'oliva quali definiti nell'allegato VII, parte VIII, del regolamento (UE) n. 1308/2013 <sup>(6)</sup> ], immessi sul mercato in quanto tali.	0,215 g/kg		
	Grassi da spalmare quali definiti nell'allegato VII, parte VII, del regolamento (UE) n. 1308/2013, immessi sul mercato in quanto tali.	0,175 g/kg		
<b>Proteina ISP (Ice Structuring Protein) tipo III HPLC 12</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina ISP».	
	Ghiaccio commestibile	0,01 %		
<b>Estratto acquoso di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i> ».	
	Infusioni di erbe	In linea con il normale uso nelle infusioni di erbe e negli integratori alimentari di un estratto acquoso simile delle foglie di <i>Ilex paraguariensis</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			
<b>Isomalto-oligosaccaride</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «isomalto-oligosaccaride».  2. Gli alimenti contenenti il nuovo ingrediente devono recare l'etichetta «fonte di glucosio».	
	Bevande analcoliche a ridotto contenuto calorico	6,5 %		
	Bevande energetiche	5,0 %		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto per gli sportivi (comprese le bevande isotoniche)	6,5 %		
	Succhi di frutta	5 %		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Verdure trasformate e succhi di verdura	5 %		
	Altre bevande analcoliche	5 %		
	Barrette ai cereali	10 %		
	Biscotti e gallette	20 %		
	Barrette ai cereali da prima colazione	25 %		
	Caramelle dure	97 %		
	Caramelle morbide/barrette di cioccolato	25 %		
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso (in forma di barrette o a base di latte)	20 %		
<b>Isomaltulosio</b>	Non specificato		1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «isomaltulosio».           2. La denominazione del prodotto alimentare figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «L'isomaltulosio è una fonte di glucosio e di fruttosio».	
<b>Lattitolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lattitolo».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE (capsule o compresse), destinati alla popolazione adulta	20 g/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Lacto-N-neotetraose</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lacto-N-neotetraose».</li> <li>L'etichetta degli integratori alimentari contenenti lacto-N-neotetraose indica che gli integratori non devono essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati altri alimenti addizionati di lacto-N-neotetraose.</li> <li>L'etichetta degli integratori alimentari contenenti lacto-N-neotetraose destinati ai bambini nella prima infanzia indica che gli integratori non devono essere utilizzati se nello stesso giorno sono consumati latte materno o altri alimenti addizionati di lacto-N-neotetraose.</li> </ol>	
	Prodotti non aromatizzati, pastorizzati e sterilizzati (compreso il trattamento UHT), a base di latte	0,6 g/l		
	Prodotti non aromatizzati, fermentati, a base di latte	0,6 g/l per le bevande 9,6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
	Prodotti aromatizzati, fermentati, a base di latte, compresi i prodotti trattati termicamente	0,6 g/l per le bevande 9,6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande	0,6 g/l per le bevande 6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 200 g/kg per i preparati per la macchiatura		
	Barrette ai cereali	6 g/kg		
	Edulcoranti da tavola	100 g/kg		
	Formule per lattanti quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,6 g/l in combinazione con max. 1,2 g/l di 2'-fucosillattosio in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
	Formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	0,6 g/l in combinazione con max. 1,2 g/l di 2'-fucosillattosio, in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	6 g/kg per i prodotti diversi dalle bevande 0,6 g/l per prodotti alimentari liquidi pronti per il consumo, commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	0,6 g/l per le bevande a base di latte e prodotti analoghi aggiunto da solo o in combinazione con 2'-fucosillattosio, a concentrazioni fino a 1,2 g/l, in rapporto di 1:2 nel prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	2,4 g/l per le bevande 20 g/kg per le barrette		
	Prodotti di panetteria e paste alimentari recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione	30 g/kg		
	Bevande aromatizzate	0,6 g/l		
	Caffè, tè (escluso il tè nero), infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti	4,8 g/l - il livello massimo si riferisce ai prodotti pronti per il consumo		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti dalla direttiva 2002/46/CE, esclusi gli integratori alimentari destinati ai lattanti	1,5 g/giorno per la popolazione in generale 0,6 g/giorno per i bambini nella prima infanzia		
<b>Estratto della foglia di erba medica <i>Medicago sativa</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di erba medica <i>Medicago sativa</i> » o «proteina di alfalfa <i>Medicago sativa</i> ».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	10 g/giorno		
<b>Licopene</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	15 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	15 mg/giorno		
<b>Licopene estratto da pomodori</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «licopene».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
<b>Oleoresina di licopene estratta dal pomodoro</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di licopene</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «oleoresina di licopene estratta dal pomodoro».	
	Bevande a base di succhi di frutta o di verdura (compresi i concentrati)	2,5 mg/100 g		
	Bevande destinate a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, in particolare gli sportivi	2,5 mg/100 g		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	8 mg/pasto		
	Cereali da prima colazione	5 mg/100 g		
	Grassi e condimenti	10 mg/100 g		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di licopene</i>		
	Minestre (escluse quelle di pomodoro)	1 mg/100 g		
	Pane (anche del tipo croccante)	3 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
<b>Citrato-malato di magnesio</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «citrato-malato di magnesio».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			
<b>Estratto della corteccia di magnolia</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto della corteccia di magnolia».	
	Confetti alla menta (prodotti di pasticceria)	0,2 % per rinfrescare l'alito. Con un livello massimo pari a 0,2 % e dimensioni massime di una gomma/un confetto di 1,5 g, ogni gomma o confetto conterrà non oltre 3 mg di estratto di corteccia di magnolia		
	Gomme da masticare			
<b>Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di germi di granturco».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 g/giorno		
	Gomme da masticare	2 %		
<b>Metilcellulosa</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «metilcellulosa».	La metilcellulosa non può essere usata in alimenti preparati specificamente per bambini nella prima infanzia.
	Ghiaccio commestibile	2 %		
	Bevande aromatizzate			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Prodotti a base di latte fermentato aromatizzati o no			
	Dessert da consumare freddi (prodotti lattiero-caseari e a base di grassi, frutta, cereali, uova)			
	Preparazioni a base di frutta (polpa, purea e composta)			
	Minestre e brodi			
<b>Acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina» o «5MTHF-glucosamina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE come fonti di folato			
<b>Monometilsilanetriolo (silicio organico)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di silicio</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «silicio organico (monometilsilanetriolo)».	
	Integratori alimentari dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta (in forma liquida)	10,40 mg/giorno		
<b>Estratto miceliale del fungo Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i> » o «estratto del fungo Shiitake».	
	Prodotti di panetteria	2 ml/100 g		
	Bevande analcoliche	0,5 ml/100 ml		
	Pasti pronti	2,5 ml per pasto		
	Alimenti a base di yogurt	1,5 ml/100 ml		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2,5 ml per dose giornaliera		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Succo di frutta di noni</b> <b>(<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «succo di noni» o «succo di <i>Morinda citrifolia</i> ».	
	Bevande pastorizzate a base di frutta e nettare di frutta	30 ml in una porzione (fino al 100 % di succo di noni) o 20 ml due volte al giorno, non oltre 40 ml al giorno		
<b>Succo di frutta di noni in polvere</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	6,6 g/giorno (equivalenti a 30 ml di succo di noni)	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «succo di noni in polvere» o «succo di <i>Morinda citrifolia</i> in polvere».	
<b>Purea e concentrato dei frutti del noni</b> ( <i>Morinda citrifolia</i> )	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è la seguente: per le puree di frutta: «purea dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i> » oppure «purea dei frutti del noni» per i concentrati di frutta: «concentrato dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i> » oppure «concentrato dei frutti del noni».	
		Purea di frutta		
	Confetti/confetteria	45 g/100 g		
	Barrette ai cereali	53 g/100 g		
	Miscele di bevande nutrizionali in polvere (peso secco)	53 g/100 g		
	Bevande gassate	11 g/100 g		
	Gelati e sorbetti	31 g/100 g		
	Yogurt	12 g/100 g		
	Biscotti	53 g/100 g		
	Brioche, torte e prodotti di pasticceria	53 g/100 g		
	Cereali da prima colazione (integrali)	88 g/100 g		
	Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE	133 g/100 g sulla base della quantità prima della trasformazione, da cui si ottengono 100 g finali di prodotto		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Creme dolci spalmabili, per farcitura e glassa	31 g/100 g		
	Salse aromatiche, sottaceti, sughi e condimenti	88 g/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	26 g/giorno		
		Concentrato di frutta		
	Confetti/confetteria	10 g/100 g		
	Barrette ai cereali	12 g/100 g		
	Miscele di bevande nutrizionali in polvere (peso secco)	12 g/100 g		
	Bevande gassate	3 g/100 g		
	Gelati e sorbetti	7 g/100 g		
	Yogurt	3 g/100 g		
	Biscotti	12 g/100 g		
	Brioche, torte e prodotti di pasticceria	12 g/100 g		
	Cereali da prima colazione (integrali)	20 g/100 g		
	Confetture e gelatine in conformità alla direttiva 2001/113/CE	30 g/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Creme dolci spalmabili, per farcitura e glassa	7 g/100 g		
	Salse aromatiche, sottaceti, sughi e condimenti	20 g/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	6 g/giorno		
<b>Foglie di noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	<p>1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «foglie di noni» o «foglie di <i>Morinda citrifolia</i>».</p> <p>2. Il consumatore è informato del fatto che per la preparazione di una tazza di infuso non deve essere utilizzato più di 1 g di foglie essiccate e tostate di <i>Morinda citrifolia</i>.</p>	
	Per la preparazione di infusi	Per la preparazione di una tazza di infuso non deve essere utilizzato più di 1 g di foglie essiccate e tostate di <i>Morinda citrifolia</i>		
<b>Frutti del noni in polvere (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «frutti di <i>Morinda citrifolia</i> in polvere» o «frutti del noni in polvere».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2,4 g/giorno		
<b>Microalga <i>Odontella aurita</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «microalga <i>Odontella aurita</i> ».	
	Paste alimentari aromatizzate	1,5 %		
	Zuppe a base di pesce	1 %		
	Terrine di pesce	0,5 %		
	Preparazioni per brodo	1 %		
	Cracker	1,5 %		
	Pesce congelato, impanato	1,5 %		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fitosteroli/fitostanoli</i>	A norma dell'allegato III, punto 5, del regolamento (UE) n. 1169/2011.	
	Grassi da spalmare quali definiti nell'allegato VII, parte VII, appendice II, punti B e C, del regolamento (UE) n. 1308/2013, esclusi i grassi di cottura e frittura e i grassi da spalmare a base di burro o altri grassi animali	<ol style="list-style-type: none"><li>1. I prodotti contenenti il nuovo ingrediente alimentare sono presentati in modo da essere facilmente suddivisi in porzioni contenenti un massimo di 3 g (in caso di una porzione giornaliera) o di 1 g (in caso di tre porzioni giornaliere) di fitosteroli/fitostanoli aggiunti.</li><li>2. Il tenore di fitosteroli/fitostanoli aggiunti a una confezione di bevande non supera 3 g.</li><li>3. I condimenti per insalata, la maionese e le salse piccanti sono confezionati in porzioni singole.</li></ol>		
	Prodotti a base di latte, per esempio i prodotti a base di latte parzialmente scremato e di latte scremato, cui sono stati eventualmente aggiunti frutta e/o cereali, prodotti a base di latte fermentato quali yogurt e prodotti a base di formaggio (tenore in grassi ≤ 12 g per 100 g), in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto e in cui le materie grasse o le proteine sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi o proteine vegetali			
	Bevande a base di soia			
	Condimenti per insalata, maionese e salse piccanti			
<b>Olio estratto da calamari</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio estratto da calamari».	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i>		
	Prodotti di panetteria (pane e panini)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (incluse le bevande a base di latte)	60 mg/100 ml		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 000 mg/giorno per la popolazione in generale 450 mg/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	200 mg/pasto		
<b>Preparati pastorizzati a base di frutta, prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La dicitura «pastorizzato mediante trattamento ad alta pressione» figura accanto alla denominazione dei preparati a base di frutta in quanto tali e in ogni prodotto in cui è utilizzato tale trattamento.	
	Tipi di frutta: mela, albicocca, banana, mora di rovo, mirtillo, ciliegia, noce di cocco, fico, uva, pompelmo, mandarino, mango, melone, pesca, pera, ananas, prugna, lampone, rabarbaro, fragola			
<b>Amido di mais fosfatato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «amido di mais fosfatato».	
	Prodotti di panetteria	15 %		
	Pasta			
	Cereali da prima colazione			
	Barrette ai cereali			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di pesce</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina ricavata da pesci».	
	Bevande a base di yogurt	50 mg/100 ml		
	Polveri a base di latte in polvere	3 500 mg/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)		
	Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	350 mg/100 g		
	Prodotti dolciari a base di cioccolato	200 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	300 mg/giorno		
<b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina da soia».	
	Bevande a base di yogurt	50 mg/100 ml		
	Polveri a base di latte in polvere	3,5 g/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)		
	Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	350 mg/100 g		
	Prodotti dolciari a base di cioccolato	200 mg/100 g		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
<b>Prodotto a base di fosfolipidi contenente fosfatidilserina e acido fosfatidico in uguali quantità</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fosfatidilserina e acido fosfatidico di soia».	Il prodotto non è destinato alle donne durante la gravidanza o l'allattamento.
	Cereali da prima colazione	80 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	350 mg/100 g		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di fosfatidilserina</i>		
	Alimenti a base di yogurt	80 mg/100 g		
	Prodotti tipo yogurt a base di soia	80 mg/100 g		
	Bevande a base di yogurt	50 mg/100 g		
	Alternative allo yogurt da bere a base di soia	50 mg/100 g		
	Polveri a base di latte in polvere	3,5 g/100 g (equivalenti a 40 mg/100 ml pronti da bere)		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	800 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
<b>Fosfolipidi del tuorlo d'uovo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Non specificato			
<b>Fitoglicogeno</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «fitoglicogeno».	
	Prodotti alimentari trasformati	25 %		
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	A norma dell'allegato III, punto 5, del regolamento (UE) n. 1169/2011.	
	Bevande a base di riso	1. I prodotti sono presentati in modo da essere facilmente suddivisi in porzioni contenenti un massimo di 3 g (in caso di una porzione giornaliera) o di 1 g (in caso di tre porzioni giornaliere) di fitosteroli/fitostanoli aggiunti.  Il tenore di fitosteroli/fitostanoli aggiunti a una confezione di bevande non supera 3 g.  I condimenti per insalata, la maionese e le salse piccanti sono confezionati in porzioni singole.		
	Pane di segale contenente ≥ 50 % di farina di segale integrale (chicchi di segale interi o frantumati e fiocchi di segale) e ≤ 30 % di farina di frumento, nonché ≤ 4 % di zucchero, ma senza aggiunta di grassi			
	Condimenti per insalata, maionese e salse piccanti			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Bevande a base di soia			
	Prodotti del tipo latte, per esempio tipo latte parzialmente scremato e scremato, con eventuale aggiunta di frutta e/o cereali, in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto o in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi e/o da proteine vegetali			
	Prodotti a base di latte fermentato quali yogurt e prodotti di tipo formaggio (tenore in grassi ≤ 12 % per 100 g), in cui il tenore di materie grasse è stato eventualmente ridotto o in cui le materie grasse e/o le proteine del latte sono state parzialmente o interamente sostituite da grassi e/o da proteine vegetali			
	Grassi da spalmare quali definiti nell'allegato VII, parte VII, appendice II, punti B e C, del regolamento (UE) n. 1308/2007, esclusi i grassi di cottura e frittura e i grassi da spalmare a base di burro o altri grassi animali			
<b>Olio del nocciolo di prugna</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Per frittura e condimenti	In linea con il normale uso degli oli vegetali alimentari		
<b>Proteine di patate (coagulate) e relativi idrolizzati</b>	Non specificato		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di patate».	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Proliloligopeptidasi (preparato enzimatico)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proliloligopeptidasi».	
	Integratori alimentari dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta in generale	120 PPU/giorno (2,7 g di preparato enzimatico/giorno) ( $2 \times 10^6$ PPI/giorno) PPU – unità di prolilpeptidasi o di prolin-proteasi ( <i>Prolyl Peptidase Units</i> o <i>Proline Protease Units</i> ) PPI – Protease Picomole International		
<b>Estratto proteico di rene di suino</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	3 capsule/giorno, pari a 12,6 mg di estratto di rene di suino al giorno		
	Alimento a fini medici speciali, quale definito nel regolamento (UE) n. 609/2013	Tenore di diaminossidasi (DAO): 0,9 mg/giorno (3 capsule con un tenore di DAO pari a 0,3 mg/capsula)		
<b>Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di colza».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,5 g per porzione raccomandata di consumo giornaliero		
<b>Proteina di semi di colza</b>	Come fonte di proteine vegetali negli alimenti, escluse le formule per lattanti e le formule di proseguimento		<ol style="list-style-type: none"> <li>La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «proteina di semi di colza».</li> <li>Un prodotto alimentare contenente «proteina di semi di colza» deve recare l'indicazione secondo cui questo ingrediente può causare una reazione allergica per i consumatori allergici alla senape e ai prodotti a base di senape. Ove necessario, tale indicazione figura chiaramente accanto all'elenco degli ingredienti.</li> </ol>	

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Trans-resveratrolo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>trans-resveratrolo</i> ». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti trans-resveratrolo deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
	Integratori alimentari dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta (in forma di capsule o compresse)	150 mg/giorno		
<b>Trans-resveratrolo (fonte microbica)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è « <i>trans-resveratrolo</i> ». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti trans-resveratrolo deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	In linea con il normale uso negli integratori alimentari di resveratrolo estratto dal poligono giapponese ( <i>Fallopia japonica</i> )		
<b>Estratto di cresta di gallo</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di cresta di gallo» o «estratto di cresta di galletto».	
	Bevande a base di latte	40 mg/100g o mg/100 ml		
	Bevande fermentate a base di latte	80 mg/100g o mg/100 ml		
	Prodotti tipo yogurt	65 mg/100g o mg/100 ml		
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100g o mg/100 ml		
<b>Olio di sacha inchi estratto da <i>Plukenetia volubilis</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio di sacha inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> )».	
	Come l'olio di lino	In linea con il normale uso alimentare dell'olio di lino		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Salatrim</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «grasso a basso tenore energetico (salatrim)». 2. Si segnala in modo chiaro che il consumo eccessivo può provocare disturbi gastrointestinali. 3. Si segnala in modo chiaro che i prodotti non sono destinati ad essere consumati dai bambini.	
	Prodotti di panetteria e pasticceria			
<b>Olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio ricco di DHA e di EPA derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp.».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	3 000 mg/giorno		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alle donne durante la gravidanza e l'allattamento	450 mg/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	200 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA e EPA combinati</i>		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013			
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	600 mg/100 g per il formaggio; 200 mg/100 g per la soia e i prodotti sostitutivi del latte (escluse le bevande)		
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	600 mg/100 g per il formaggio; 200 mg/100 per i prodotti lattieri (compresi il latte, il formaggio fresco e i prodotti a base di yogurt; escluse le bevande)		
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 g		
	Barrette ai cereali/nutrizionali	500 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)».	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale		
		450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	200 mg/100 g		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp.».	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale		
		450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	200 mg/100 g		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013			
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium</i> sp.».	
	Prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande a base di latte	200 mg/100 g o per i prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, escluse le bevande	200 mg/100 g o per i prodotti sostitutivi dei prodotti caseari 600 mg/100 g		
	Grassi spalmabili e condimenti	600 mg/100 g		
	Cereali da prima colazione	500 mg/100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg di DHA/giorno per la popolazione in generale		
		450 mg di DHA/giorno per le donne durante la gravidanza e l'allattamento		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, e sostituti di un pasto per il controllo del peso	250 mg/pasto		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia	200 mg/100 g		
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti diciture sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta, in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	Secondo le particolari esigenze nutrizionali delle persone cui sono destinati i prodotti			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di DHA</i>		
	Prodotti di panetteria (pane, panini e biscotti con aggiunta di dolcificanti)	200 mg/100 g		
	Barrette ai cereali	500 mg/100 g		
	Grassi da cucina	360 mg/100 g		
	Bevande analcoliche (compresi i prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari e le bevande a base di latte)	80 mg/100 ml		
	Formule per lattanti e formule di proseguimento, quali definite nel regolamento (UE) n. 609/2013	A norma del regolamento (UE) n. 609/2013		
	Alimenti trasformati a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	200 mg/100 g		
<b>Estratto di soia fermentata</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di soia fermentata». 2. L'etichetta degli integratori alimentari contenenti l'estratto di soia fermentata deve recare l'indicazione secondo cui il consumo del prodotto in combinazione con medicinali può avvenire soltanto sotto controllo medico.	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE (in forma di capsule, compresse o in polvere), destinati alla popolazione adulta, escluse le donne durante la gravidanza e l'allattamento	100 mg/giorno		
<b>Estratto di germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) ricco di spermidina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di germi di frumento ricco di spermidina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione adulta	Equivalente a 6 mg/giorno max. di spermidina		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Sucromalt</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «sucromalt».  2. La denominazione del prodotto alimentare figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «il sucromalt è una fonte di glucosio e di fruttosio».	
	Non specificato			
<b>Fibra di canna da zucchero</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>		
	Pane	8 %		
	Prodotti di panetteria	5 %		
	Prodotti a base di carne	3 %		
	Condimenti e spezie	3 %		
	Formaggi grattugiati	2 %		
	Prodotti dietetici speciali	5 %		
	Salse	2 %		
	Bevande	5 %		
<b>Estratto di olio di girasole</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di olio di girasole».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,1 g/giorno		
<b>Microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i> » o «microalga liofilizzata <i>T. chuii</i> ».  Gli integratori alimentari contenenti la microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i> recano la seguente dicitura: «Contiene quantità trascurabili di iodio».	
	Salse	20 % o 250 mg/giorno		
	Sali speciali	1 %		
	Condimenti	250 mg/giorno		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	250 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Therapon barcoo/Scortum</b>	L'uso previsto è identico a quello del salmone, vale a dire la preparazione di piatti e prodotti gastronomici a base di pesce, inclusi i prodotti ittici cotti, crudi, affumicati e al forno.			
<b>D-tagatosio</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	1. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «D-tagatosio».  2. Sull'etichetta dei prodotti con un tenore di D-tagatosio superiore a 15 g per porzione e di tutte le bevande che contengono più dell'1 % di D-tagatosio (nella forma in cui vengono consumate) deve figurare l'indicazione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».	
	Non specificato			
<b>Estratto ricco in tassifolina</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto ricco in tassifolina».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, destinati alla popolazione in generale, esclusi i lattanti, i bambini nella prima infanzia, i bambini e gli adolescenti di età inferiore a 14 anni	100 mg/giorno		
<b>Trealosio</b>	Categoria dell'alimento specificato	Livelli massimi	1. La denominazione del nuovo alimento sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «trealosio» e figura nell'etichettatura del prodotto in quanto tale, o negli elenchi degli ingredienti dei prodotti alimentari che lo contengono.  2. La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «il trealosio è una fonte di glucosio».	
	Non specificato			

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i>		
	Funghi ( <i>Agaricus bisporus</i> )	10 µg di vitamina D <sub>2</sub> /100 g di peso fresco	<p>1. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento in quanto tale o su quella dei prodotti alimentari che lo contengono è «funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV».</p> <p>2. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento in quanto tale o su quella dei prodotti alimentari che lo contengono è accompagnata dall'indicazione: «è stato applicato un trattamento con luce controllata per aumentare i livelli di vitamina D» o «è stato applicato un trattamento con raggi UV per aumentare i livelli di vitamina D<sub>2</sub>».</p>	
<b>Lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) trattato con raggi UV</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «lievito alla vitamina D» o «lievito alla vitamina D <sub>2</sub> ».	
	Pane e panini lievitati	5 µg di vitamina D <sub>2</sub> /100 g		
	Prodotti da forno fini lievitati	5 µg di vitamina D <sub>2</sub> /100 g		
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	5 µg di vitamina D <sub>2</sub> /giorno		
<b>Pane trattato con raggi UV</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di vitamina D<sub>2</sub></i>	La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento è accompagnata dalla dicitura «contiene vitamina D prodotta mediante trattamento con raggi UV».	
	Pane e panini lievitati (senza guarniture)	3 µg di vitamina D <sub>2</sub> /100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Latte trattato con raggi UV</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di vitamina D<sub>3</sub></i>	<p>1. La denominazione figurante sull'etichetta del nuovo alimento è «latte trattato con raggi UV».</p> <p>2. Se il latte trattato con raggi UV contiene un quantitativo di vitamina D considerato significativo ai sensi dell'allegato XIII, parte A, punto 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, la denominazione sull'etichetta è accompagnata dalla dicitura «contiene vitamina D prodotta mediante trattamento con raggi UV» o «latte contenente vitamina D risultante dal trattamento con raggi UV».</p>	
	Latte intero pastorizzato, consumato in quanto tale, quale definito nel regolamento (UE) n. 1308/2013	5-32 µg/kg per la popolazione in generale, esclusi i lattanti		
	Latte parzialmente scremato pastorizzato, consumato in quanto tale, quale definito nel regolamento (UE) n. 1308/2013	1-15 µg/kg per la popolazione in generale, esclusi i lattanti		
<b>Vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)</b>	Da utilizzare in conformità alla direttiva 2002/46/CE, al regolamento (UE) n. 609/2013 e/o al regolamento (CE) n. 1925/2006		La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «menachinone» o «vitamina K <sub>2</sub> ».	
<b>Estratto di crusca di frumento</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «estratto di crusca di frumento».	L'estratto di crusca di frumento non può essere immesso sul mercato come integratore alimentare o ingrediente di integratori alimentari, né può essere aggiunto alle formule per lattanti.
	Birra e relativi succedanei	0,4 g/100 g		
	Cereali pronti per il consumo	9 g/100 g		
	Prodotti lattiero-caseari	2,4 g/100 g		
	Succhi di frutta e di verdura	0,6 g/100 g		
	Bevande analcoliche	0,6 g/100 g		
	Preparati a base di carne	2 g/100 g		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Beta-glucani del lievito</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di beta-glucani del lievito (Saccharomyces cerevisiae) puri</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «beta-glucani del lievito ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> )».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1,275 g/giorno per i bambini di età superiore a 12 anni e la popolazione in generale 0,675 g/giorno per i bambini di età inferiore a 12 anni		
	Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013	1,275 g/giorno		
	Alimenti a fini medici speciali, quali definiti nel regolamento (UE) n. 609/2013, esclusi gli alimenti a fini medici speciali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1,275 g/giorno		
	Bevande a base di frutta e/o di verdura, compresi i succhi concentrati e disidratati	1,3 g/kg		
	Bevande aromatizzate alla frutta	0,8 g/kg		
	Cacao in polvere per la preparazione di bevande	38,3 g/kg (in polvere)		
	Altre bevande	0,8 g/kg (pronti da bere)		
		7 g/kg (in polvere)		
	Barrette ai cereali	6 g/kg		
	Cereali da prima colazione	15,3 g/kg		



Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi di beta-glucani del lievito (Saccharomyces cerevisiae) puri</i>		
	Cereali da prima colazione calda integrali e ad alto contenuto di fibre	1,5 g/kg		
	Biscotti tipo «gallette»	6,7 g/kg		
	Biscotti tipo «cracker»	6,7 g/kg		
	Bevande a base di latte	3,8 g/kg		
	Prodotti a base di latte fermentato	3,8 g/kg		
	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari	3,8 g/kg		
	Latte in polvere/polvere di latte	25,5 g/kg		
	Zuppe, minestre e preparati per minestre	0,9 g/kg (pronti per il consumo)		
		1,8 g/kg (condensati)		
		6,3 g/kg (in polvere)		
	Cioccolato e dolci	4 g/kg		
	Barrette e polveri proteiche	19,1 g/kg		
	Confetture, marmellate e altri prodotti spalmabili a base di frutta	11,3 g/kg		
<b>Zeaxantina</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «zeaxantina sintetica».	
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	2 mg/giorno		

Nuovo alimento autorizzato	Condizioni alle quali il nuovo alimento può essere utilizzato		Requisiti specifici aggiuntivi in materia di etichettatura	Altri requisiti
<b>Zinco L-pidolato</b>	<i>Categoria dell'alimento specificato</i>	<i>Livelli massimi</i>	La denominazione del nuovo alimento figurante sull'etichetta dei prodotti alimentari che lo contengono è «zinco L-pidolato».	
	Alimenti di cui al regolamento (CE) n. 609/2013	3 g/giorno		
	Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia			
	Sostituto di un pasto per il controllo del peso			
	Alimenti destinati a persone che compiono uno sforzo muscolare intenso, soprattutto agli sportivi			
	Alimenti recanti una dicitura sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta in conformità alle prescrizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione			
	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE			

- (<sup>1</sup>) Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 giugno 2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione (GU L 181 del 29.6.2013, pag. 35).
- (<sup>2</sup>) Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione, del 30 luglio 2014, relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti (GU L 228 del 31.7.2014, pag. 5).
- (<sup>3</sup>) Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51).
- (<sup>4</sup>) Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26).
- (<sup>5</sup>) Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67).
- (<sup>6</sup>) Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

Tabella 2 - Specifiche

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
Acido N-acetil-D-neuraminico	<p><b>Descrizione</b></p> <p>L'acido N-acetil-D-neuraminico si presenta come polvere cristallina di colore bianco-biancastro</p> <p><b>Definizione</b></p> <p><b>Denominazione chimica</b></p> <p>Denominazioni IUPAC:</p> <p>acido N-acetil-D-neuraminico (diidrato)</p> <p>5-Acetamido-3,5-dideoxy-D-glycero-D-galacto-non-2-ulopyranosonic acid (dihydrate)</p> <p>Sinonimi:</p> <p>acido sialico (diidrato)</p> <p><b>Formula chimica:</b></p> <p><math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (acido)</p> <p><math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (diidrato)</p> <p><b>Massa molecolare</b></p> <p>309,3 Da (acido)</p> <p>345,3 (309,3 + 36,0) (diidrato)</p> <p><b>N. CAS</b></p> <p>131-48-6 (acido libero)</p> <p>50795-27-2 (diidrato)</p> <p><b>Specifiche</b></p> <p>Descrizione: polvere cristallina di colore bianco-biancastro</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 1,7-2,5</p> <p>acido N-acetil-D-neuraminico (diidrato): &gt; 97,0 %</p> <p>Acqua (10,4 % nel diidrato): ≤ 12,5 % (p/p)</p> <p>Ceneri, solfatate: &lt; 0,2 % (p/p)</p> <p>Acido acetico (acido libero e/o acetato di sodio): &lt; 0,5 % (p/p)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Ferro: &lt; 20,0 mg/kg</p> <p>Piombo: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Proteine residue: &lt; 0,01 % (p/p)</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Solventi residui</b>  2-propanolo: &lt; 0,1 % (p/p)  Acetone: &lt; 0,1 % (p/p)  Acetato di etile: &lt; 0,1 % (p/p)</p> <p><b>Criteri microbiologici</b>  <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g  Conteggio totale degli aerobi mesofili: &lt; 500 CFU/g  Enterobatteriacee: assenza in 10 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: assenza in 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: assenza in 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g  Lieviti: &lt; 10 CFU/g  Muffe: &lt; 10 CFU/g  Endotossine residue: &lt; 10 EU/mg  CFU: unità formanti colonie; EU: unità di endotossina</p>
<p><b>Polpa disidratata del frutto di <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  I frutti del baobab (<i>Adansonia digitata</i>) vengono raccolti dagli alberi. I gusci duri vengono spezzati e la polpa è separata dai semi e dal guscio. Essa viene quindi macinata, suddivisa in particelle grossolane e fini (di misura compresa tra 3 e 600 µ) e confezionata.</p> <p><b>Principali componenti nutrizionali</b>  Umidità (perdita per essiccazione) (g/100 g): 4,5-13,7  Proteine (g/100 g): 1,8-9,3  Grassi (g/100 g): 0-1,6  Carboidrati totali (g/100 g): 76,3-89,5  Zuccheri totali (in glucosio): 15,2-36,5  Sodio (mg/100 g): 0,1-25,2</p> <p><b>Caratteristiche analitiche</b>  Sostanze estranee visibili: non oltre lo 0,2 %  Umidità (perdita per essiccazione) (g/100 g): 4,5-13,7  Cenere (g/100 g): 3,8-6,6</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Estratto di <i>Ajuga reptans</i> da colture cellulari</b>	<b>Descrizione/definizione</b> L'estratto idroalcolico delle colture di tessuti di <i>Ajuga reptans</i> L. è sostanzialmente equivalente agli estratti delle parti aeree fiorite di <i>Ajuga reptans</i> ottenute da colture tradizionali.
<b>L-alanil-L-glutamina</b>	<b>Descrizione/definizione</b> L'L-alanil-L-glutamina è ottenuta mediante fermentazione di un ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> . Durante il processo di fermentazione, l'ingrediente è secreto nel terreno di coltura, dal quale in seguito è separato e purificato a una concentrazione superiore al 98 %. Aspetto: polvere cristallina bianca Purezza: > 98 % Spettroscopia infrarossa: conformità alla norma di riferimento Aspetto della soluzione: incolore e limpida Tenore (su base secca): 98-102 % Sostanze collegate (ciascuna): ≤ 0,2 % Residuo alla calcinazione: ≤ 0,1 % Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 % Rotazione ottica: + 9,0 - + 11,0° pH (1 %; H <sub>2</sub> O): 5,0-6,0 Ammonio (NH <sub>4</sub> ): ≤ 0,020 % Cloruro (Cl): ≤ 0,020 % Solfato (SO <sub>4</sub> ): ≤ 0,020 % <b>Criteri microbiologici</b> <i>Escherichia coli</i> : assenza/g
<b>Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp.</b>	<b>Descrizione/definizione</b> Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia</i> sp. Indice di acidità: ≤ 0,5 mg KOH/g Indice di perossido (PV): ≤ 5,0 meq/kg di olio Umidità e sostanze volatili: ≤ 0,05 % Insaponificabili: ≤ 4,5 % Acidi grassi trans: ≤ 1,0 % Tenore di DHA: ≥ 32 %

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Olio di semi di Allanblackia</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  L'olio raffinato di semi di <i>Allanblackia</i> si ottiene dai semi di <i>Allanblackia</i> delle specie: <i>A. floribunda</i> (sinonimo di <i>A. parviflora</i>) e <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Composizione in acidi grassi</b>  Acido laurico (C12:0): &lt; 1,0 %  Acido miristico (C14:0): &lt; 1,0 %  Acido palmitico (C16:0): &lt; 2,0 %  Acido palmitoleico (C16:1): &lt; 1,0 %  Acido stearico (C18:0): 45-58 %  Acido oleico (C18:1): 40-51 %  Acido linoleico (C18:2): &lt; 1,0 %  Acido γ-linoleico (C18:3): &lt; 1,0 %  Acido arachidico (C20:0): &lt; 1,0 %  Acidi grassi liberi: max. 0,1 %</p> <p><b>Caratteristiche</b>  Acidi grassi trans: max. 0,5 %  Indice di perossidi: max. 0,8 meq/kg  Indice di iodio: &lt; 46 g/100 g  Sostanze insaponificabili: max. 1,0 %  Indice di saponificazione: 185-198 mg KOH/g</p>
<b>Estratto delle foglie di <i>Aloe macroclada</i> Baker</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  L'estratto di gel in polvere ottenuto dalle foglie dell'<i>Aloe macroclada</i> Baker è sostanzialmente equivalente a quello del gel ottenuto dalle foglie dell'<i>Aloe vera</i> L. Burm.</p> <p>Ceneri: 25 %  Fibre alimentari: 28,6 %  Grassi: 2,7 %  Umidità: 4,7 %  Polisaccaridi: 9,5 %  Proteine: 1,63 %  Glucosio: 8,9 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Olio di krill antartico estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto lipidico del krill antartico (<i>Euphausia superba</i>) è ottenuto per estrazione dei lipidi dal krill antartico congelato o da farina di krill essiccato con un solvente di estrazione approvato (a norma della direttiva 2009/32/CE). Le proteine e il materiale residuo del krill vengono rimossi dall'estratto lipidico tramite filtrazione. I solventi di estrazione e l'acqua residua sono eliminati tramite evaporazione.</p> <p>Indice di saponificazione: <math>\leq 230</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub> /kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 3</math> % o 0,6 espresso come attività dell'acqua a 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: 35-50 %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1</math> %</p> <p>EPA (acido eicosapentaenoico): <math>\geq 9</math> %</p> <p>DHA (acido docosaesaenoico) <math>\geq 5</math> %</p>
<b>Olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da <i>Euphausia superba</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio ricco di fosfolipidi è prodotto a partire dal krill antartico (<i>Euphausia superba</i>) mediante ripetuti lavaggi con un solvente approvato (a norma della direttiva 2009/32/CE) per aumentare il tenore di fosfolipidi dell'olio. I solventi sono rimossi dal prodotto finale tramite evaporazione.</p> <p>Indice di saponificazione: <math>\leq 230</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub> /kg di olio</p> <p>Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio di krill antartico ricco di fosfolipidi estratto da <i>Euphausia superba</i> devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad es. AOAC).</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 3</math> % o 0,6 espresso come attività dell'acqua a 25 °C</p> <p>Fosfolipidi: <math>\geq 60</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1</math> %</p> <p>EPA (acido eicosapentaenoico): <math>\geq 9</math> %</p> <p>DHA (acido docosaesaenoico) <math>\geq 5</math> %</p>
<b>Olio fungino ricco di acido arachidonico estratto da <i>Mortierella alpina</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio ricco di acido arachidonico, di colore giallo chiaro, è ottenuto per fermentazione dei ceppi non geneticamente modificati IS-4, I49-N18 e FJRK-MA01 del fungo <i>Mortierella alpina</i> mediante l'impiego di un liquido idoneo. L'olio è poi estratto dalla biomassa e purificato.</p> <p>Acido arachidonico: <math>\geq 40</math> % in peso del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Acidi grassi liberi: <math>\leq 0,45</math> % del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 0,5</math> % del tenore totale di acidi grassi</p> <p>Sostanze insaponificabili: <math>\leq 1,5</math> %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Indice di perossidi: <math>\leq 5</math> meq/kg</p> <p>Indice di anisidina: <math>\leq 20</math></p> <p>Indice di acidità: <math>\leq 1,0</math> KOH/g</p> <p>Umidità: <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Olio di argan estratto da <i>Argania spinosa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di argan è ottenuto mediante spremitura a freddo dei semi simili a mandorle dei frutti di <i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels. I semi possono essere tostati prima della spremitura, ma senza contatto diretto con la fiamma.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido palmitico (C16:0): 12-15 %</p> <p>Acido stearico (C18:0): 5-7 %</p> <p>Acido oleico (C18:1): 43-50 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 29-36 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: 0,3-2 %</p> <p>Steroli totali: 100-500 mg/100 g</p> <p>Tocoferoli totali: 16-90 mg/100 g</p> <p>Acidità oleica: 0,2-1,5 %</p> <p>Indice di perossidi: <math>&lt; 10</math> meq O<sub>2</sub> /kg</p>
<p><b>Oleoresina ricca di astaxantina derivata dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'astaxantina è un carotenoide derivato dall'alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. I metodi per favorire la crescita delle alghe sono vari; è possibile ricorrere a sistemi chiusi esposti alla luce del sole o illuminati con luci artificiali rigorosamente controllate oppure utilizzare bacini aperti. Le cellule algali sono raccolte ed essiccate; l'oleoresina è estratta mediante CO<sub>2</sub> supercritica o un solvente (acetato di etile). L'astaxantina è diluita e standardizzata al 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % o 20 % mediante olio di oliva, di cartamo, di girasole o MCT (trigliceridi a catena media).</p> <p><b>Composizione dell'oleoresina</b></p> <p>Grassi: 42,2-99 %</p> <p>Proteine: 0,3-4,4 %</p> <p>Carboidrati: 0-52,8 %</p> <p>Fibre: <math>&lt; 1,0</math> %</p> <p>Ceneri: 0,0-4,2 %</p> <p>Specifiche per i carotenoidi peso/peso%</p> <p>Astaxantine totali: 2,9-11,1 %</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>9-cis-astaxantina: 0,3-17,3 %</p> <p>13-cis-astaxantina: 0,2-7,0 %</p> <p>Monoesteri di astaxantina: 79,8-91,5 %</p> <p>Diesteri di astaxantina: 0,16-19,0 %</p> <p>β-carotene: 0,01-0,3 %</p> <p>Luteina: 0-1,8 %</p> <p>Cantaxantina: 0-1,30 %</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Batteri aerobici totali: &lt; 3 000 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Coliformi: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>E. coli</i>: negativo</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo</p> <p><i>Stafilococco</i>: negativo</p>
<p><b>Semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il basilico (<i>Ocimum basilicum</i> L.) appartiene alla famiglia delle «<i>Lamiaceae</i>» nell'ordine delle «Lamiali». Dopo il raccolto i semi sono puliti meccanicamente. I fiori, le foglie e altre parti della pianta sono rimossi. Il massimo livello di purezza dei semi di basilico deve essere garantito tramite filtrazione (ottica, meccanica). Il processo di produzione di succhi di frutta e bevande miscelate a base di frutta/verdura contenenti semi di basilico (<i>Ocimum basilicum</i> L.) comprende le fasi di preidratazione dei semi e di pastorizzazione. Sono previsti controlli microbiologici e sistemi di monitoraggio.</p> <p>Sostanza secca: 94,1 %</p> <p>Proteine: 20,7 %</p> <p>Grassi: 24,4 %</p> <p>Carboidrati: 1,7 %</p> <p>Fibre alimentari: 40,5 % (metodo: AOAC 958.29)</p> <p>Ceneri: 6,78 %</p>
<p><b>Estratto di fagioli neri fermentati</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di fagioli neri fermentati (estratto Touchi) è una polvere fine, di color marrone chiaro, proteica, ottenuta per estrazione con acqua da piccoli semi di soia [<i>Glycine max</i> (L.) Merr.] fermentati con <i>Aspergillus oryzae</i>. L'estratto contiene un inibitore dell'α-glucosidasi.</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Grassi: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteine: ≥ 55 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Acqua: ≤ 7,0 %</p> <p>Ceneri: ≤ 10 %</p> <p>Carboidrati: ≥ 20 %</p> <p>Attività inibitoria dell'a-glucosidasi: IC50 min. 0,025 mg/ml</p> <p>Isoflavoni di soia: ≤ 0,3 g/100 g</p>
<b>Lattoferrina bovina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La lattoferrina bovina è una proteina naturalmente presente nel latte vaccino. Si tratta di una glicoproteina in grado di legare il ferro di circa 77 kDa, formata da una catena polipeptidica singola di 689 amminoacidi.</p> <p>Processo di produzione: la lattoferrina bovina è isolata dal latte scremato o dal siero di latte tramite scambio ionico e successive fasi di ultrafiltrazione. Infine viene essiccata mediante liofilizzazione o nebulizzazione e le particelle più grandi vengono scartate. È una polvere virtualmente inodore, di colore rosato chiaro.</p> <p><b>Proprietà fisico-chimiche della lattoferrina bovina</b></p> <p>Umidità: &lt; 4,5 %</p> <p>Ceneri: &lt; 1,5 %</p> <p>Arsenico: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Ferro: &lt; 350 mg/kg</p> <p>Proteine: &gt; 93 %</p> <p>di cui lattoferrina bovina: &gt; 95 %</p> <p>di cui altre proteine: &lt; 5,0 %</p> <p>pH (soluzione al 2 %, 20 °C): 5,2-7,2</p> <p>Solubilità (soluzione al 2 %, 20 °C): completa</p>
<b>Olio di semi di <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio raffinato di <i>Buglossoides</i> è estratto dai semi di <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M. Johnst.</p> <p>Acido alfa-linolenico: ≥ 35 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Acido stearidonico: ≥ 15 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Acido linoleico: ≥ 8,0 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 2,0 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Indice di acidità: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Tenore di insaponificabili: ≤ 2,0 %</p> <p>Tenore di proteine (azoto complessivo): ≤ 10 µg/ml</p> <p>Alcaloidi pirrolizidinici: non rilevabili, con un limite di rivelabilità di 4,0 µg/kg</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Olio di <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo alimento è un olio di colore rubino, leggermente viscoso, con un leggero odore di molluschi, estratto dal crostaceo (zooplancton marino) <i>Calanus finmarchicus</i>. L'ingrediente è costituito principalmente da esteri di cera (&gt; 85 %) con piccoli quantitativi di trigliceridi e altri lipidi neutri.</p> <p><b>Specifiche</b></p> <p>Acqua: &lt; 1,0 %</p> <p>Esteri di cera: &gt; 85 %</p> <p>Acidi grassi totali: &gt; 46 %</p> <p>Acido eicosapentaenoico (EPA): &gt; 3,0 %</p> <p>Acido docosaesaenoico (DHA): &gt; 4,0 %</p> <p>Alcoli grassi totali: &gt; 28 %</p> <p>Alcole grasso C20: 1 n-9: &gt; 9,0 %</p> <p>Alcole grasso C22: 1 n-11: &gt; 12 %</p> <p>Acidi grassi trans: &lt; 1,0 %</p> <p>Esteri di astaxantina: &lt; 0,1 %</p> <p>Indice di perossidi: &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub> /kg</p>
<b>Base per gomma da masticare (monometossi polietilenglicole)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è un polimero sintetico (numero di brevetto WO2006016179). Consiste in polimeri ramificati del monometossi polietilenglicole (MPEG) innestati su poliisoprene legato all'anidride maleica (PIP-g-MA) e MPEG che non hanno reagito (meno del 35 % in peso).</p> <p>È di colore bianco-biancastro.</p> <p>N. CAS: 1246080-53-4</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Umidità: &lt; 5,0 %</p> <p>Alluminio: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Litio: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Nichel: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Anidride residua: &lt; 15 µmol/g</p> <p>Indice di polidispersione: &lt; 1,4</p> <p>Isoprene: &lt; 0,05 mg/kg</p> <p>Ossido di etilene: &lt; 0,2 mg/kg</p> <p>Anidride maleica libera: &lt; 0,1 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Totale di oligomeri (inferiore a 1 000 Dalton): ≤ 50 mg/kg</p> <p>Glicole etilenico: &lt; 200 mg/kg</p> <p>Glicole dietilenico: &lt; 30 mg/kg</p> <p>Monoetilene glicol metil etere: &lt; 3,0 mg/kg</p> <p>Dietilene glicol metil etere: &lt; 4,0 mg/kg</p> <p>Trietilene glicol metil etere: &lt; 7,0 mg/kg</p> <p>1,4-diossano: &lt; 2,0 mg/kg</p> <p>Formaldeide: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Base per gomma da masticare (copolimero di metilvinil etero e di anidride maleica)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il copolimero di metilvinil etero e di anidride maleica è un copolimero anidro di metilvinil etero e anidride maleica.</p> <p>Polvere fluida da bianca a biancastra</p> <p>N. CAS: 9011-16-9</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: almeno 99,5 % in sostanza secca</p> <p>Viscosità specifica (1 % in MEK): 2-10</p> <p>Metilvinil etero residuo: ≤ 150 ppm</p> <p>Anidride maleica residua: ≤ 250 ppm</p> <p>Acetaldeide: ≤ 500 ppm</p> <p>Metanolo: ≤ 500 ppm</p> <p>Dilauroile perossido: ≤ 15 ppm</p> <p>Totale metalli pesanti: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica totale su piastra: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 500 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: negativo al test</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo al test</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: negativo al test</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativo al test</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Olio di semi di chia da <i>Salvia hispanica</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di semi di chia è ottenuto dai semi della chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) (purezza 99,9 %) mediante spremitura a freddo. Non vengono utilizzati solventi; una volta spremuto, l'olio è conservato in vasche di decantazione ed è sottoposto a un procedimento di filtrazione per eliminarne le impurità. Può anche essere prodotto mediante estrazione con CO<sub>2</sub>supercritica.</p> <p><b>Processo di produzione</b></p> <p>È ottenuto mediante spremitura a freddo. Non vengono utilizzati solventi; una volta spremuto, l'olio è conservato in vasche di decantazione ed è sottoposto a un procedimento di filtrazione per eliminarne le impurità.</p> <p>Acidità espressa in acido oleico: ≤ 2,0 %</p> <p>Indice di perossidi: ≤ 10 meq/kg</p> <p>Impurità insolubili: ≤ 0,05 %</p> <p>Acido alfa-linolenico: ≥ 60 %</p> <p>Acido linoleico: 15-20 %</p>
<b>Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La chia (<i>Salvia hispanica</i>) è una pianta erbacea annuale, estiva, appartenente alla famiglia delle <i>Labiatae</i>. Dopo il raccolto i semi sono puliti meccanicamente. I fiori, le foglie e altre parti della pianta sono rimossi.</p> <p>Sostanza secca: 90-97 %</p> <p>Proteine: 15-26 %</p> <p>Grassi: 18-39 %</p> <p>Carboidrati (*): 18-43 %</p> <p>Fibra grezza (**): 18-43 %</p> <p>Ceneri: 3-7 %</p> <p>(*) I carboidrati comprendono il valore della fibra (UE: carboidrati disponibili = zucchero + amido)</p> <p>(**) Per fibra grezza si intende la parte composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.</p> <p><b>Processo di produzione</b></p> <p>Il processo di produzione di succhi di frutta e miscele di succhi di frutta contenenti semi di chia comprende le fasi di preidratazione dei semi e di pastorizzazione. Sono previsti controlli microbiologici e sistemi di monitoraggio.</p>
<b>Complesso chitina-glucano derivato dall'<i>Aspergillus niger</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il complesso chitina-glucano è ottenuto dal micelio dell'<i>Aspergillus niger</i>; si tratta di una polvere di colore giallastro, inodore e fluida. Il suo tenore di sostanza secca è pari o superiore al 90 %.</p> <p>Il complesso chitina-glucano è composto principalmente da due polisaccaridi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— chitina, composta da unità di ripetizione di N-acetil-D-glucosamina (n. CAS: 1398-61-4),</li> <li>— beta(1,3)-glucano, composto da unità di ripetizione di D-glucosio (n. CAS: 9041-22-9).</li> </ul>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Perdita all'essiccazione: ≤ 10 %</p> <p>Chitina-glucano: ≥ 90 %</p> <p>Rapporto chitina/glucano: da 30:70 a 60:40</p> <p>Ceneri: ≤ 3,0 %</p> <p>Lipidi: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteine: ≤ 6,0 %</p>
<p><b>Complesso chitina-glucano derivato dal <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il complesso chitina-glucano è ottenuto dalle pareti cellulari dei frutti del fungo <i>Fomes fomentarius</i>. È composto principalmente da due polisaccaridi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— chitina, composta da unità di ripetizione di N-acetil-D-glucosamina (n. CAS: 1398-61-4);</li> <li>— beta(1,3)-glucano, composto da unità di ripetizione di D-glucosio (n. CAS: 9041-22-9).</li> </ul> <p>Il processo di produzione comprende diverse fasi, tra cui: pulizia, riduzione in termini di dimensioni e frantumazione, ammorbidimento in acqua e riscaldamento in soluzione alcalina, lavaggio, essiccazione. Durante il processo di produzione non va effettuata l'idrolisi.</p> <p>Aspetto: polvere inodore e insapore, di colore marrone</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Umidità: ≤ 15 %</p> <p>Ceneri: ≤ 3,0 %</p> <p>Chitina-glucano: ≥ 90 %</p> <p>Rapporto chitina/glucano: 70:20</p> <p>Carboidrati totali, esclusi i glucani ≤ 0,1 %</p> <p>Proteine: ≤ 2,0 %</p> <p>Lipidi: ≤ 1,0 %</p> <p>Melanine: ≤ 8,3 %</p> <p>Additivi: nessuno</p> <p>pH: 6,7-7,5</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Cadmio (ppm): ≤ 1,00</p> <p>Mercurio (ppm): ≤ 0,03</p> <p>Arsenico (ppm): ≤ 0,20</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Batteri mesofili totali: <math>\leq 10^3/\text{g}</math></p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 10^3/\text{g}</math></p> <p>Coliformi a 30 °C: <math>\leq 10^3/\text{g}</math></p> <p><i>E. coli</i>: <math>\leq 10/\text{g}</math></p> <p><i>Salmonella</i> e altri batteri patogeni assenza/25 g</p>
<p><b>Estratto di chitosano dai funghi (<i>Agaricus bisporus</i>; <i>Aspergillus niger</i>)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di chitosano [contenente principalmente poli(D-glucosamina)] è ottenuto dai gambi di <i>Agaricus bisporus</i> o dal micelio di <i>Aspergillus niger</i>.</p> <p>Il processo di produzione brevettato comprende diverse fasi, tra cui: estrazione e deacetilazione (idrolisi) in ambiente alcalino, solubilizzazione in ambiente acido, precipitazione in ambiente alcalino, lavaggio ed essiccazione.</p> <p>Sinonimo: poli(D-glucosamina)</p> <p>Chitosano (n. CAS: 9012-76-4)</p> <p>Formula del chitosano: <math>(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{NO}_4)_n</math></p> <p>Aspetto: polvere fine, fluida</p> <p>Colore: da biancastra a leggermente marrone</p> <p>Odore: inodore</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore di chitosano (% p/p - peso a secco): 85</p> <p>Tenore di glucano (% p/p - peso a secco): <math>\leq 15</math></p> <p>Perdita all'essiccazione (% p/p - peso a secco): <math>\leq 10</math></p> <p>Viscosità (1 % in acido acetico all'1 %): 1-15</p> <p>Grado di acetilazione (in % mol/peso umido): 0-30</p> <p>Viscosità (1 % in acido acetico all'1 %) (mPa.s): 1-14 per il chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>; 12-25 per la chitina derivata da <i>Agaricus bisporus</i></p> <p>Ceneri (% p/peso a secco): <math>\leq 3,0</math></p> <p>Proteine (% p/peso a secco): <math>\leq 2,0</math></p> <p>Granulometria delle particelle: <math>&gt; 100 \text{ nm}</math></p> <p>Densità da compattazione (<math>\text{g}/\text{cm}^3</math>): 0,7-1,0</p> <p>Capacità di legare i grassi <math>800 \times (\text{p/peso umido})</math>: accertata mediante test</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio (ppm): <math>\leq 0,1</math></p> <p>Piombo (ppm): <math>\leq 1,0</math></p> <p>Arsenico (ppm): <math>\leq 1,0</math></p> <p>Cadmio (ppm): <math>\leq 0,5</math></p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica (CFU/g): <math>\leq 10^3</math></p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe (CFU/g): <math>\leq 10^3</math></p> <p><i>Escherichia coli</i> (CFU/g): <math>\leq 10</math></p> <p>Enterobatteriacee (CFU/g): <math>\leq 10</math></p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza/25 g</p>
<b>Solfato di condroitina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il solfato di condroitina (sale di sodio) è un prodotto biosintetico. È ottenuto mediante solfatazione chimica della condroitina derivata dalla fermentazione attivata dal ceppo del batterio <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4, U1-41 (ATCC 24502).</p> <p>Solfato di condroitina (sale di sodio) (% su base secca): 95-105</p> <p>MWp (peso medio) (kDa): 5-12</p> <p>MWn (numero medio) (kDa): 4-11</p> <p>Dispersione (<math>w_h/w_{0,05}</math>): <math>\leq 0,7</math></p> <p>Modello di solfatazione (<math>\Delta</math>Di-6S) (%): <math>\leq 85</math></p> <p>Perdita all'essiccazione (%) (105 °C a peso costante): <math>\leq 10,0</math></p> <p>Residuo alla calcinazione (% su base secca): 20-30</p> <p>Proteina (% su base secca): <math>\leq 0,5</math></p> <p>Endotossine (EU/mg): <math>\leq 100</math></p> <p>Impurità organiche totali (mg/kg): <math>\leq 50</math></p>
<b>Cromo picolinato</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il cromo picolinato è una polvere fluida rossastra, leggermente solubile in acqua a pH 7. Il sale è solubile anche in solventi organici polari.</p> <p>Denominazione chimica: tris(2piridincarbossilato-N,O)cromo(III) oppure 2-acido piridincarbossilico sale di cromo(III)</p> <p>N. CAS: 14639-25-9</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Formula chimica: <math>\text{Cr}(\text{C}_6\text{H}_4\text{NO}_2)_3</math></p> <p>Caratteristiche chimiche</p> <p>Cromo picolinato: <math>\geq 95 \%</math></p> <p>Cromo (III): 12-13 %</p> <p>Cromo (IV): non rilevato</p> <p>Acqua: <math>\leq 4,0 \%</math></p>
<p><b>Erbe di <i>Cistus incanus</i> L.</b></p> <p><b>Pandalis</b></p>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>Le erbe di <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis rientrano in una specie appartenente alla famiglia delle <i>Cistacee</i> originaria della regione mediterranea, più precisamente della penisola calcidica.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Umidità: 9-10 g/100 g di erbe</p> <p>Proteine: 6,1 g/100 g di erbe</p> <p>Grassi: 1,6 g/100 g di erbe</p> <p>Carboidrati: 50,1 g/100 g di erbe</p> <p>Fibre: 27,1 g/100 g di erbe</p> <p>Minerali: 4,4 g/100 g di erbe</p> <p>Sodio: 0,18 g</p> <p>Potassio: 0,75 g</p> <p>Magnesio: 0,24 g</p> <p>Calcio: 1,0 g</p> <p>Ferro: 65 mg</p> <p>Vitamina B1: 3,0 µg</p> <p>Vitamina B2: 30 µg</p> <p>Vitamina B6: 54 µg</p> <p>Vitamina C: 28 mg</p> <p>Vitamina A: inferiore a 0,1 mg</p> <p>Vitamina E: 40-50 mg</p> <p>Alfa-tocoferolo: 20-50 mg</p> <p>Beta e gamma-tocoferolo: 2-15 mg</p> <p>Delta-tocoferolo: 0,1-2 mg</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Citicolina</b>	<p><b><i>Citicolina (sintetica)</i></b></p> <p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La citicolina è composta da citosina, ribosio, pirofosfato e colina.</p> <p>Polvere cristallina bianca</p> <p>Denominazione chimica: colina citidina 5'-pirofosfato, citidina 5'-(triidrogeno difosfato) P'-[2-(trimetilammonio)etile]estere sale interno</p> <p>Formula chimica: C<sub>14</sub>H<sub>26</sub>N<sub>4</sub>O<sub>11</sub>P<sub>2</sub></p> <p>Peso molecolare: 488,32 g/mol</p> <p>N. CAS: 987-78-0</p> <p>pH (soluzione campione dell'1 %): 2,5-3,5</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: ≥ 98 % di sostanza secca</p> <p>Perdita all'essiccazione (a 100 °C per 4 ore): ≤ 5,0 %</p> <p>Ammonio: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenico: non più di 2 ppm</p> <p>Acidi fosforici liberi: ≤ 0,1 %</p> <p>Acido 5'-citidilico: ≤ 1,0 %</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p> <p><b><i>Citicolina (fonte microbica)</i></b></p> <p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>È ottenuta mediante fermentazione, utilizzando un ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> (BCT19/p40k).</p> <p>Le specifiche della citicolina da fonte microbica sono identiche a quelle della citicolina sintetica autorizzata.</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) è un batterio Gram positivo, sporigeno, anaerobio obbligato, non patogeno, non geneticamente modificato. Numero di deposito: FERM BP-2789</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: non rilevato in 1 g</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><i>Staphylococcus aureus</i>: non rilevato in 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: non rilevato in 1 g</p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 10^2</math> CFU/g</p>
<b>Estratto di cacao in polvere sgrassato</b>	<p>Estratto di cacao (<i>Theobroma cacao</i> L.)</p> <p>Aspetto: polvere marrone scuro, priva di impurità visibili</p> <p>Proprietà fisiche e chimiche</p> <p>Tenore di polifenoli: min. 55,0 % GAE</p> <p>Tenore di teobromina: max. 10,0 %</p> <p>Tenore di ceneri: max. 5,0 %</p> <p>Tenore di umidità: max. 8,0 %</p> <p>Densità d'insieme: 0,40-0,55 g/cm<sup>3</sup></p> <p>pH: 5,0-6,5</p> <p>Solvente residuo: max. 500 ppm</p>
<b>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi</b>	<p>Estratto di cacao a basso contenuto di grassi (<i>Theobroma cacao</i> L.)</p> <p>Aspetto: polvere di colore da rosso scuro a porpora</p> <p>Estratto di cacao, concentrato: min. 99 %</p> <p>Biossido di silicio (aiuto tecnologico): max. 1,0 %</p> <p>Flavanoli di cacao: min. 300 mg/g</p> <p>(-) Epicatechina: min. 45 mg/g</p> <p>Perdita all'essiccazione: max. 5,0 %</p>
<b>Olio di semi di coriandolo da <i>Coriandrum sativum</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di semi di coriandolo è un olio contenente gliceridi degli acidi grassi prodotti dai semi della pianta di coriandolo <i>Coriandrum Sativum</i> L.</p> <p>Colore giallognolo, sapore leggero</p> <p>N. CAS: 8008-52-4</p> <p>Composizione in acidi grassi</p> <p>Acido palmitico (C16:0): 2-5 %</p> <p>Acido stearico (C18:0): &lt; 1,5 %</p> <p>Acido petroselinico [cis-C18:1 (n-12)]: 60-75 %</p> <p>Acido oleico [cis-C18:1 (n-9)]: 8-15 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Acido linoleico (C18:2): 12-19 %</p> <p>Acido <math>\alpha</math>-linoleico (C18:3): &lt; 1,0 %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq</math> 1,0 %</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Indice di rifrazione (20 °C): 1,466-1,474</p> <p>Indice di acidità: <math>\leq</math> 2,5 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: <math>\leq</math> 5,0 meq/kg</p> <p>Indice di iodio: 88-110 unità</p> <p>Indice di saponificazione: 186-200 mg KOH/g</p> <p>Sostanze insaponificabili: <math>\leq</math> 15 g/kg</p>
<p><b>Frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti essiccati di <i>Crataegus pinnatifida</i> rientrano in una specie appartenente alla famiglia delle <i>Rosaceae</i> originaria della Cina settentrionale e della Corea.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Sostanza secca: 80 %</p> <p>Carboidrati: 55 g/kg di peso fresco</p> <p>Fruttosio: 26,5-29,3 g/100 g</p> <p>Glucosio: 25,5-28,1 g/100 g</p> <p>Vitamina C: 29,1 mg/100 g di peso fresco</p> <p>Sodio: 2,9 g/100 g di peso fresco</p> <p>Le composte sono prodotti ottenuti mediante trattamento termico della parte commestibile di una o più specie di frutti, interi o in pezzi, con o senza setacciatura, a una concentrazione non significativa. Possono essere aggiunti zucchero, acqua, sidro, spezie e succo di limone.</p>
<p><b><math>\alpha</math>-ciclodestrina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Saccaride ciclico non riducente: formato da 6 unità di D-glucopiranosile con legame <math>\alpha</math>-1,4 prodotto per l'azione della ciclodestrina glucosiltransferasi (CGTase, EC 2.4.1.19) su amido idrolizzato. Recupero e purificazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina possono avvenire con una delle seguenti procedure: precipitazione di un complesso di <math>\alpha</math>-ciclodestrina con 1-decanolo, dissoluzione in acqua ad alta temperatura e riprecipitazione, strippaggio con vapore del complessante e cristallizzazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina dalla soluzione; oppure cromatografia con scambio ionico o cromatografia a esclusione (gel filtrazione) seguita da cristallizzazione dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina dalle acque madri purificate; o processi di separazione a membrana come ultrafiltrazione e osmosi inversa.</p> <p>Descrizione: solido cristallino bianco o quasi bianco, praticamente inodore.</p> <p>Sinonimi: <math>\alpha</math>-ciclodestrina, <math>\alpha</math>-destrina, cicloesaamilosi, ciclo-maltoesoso, <math>\alpha</math>-cicloamilasi</p> <p>Denominazione chimica: cicloesaamilosi</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>N. CAS: 10016-20-3</p> <p>Formula chimica: <math>(C_6H_{10}O_5)_6</math></p> <p>Peso formula: 972,85</p> <p>Tenore: <math>\geq 98 \%</math> (su base secca)</p> <p><b>Identificazione</b></p> <p>Intervallo di fusione: si decompone a temperatura superiore a 278 °C</p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua; scarsamente solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: tra + 145° e + 151° (soluzione all'1 %)</p> <p>Cromatografia: il tempo di ritenzione del picco più elevato in un cromatogramma liquido del campione corrisponde a quello dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina in un cromatogramma di riferimento di <math>\alpha</math>-ciclodestrina (disponibile presso <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH</i>, Monaco, Germania o presso <i>Wacker Biochem Group, Adrian</i>, MI, USA) nelle condizioni descritte nel METODO DI PROVA.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua: <math>\leq 11 \%</math> (metodo di Karl Fischer)</p> <p>Complessante residuo: <math>\leq 20</math> mg/kg (1-decanolo)</p> <p>Sostanze riducenti: <math>\leq 0,5 \%</math> (in glucosio)</p> <p>Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1 \%</math></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Metodo di prova</b></p> <p>Analisi mediante cromatografia liquida alle seguenti condizioni.</p> <p>Soluzione del campione: versare con cura circa 100 mg di campione per la prova in un matraccio con taratura a 10 ml e aggiungere 8 ml di acqua deionizzata. Sciogliere completamente il campione con un bagno a ultrasuoni (10-15 minuti) e portare a volume con acqua deionizzata purificata. Filtrare con filtro da 0,45 micron.</p> <p>Soluzione di riferimento: versare con cura circa 100 mg di <math>\alpha</math>-ciclodestrina in un matraccio con taratura a 10 ml e aggiungere 8 ml di acqua deionizzata. Sciogliere completamente il campione con un bagno a ultrasuoni e portare a volume con acqua deionizzata purificata.</p> <p>Cromatografia: cromatografo liquido munito di rivelatore dell'indice di rifrazione e di registratore integratore.</p> <p>Colonna e riempimento: nucleosil-100-NH<sub>2</sub> (10 <math>\mu</math>m) (<i>Macherey &amp; Nagel Co.</i>, Düren, Germania) o equivalente.</p> <p>Lunghezza: 250 mm</p> <p>Diametro: 4 mm</p> <p>Temperatura: 40 °C</p> <p>Fase mobile: acetonitrile/acqua (67/33, v/v)</p> <p>Velocità di flusso: 2,0 ml/min</p> <p>Volume di iniezione: 10 <math>\mu</math>l</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Procedimento: iniettare la soluzione di campione nel cromatografo, registrare il cromatogramma e misurare l'area del picco di <math>\alpha</math>-CD. Calcolare la percentuale di <math>\alpha</math>-ciclodestrina nel campione di prova come segue:</p> <p>% di <math>\alpha</math>-ciclodestrina (base secca) = <math>100 \times (AS/AR) (WR/WS)</math></p> <p>in cui</p> <p>AS e AR rappresentano le aree dei picchi massimi dovuti ad <math>\alpha</math>-ciclodestrina per la soluzione di campione e, rispettivamente, per la soluzione di riferimento; WS e WR rappresentano il peso (mg) del campione di prova e, rispettivamente, dell'<math>\alpha</math>-ciclodestrina di riferimento dopo correzione del contenuto idrico.</p>
<p><b><math>\gamma</math>-ciclodestrina</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Saccaride ciclico non riducente, formato da otto unità di D-glucopiranosile con legame <math>\alpha</math>-1,4 prodotto per l'azione della ciclodestrina glucosiltransferasi (CGTase, EC 2.4.1.19) su amido idrolizzato. Recupero e purificazione della <math>\gamma</math>-ciclodestrina possono avvenire con precipitazione di un complesso di <math>\gamma</math>-ciclodestrina con 8-cicloesadecen-1-one, dissoluzione del complesso in acqua e n-decano, strippaggio con vapore della fase acquosa e recupero della gamma-CD dalla soluzione mediante cristallizzazione.</p> <p>Solido cristallino bianco o quasi bianco, praticamente inodore</p> <p>Sinonimi: <math>\gamma</math>-ciclodestrina, <math>\gamma</math>-destrina, ciclo-octa-amilosio, ciclomaltooctaosio, <math>\gamma</math>-cicloamilasi</p> <p>Denominazione chimica: ciclo-octa-amilosio</p> <p>N. CAS: 17465-86-0</p> <p>Formula chimica: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math></p> <p>Tenore: <math>\geq 98</math> % (su base secca)</p> <p><b>Identificazione</b></p> <p>Intervallo di fusione: si decompone a temperatura superiore a 285 °C</p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua; scarsamente solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: tra + 174° e + 180° (soluzione all'1 %)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua: <math>\leq 11</math> %</p> <p>Complessante residuo (8-cicloesadecen-1-one (CHDC): <math>\leq 4</math> mg/kg</p> <p>Solvente residuo (n-decano): <math>\leq 6</math> mg/kg</p> <p>Sostanze riducenti: <math>\leq 0,5</math> % (in glucosio)</p> <p>Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1</math> %</p>
<p><b>Preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p><b>1. Sotto forma di polvere</b></p> <p>Carboidrati: 60 % con: (destrano: 50 %, mannitolo: 0,5 %, fruttosio: 0,3 %, leucrosio: 9,2 %)</p> <p>Proteine: 6,5 %</p> <p>Lipidi: 0,5 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Acido lattico: 10 %</p> <p>Etanolo: tracce</p> <p>Ceneri: 13 %</p> <p>Umidità: 10 %</p> <p><b>2. In forma liquida</b></p> <p>Carboidrati: 12 % con: (destrano: 6,9 %, mannitolo: 1,1 %, fruttosio: 1,9 %, leucrosio: 2,2 %)</p> <p>Proteine: 2,0 %</p> <p>Lipidi: 0,1 %</p> <p>Acido lattico: 2,0 %</p> <p>Etanolo: 0,5 %</p> <p>Ceneri: 3,4 %</p> <p>Umidità: 80 %</p>
<p><b>Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Prodotto a partire da glicerolo e acidi grassi derivati da oli vegetali commestibili, in particolare da olio di soia (<i>Glycine max</i>) o da olio di colza (<i>Brassica campestris</i>, <i>Brassica napus</i>), utilizzando un enzima specifico.</p> <p><b>Distribuzione dell'acilglicerolo</b></p> <p>Diacilgliceroli (DAG): <math>\geq 80</math> %</p> <p>1,3-Diacilgliceroli (1,3-DAG): <math>\geq 50</math> %</p> <p>Triacilgliceroli (TAG): <math>\leq 20</math> %</p> <p>Monoacilgliceroli (MAG): <math>\leq 5,0</math> %</p> <p><b>Composizione degli acidi grassi (MAG, DAG, TAG)</b></p> <p>Acido oleico (C18:1): 20-65 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 15-65 %</p> <p>Acido linoleico (C18:3): <math>\leq 15</math> %</p> <p>Acidi grassi saturi: <math>\leq 10</math> %</p> <p><b>Altro</b></p> <p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p>Indice di perossidi: <math>\leq 1,0</math> meq/kg</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Diidrocapsiato (DHC)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il diidrocapsiato è sintetizzato mediante esterificazione, catalizzata da enzima, dell'alcol vanillico e dell'acido 8-metilnonanoico. Dopo l'esterificazione il diidrocapsiato è estratto con n-esano.</p> <p>Liquido viscoso da incolore a giallo</p> <p>Formula chimica: C<sub>18</sub> H<sub>28</sub> O<sub>4</sub></p> <p>N. CAS: 205687-03-2</p> <p><b>Proprietà fisiche e chimiche</b></p> <p>Diidrocapsiato: &gt; 94 %</p> <p>Acido 8-metilnonanoico: &lt; 6,0 %</p> <p>Alcol vanillico: &lt; 1,0 %</p> <p>Altre sostanze collegate alle sintesi: &lt; 2,0 %</p>
<b>Estratto secco di <i>Lippia citriodora</i> da colture cellulari</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b> Estratto secco di colture cellulari HTN®Vb di <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth.</p>
<b>Estratto di <i>Echinacea angustifolia</i> da colture cellulari</b>	<p>L'estratto delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i> ottenuto da colture di tessuti vegetali è sostanzialmente equivalente a un estratto delle radici di <i>Echinacea angustifolia</i> ottenuto in etanolo-acqua con titolazione al 4 % di echinacoside.</p>
<b>Olio di <i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di <i>Echium</i> raffinato è un prodotto giallo chiaro ottenuto dalla raffinazione dell'olio estratto dai semi dell'<i>Echium plantagineum</i> L. Acido stearidonico: ≥ 10 % p/p degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 2,0 % (p/p degli acidi grassi totali)</p> <p>Indice di acidità: ≤ 0,6 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: ≤ 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Tenore di insaponificabili: ≤ 2,0 %</p> <p>Tenore di proteine (azoto complessivo): ≤ 20 µg/ml</p> <p>Alcaloidi pirrolizidinici: non rilevabili, con un limite di rivelabilità di 4,0 µg/kg</p>
<b>Epigallocatechina gallato come estratto purificato di foglie di tè verde (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Estratto altamente purificato di foglie di tè verde [<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze] in forma di polvere fine, di colore dal biancastro al rosa chiaro. È composto da un minimo di 90 % di epigallocatechina gallato (EGCG), e ha un punto di fusione tra 210 e 215 °C circa.</p> <p>Aspetto: polvere di colore dal biancastro al rosa chiaro</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica																																			
	<p>Denominazione chimica: polifenolo(-)epigallocatechina-3-gallato</p> <p>Sinonimi: epigallocatechina gallato (EGCG)</p> <p>N. CAS: 989-51-5</p> <p>Denominazione INCI: epigallocatechina gallato</p> <p>Massa molecolare 458,4 g/mol</p> <p>Perdita all'essiccazione: max. 5,0 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico: max. 3,0 ppm</p> <p>Piombo: max. 5,0 ppm</p> <p><b>Tenore</b></p> <p>min. 94 % EGCG (su base secca)</p> <p>max. 0,1 % di caffeina</p> <p>Solubilità: l'EGCG è abbastanza solubile in acqua, etanolo, metanolo e acetone</p>																																			
<b>L-ergotioneina</b>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica (IUPAC): (2S)-3-(2-tiosso-2,3-diidro-1H-imidazol-4-yl)-2-(trimetilammonio)-propanoato</p> <p>Formula chimica: C<sub>9</sub>H<sub>15</sub>N<sub>3</sub>O<sub>2</sub>S</p> <p>Massa molecolare: 229,3 Da</p> <p>N. CAS: 497-30-3</p> <table><tr><th>Parametro</th><th>Specifica</th><th>Metodo</th></tr><tr><td>Aspetto</td><td>Polvere bianca</td><td>Esame visivo</td></tr><tr><td>Rotazione ottica</td><td>[α]<sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H<sub>2</sub>O)<sup>a)</sup></td><td>Polarimetria</td></tr><tr><td rowspan="2">Purezza chimica</td><td>≥ 99,5 %</td><td>HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]</td></tr><tr><td>≥ 99,0 %</td><td>1H-NMR</td></tr><tr><td rowspan="4">Identificazione</td><td>Conforme alla struttura</td><td>1H-NMR</td></tr><tr><td>C: 47,14 ± 0,4 %</td><td rowspan="3">Analisi elementare</td></tr><tr><td>H: 6,59 ± 0,4 %</td></tr><tr><td>N: 18,32 ± 0,4 %</td></tr><tr><td>Solventi residui totali</td><td>[Eur. Ph. 01/2008:50400]</td><td>Gascromatografia</td></tr><tr><td>(metanolo, acetato di etile, isopropanolo, etanolo)</td><td>&lt; 1 000 ppm</td><td>[Eur. Ph. 01/2008:20424]</td></tr><tr><td>Perdita all'essiccazione</td><td>Standard interno &lt; 0,5 %</td><td>[Eur. Ph. 01/2008:20232]</td></tr><tr><td>Impurità</td><td>&lt; 0,8 %</td><td>HPLC/GPC o 1H-NMR</td></tr></table>			Parametro	Specifica	Metodo	Aspetto	Polvere bianca	Esame visivo	Rotazione ottica	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetria	Purezza chimica	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]	≥ 99,0 %	1H-NMR	Identificazione	Conforme alla struttura	1H-NMR	C: 47,14 ± 0,4 %	Analisi elementare	H: 6,59 ± 0,4 %	N: 18,32 ± 0,4 %	Solventi residui totali	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gascromatografia	(metanolo, acetato di etile, isopropanolo, etanolo)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]	Perdita all'essiccazione	Standard interno < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]	Impurità	< 0,8 %	HPLC/GPC o 1H-NMR
Parametro	Specifica	Metodo																																		
Aspetto	Polvere bianca	Esame visivo																																		
Rotazione ottica	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sup>a)</sup>	Polarimetria																																		
Purezza chimica	≥ 99,5 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29]																																		
	≥ 99,0 %	1H-NMR																																		
Identificazione	Conforme alla struttura	1H-NMR																																		
	C: 47,14 ± 0,4 %	Analisi elementare																																		
	H: 6,59 ± 0,4 %																																			
	N: 18,32 ± 0,4 %																																			
Solventi residui totali	[Eur. Ph. 01/2008:50400]	Gascromatografia																																		
(metanolo, acetato di etile, isopropanolo, etanolo)	< 1 000 ppm	[Eur. Ph. 01/2008:20424]																																		
Perdita all'essiccazione	Standard interno < 0,5 %	[Eur. Ph. 01/2008:20232]																																		
Impurità	< 0,8 %	HPLC/GPC o 1H-NMR																																		

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica		
	Parametro	Specifica	Metodo
	<b>Metalli pesanti<sup>b) c)</sup></b>		
	Piombo:	< 3,0 ppm	ICP/AES
	Cadmio	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	Mercurio	< 0,1 ppm	Fluorescenza atomica (Hg)
	<b>Specifiche microbiologiche<sup>b)</sup></b>		
	Conta totale batteri aerobi vivi (TVAC)	≤ 1 × 10 <sup>3</sup> CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	Conta totale dei lieviti e delle muffe (TYMC)	≤ 1 × 10 <sup>2</sup> CFU/g	
	<i>Escherichia coli</i>	assenza in 1 g	
	Eur. Ph.: farmacopea europea; 1H-NMR: risonanza magnetica nucleare protonica; HPLC: cromatografia liquida ad alta prestazione; GPC: cromatografia a permeazione di gel; ICP/AES: spettroscopia di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente; CFU: unità formanti colonie.		
	a) Lit. [α] <sub>D</sub> = (+) 126,6° (c = 1, H <sub>2</sub> O)		
	b) analisi effettuate su ciascun lotto		
	c) livelli massimi in conformità al regolamento (CE) n. 1881/2006.		
<b>Feredetato sodico</b>	<b>Descrizione/definizione</b> Il feredetato sodico (acido etilendiamminotetraacetico - EDTA) è una polvere inodore, fluida, da giallo a marrone con una purezza chimica superiore al 99 % (p/p). È facilmente solubile in acqua. Formula chimica: C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> FeN <sub>2</sub> NaO <sub>8</sub> · 3H <sub>2</sub> O Caratteristiche chimiche pH di una soluzione all'1 %: 3,5-5,5 Ferro: 12,5-13,5 % Sodio: 5,5 % Acqua: 12,8 % Materia organica (CHNO): 68,4 % EDTA: 65,5-70,5 % Sostanze insolubili in acqua: ≤ 0,1 % Acido nitrilotriacetico: ≤ 0,1 %		
<b>Fosfato ferroso di ammonio</b>	<b>Descrizione/definizione</b> Il fosfato ferroso di ammonio si presenta sotto forma di polvere fine di colore grigio/verde, praticamente insolubile nell'acqua e solubile negli acidi minerali diluiti. N. CAS: 10101-60-7		

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Formula chimica: <math>\text{FeNH}_4\text{PO}_4</math></p> <p>Caratteristiche chimiche</p> <p>pH di una sospensione acquosa al 5 %: 6,8-7,8</p> <p>Ferro (totale): <math>\geq 28</math> %</p> <p>Ferro (II): 22-30 % (p/p)</p> <p>Ferro (III): <math>\leq 7,0</math> % (p/p)</p> <p>Ammoniaca: 5-9 % (p/p)</p> <p>Acqua: <math>\leq 3,0</math> %</p>
<p><b>Peptidi di origine ittica da <i>Sardinops sagax</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una miscela peptidica ottenuta mediante idrolisi catalizzata da proteasi alcalina del muscolo di pesce (<i>Sardinops sagax</i>), successivo isolamento della frazione peptidica per cromatografia su colonna, concentrazione sotto vuoto ed essiccazione a spruzzo.</p> <p>Si tratta di una polvere bianco-giallastra.</p> <p>Peptidi (*) (peptidi a catena corta, dipeptidi e tripeptidi di peso molecolare inferiore a 2 kDa): <math>\geq 85</math> g/100 g</p> <p>Val-Tyr (dipeptide): 0,1-0,16 g/100 g</p> <p>Ceneri: <math>\leq 10</math> g/100 g</p> <p>Umidità: <math>\leq 8</math> g/100 g</p> <p>(*) Metodo di Kjeldahl</p>
<p><b>Flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I flavonoidi derivano dalla radice o dal rizoma della <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. per estrazione con etanolo seguita da un'ulteriore estrazione di questo estratto etanolico con trigliceridi a media catena. Si tratta di un liquido di colore marrone scuro contenente glabridina in dosi comprese fra 2,5 % e 3,5 %.</p> <p>Umidità: <math>&lt; 0,5</math> %</p> <p>Ceneri: <math>&lt; 0,1</math> %</p> <p>Indice di perossidi: <math>&lt; 0,5</math> meq/kg</p> <p>Glabridina: 2,5-3,5 % di grassi</p> <p>Acido glicirrizico: <math>&lt; 0,005</math> %</p> <p>Grassi, incluse le sostanze di tipo polifenolico: <math>\geq 99</math> %</p> <p>proteine: <math>&lt; 0,1</math> %</p> <p>Carboidrati: non rilevabili</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Estratto di fucooidano dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il fucooidano derivato dall'alga marina <i>Fucus vesiculosus</i> è ottenuto mediante estrazione acquosa in soluzione acida e procedimenti di filtrazione senza l'uso di solventi organici. L'estratto ottenuto è sottoposto a concentrazione ed essiccazione per produrre l'estratto di fucooidano con le specifiche che seguono.</p> <p>Polvere il cui colore varia tra biancastro e marrone</p> <p>Odore e sapore: odore e sapore tenui</p> <p>Umidità: &lt; 10 % (105 °C per 2 ore)</p> <p>pH: 4,0-7,0 (soluzione all'1 % a 25 °C)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico (inorganico): &lt; 1,0 ppm</p> <p>Cadmio: &lt; 3,0 ppm</p> <p>Piombo: &lt; 2,0 ppm</p> <p>Mercurio: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Conteggio degli enterobatteri totali: assenza/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/g</p> <p>Composizione dei due tipi di estratti consentiti sulla base del livello di fucooidano</p> <p>Estratto 1:</p> <p>fucooidano: 75-95 %</p> <p>alginato: 2,0-5,5 %</p> <p>polifloroglucinolo: 0,5-15 %</p> <p>mannitolo: 1-5 %</p> <p>livello di minerali nei sali naturali: 0,5-2,5 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-1,0 %</p> <p>proteine: 2,0-2,5 %</p> <p>Estratto 2:</p> <p>fucooidano: 60-65 %</p> <p>alginato: 3,0-6,0 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>polifloroglucinolo: 20-30 %</p> <p>mannitolo: &lt; 1,0 %</p> <p>livello di minerali nei sali naturali: 0,5-2,0 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-2,0 %</p> <p>proteine: 2,0-2,5 %</p>
<p><b>Estratto di fucoidano dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il fucoidano derivato dall'alga marina <i>Undaria pinnatifida</i> è ottenuto mediante estrazione acquosa in soluzione acida e procedimenti di filtrazione senza l'uso di solventi organici. L'estratto ottenuto è sottoposto a concentrazione ed essiccazione per produrre l'estratto di fucoidano con le specifiche che seguono.</p> <p>Polvere il cui colore varia tra biancastro e marrone</p> <p>Odore e sapore: odore e sapore tenui</p> <p>Umidità: &lt; 10 % (105 °C per 2 ore)</p> <p>pH: 4,0-7,0 (soluzione all'1 % a 25 °C)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico (inorganico): &lt; 1,0 ppm</p> <p>Cadmio: &lt; 3,0 ppm</p> <p>Piombo: &lt; 2,0 ppm</p> <p>Mercurio: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Microbiologia</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Conteggio degli enterobatteri totali: assenza/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/g</p> <p>Composizione dei due tipi di estratti consentiti sulla base del livello di fucoidano</p> <p>Estratto 1:</p> <p>fucoidano: 75-95 %</p> <p>alginato: 2,0-6,5 %</p> <p>polifloroglucinolo: 0,5-3,0 %</p> <p>mannitolo: 1-10 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>livello di minerali nei sali naturali: 0,5-1,0 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-2,0 %</p> <p>proteine: 2,0-2,5 %</p> <p>Estratto 2:</p> <p>fucoïdano: 50-55 %</p> <p>alginato: 2,0-4,0 %</p> <p>polifloroglucinato: 1,0-3,0 %</p> <p>mannitolo: 25-35 %</p> <p>livello di minerali nei sali naturali: 8-10 %</p> <p>altri carboidrati: 0,5-2,0 %</p> <p>proteine: 1,0-1,5 %</p>
<p><b>2'-fucosillattosio</b> <b>(sintetico)</b></p>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: <math>\alpha</math>-L-fucopiranosil-(1<math>\rightarrow</math>2)-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-(1<math>\rightarrow</math>4)-D-glucopiranosio</p> <p>Formula chimica: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub></p> <p>N. CAS: 41263-94-9</p> <p>Peso molecolare: 488,44 g/mol</p> <p><b>Descrizione</b></p> <p>Il 2'-fucosillattosio è una polvere da bianca a biancastra ottenuta mediante un processo di sintesi chimica e isolata per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>2'-fucosillattosio: <math>\geq 95</math> %</p> <p>D-lattosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>L-fucosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>Isomeri del difucosil-D-lattosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>2'-fucosil-D-lattulosio: <math>\leq 1,0</math> % p/p</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 3,2-7,0</p> <p>Acqua (%): <math>\leq 9,0</math> %</p> <p>Ceneri, solfatate: <math>\leq 0,2</math> %</p> <p>Acido acetico: <math>\leq 0,3</math> %</p> <p>Solventi residui (metanolo, 2-propanolo, acetato di metile, acetone): <math>\leq 50,0</math> mg/kg separatamente, <math>\leq 200,0</math> mg/kg in combinazione</p> <p>Proteine residue: <math>\leq 0,01</math> %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica	
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Palladio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nichel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg</p>	
<b>2'-fucosillattosio</b> <b>(fonte microbica)</b>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: α-L-fucopiranosil-(1→2)-β-D-galattopiranosil-(1→4)-D-glucopiranosio</p> <p>Formula chimica: C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>15</sub></p> <p>N. CAS: 41263-94-9</p> <p>Peso molecolare: 488,44 g/mol</p>	
	<p><b>Fonte</b></p> <p>Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> K-12</p>	<p><b>Fonte</b></p> <p>Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> BL21</p>
	<p><b>Descrizione</b></p> <p>Il 2'-fucosillattosio è una polvere cristallina da bianca a biancastra ottenuta mediante un procedimento microbico. Il 2'-fucosillattosio è isolato per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>2'-fucosillattosio: ≥ 94 %</p> <p>D-lattosio: ≤ 3,0 %</p> <p>L-fucosio: ≤ 1,0</p> <p>Difucosil-D-lattosio: ≤ 1,0 %</p> <p>2'-fucosil-D-lattulosio: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 3,2-5,0</p> <p>Acqua: ≤ 5,0 %</p> <p>Ceneri, solfatate: ≤ 1,5 %</p> <p>Acido acetico: ≤ 1,0 %</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 %</p>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>Il 2'-fucosillattosio è una polvere da bianca a biancastra e il concentrato liquido è una soluzione acquosa chiara (45 % ± 5 % p/v), da incolore a leggermente gialla. Il 2'-fucosillattosio è prodotto mediante un procedimento microbiologico e isolato mediante essiccazione a spuzzo.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>2'-fucosillattosio: ≥ 90 %</p> <p>Lattosio: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosio: ≤ 3,0 %</p> <p>3-fucosillattosio: ≤ 5,0 %</p> <p>Fucosilgalattosio: ≤ 3,0 %</p> <p>Difucosillattosio: ≤ 5,0 %</p> <p>Glucosio: ≤ 3,0 %</p> <p>Galattosio: ≤ 3,0 %</p> <p>Acqua: ≤ 9,0 % (in polvere)</p> <p>Ceneri, solfatate: ≤ 0,5 % (in polvere e liquido)</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 % (in polvere e liquido)</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica	
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Muffe: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Endotossine: ≤ 10 EU/mg</p>	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 0,02 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Arsenico: ≤ 0,2 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Cadmio: ≤ 0,1 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p>Mercurio: ≤ 0,5 mg/kg (in polvere e liquido)</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (in polvere), ≤ 5 000 CFU/g (liquido)</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g (in polvere), ≤ 50 CFU/g (liquido)</p> <p>Enterobatteriacee/coliformi: assenza in 11 g (in polvere e liquido)</p> <p><i>Salmonella</i>: negativo/100 g (in polvere), negativo/200 ml (liquido)</p> <p><i>Cronobacter</i>: negativo/100 g (in polvere), negativo/200 ml (liquido)</p> <p>Endotossine: ≤ 100 EU/g (in polvere), ≤ 100 EU/ml (liquido)</p> <p>Aflatossina M1: ≤ 0,025 µg/kg (in polvere e liquido)</p>
Galatto-oligosaccaride	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p><b>Il galatto-oligosaccharide è ottenuto dal lattosio del latte mediante un procedimento enzimatico con β-galattosidasi derivante da <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i> e <i>Bacillus circulans</i>.</b></p> <p>GOS: min. 46 % di sostanza secca</p> <p>Lattosio: max. 40 % di sostanza secca</p> <p>Glucosio: max. 22 % di sostanza secca</p> <p>Galattosio: min. 0,8 % di sostanza secca</p> <p>Ceneri: max. 4,0 % di sostanza secca</p> <p>Proteine: max. 4,5 % di sostanza secca</p> <p>Nitrito: max. 2 mg/kg</p>	
Glucosamina HCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K12	<p>Polvere inodore, cristallina, bianca</p> <p>Formula molecolare: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub>·HCl</p> <p>Massa molecolare relativa: 215,63 g/mol</p> <p>D-glucosamina HCl: 98,0-102,0 % dello standard di riferimento (HPLC)</p> <p>Rotazione specifica: + 70,0° - + 73,0°</p>	

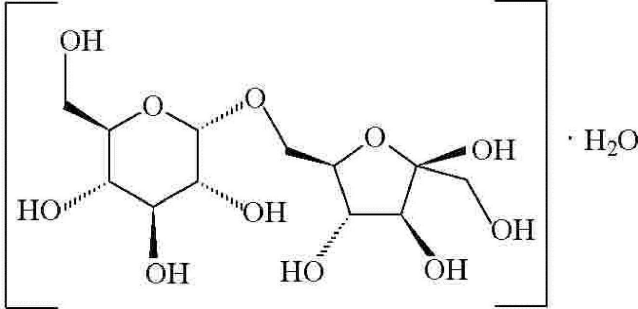


Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Glucosamina KCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K12</b>	Polvere inodore, cristallina, bianca Formula molecolare: (C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> NO <sub>5</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ·2KCl Massa molecolare relativa: 605,52 g/mol D-glucosamina solfato 2KCl: 98,0-102,0 % dello standard di riferimento (HPLC) Rotazione specifica da + 50,0° a + 52,0°
<b>Glucosamina NaCl da <i>Aspergillus niger</i> e dal ceppo geneticamente modificato di <i>E. coli</i> K12</b>	Polvere inodore, cristallina, bianca Formula molecolare: (C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> NO <sub>5</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ·2NaCl Massa molecolare relativa: 573,31 g/mol D-glucosamina HCl: 98-102 % dello standard di riferimento (HPLC) Rotazione specifica: + 52°-+ 54°
<b>Gomma di guar</b>	<b>Descrizione/definizione</b> La gomma di guar naturale è costituita dall'endosperma macinato dei semi di ceppi naturali della pianta del guar <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> L. Taub. (famiglia delle <i>Leguminose</i> ). È costituita da un polisaccaride ad elevato peso molecolare, composto principalmente da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidici (combinazioni che, dal punto di vista chimico, possono essere descritte come galattomannani e il cui tenore non sia inferiore a 75 %). Aspetto: polvere bianco-giallastra Peso molecolare: 50 000 – 8 000 000 Dalton N. CAS: 9000-30-0 N. EINECS: 232-536-8 Purezza: secondo quanto previsto dal regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> , così come dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione, del 5 febbraio 2015, che stabilisce condizioni particolari applicabili all'importazione di gomma di guar originaria o proveniente dall'India a causa del rischio di contaminazione da pentaclorofenolo e diossine <sup>(2)</sup> . <b>Proprietà fisico-chimiche</b> <b>Polvere</b> Durata di conservazione: 2 anni Colore: bianco Odore: leggero Diametro medio delle particelle: 60-70 µm Umidità: max. 15 % Viscosità (*) a 1 ora: —

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Viscosità (*) a 2 ore: min. 3 600 mPa.s</p> <p>Viscosità (*) a 24 ore: min. 4 000 mPa.s</p> <p>Solubilità: solubile in acqua calda e fredda</p> <p>pH per 10 g/l, a 25 °C: 6-7,5</p> <p><b>Fiocchi</b></p> <p>Durata di conservazione: 1 anno</p> <p>Colore: Bianco/biancastro con assenza o presenza minima di punti neri</p> <p>Odore: leggero</p> <p>Diametro medio delle particelle: 1-10 mm</p> <p>Umidità: max. 15 %</p> <p>Viscosità (*) a 1 ora: min. 3 000 mPa.s</p> <p>Viscosità (*) a 2 ore: —</p> <p>Viscosità (*) a 24 ore: —</p> <p>Solubilità: solubile in acqua calda e fredda</p> <p>pH per 10 g/l, a 25 °C: 5-7,5</p> <p>(*) Le misurazioni di viscosità sono effettuate nelle seguenti condizioni: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>
<p><b>Prodotti lattieri trattati termicamente, fermentati con <i>Bacteroides xylanisolvens</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I prodotti lattieri fermentati trattati termicamente sono prodotti con <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) come coltura starter.</p> <p>Il latte parzialmente scremato (contenente tra l'1,5 % e l'1,8 % di grassi) o il latte scremato (contenente lo 0,5 % di grassi o meno) vengono pastorizzati o trattati a temperatura ultra alta prima che abbia inizio la fermentazione con <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Il prodotto lattiero fermentato così ottenuto viene omogeneizzato e successivamente trattato termicamente per inattivare il <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964). Il prodotto finale non contiene cellule vitali di <i>Bacteroides xylanisolvens</i> (DSM 23964) (*).</p> <p>(*) DIN EN ISO 21528-2 modificato.</p>
<p><b>Idrossitirosolo</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'idrossitirosolo è un liquido viscoso di colore giallo pallido ottenuto per sintesi chimica.</p> <p>Formula molecolare: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub></p> <p>Peso molecolare: 154,6 g/mol</p> <p>N. CAS: 10597-60-1</p> <p>Umidità: ≤ 0,4 %</p> <p>Odore: caratteristico</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Sapore: leggermente amarognolo</p> <p>Solubilità (acqua): miscibile con acqua</p> <p>pH: 3,5-4,5</p> <p>Indice di rifrazione: 1,571-1,575</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Idrossitirosolo: <math>\geq 99 \%</math></p> <p>Acido acetico: <math>\leq 0,4 \%</math></p> <p>Idrossitirosolo acetato: <math>\leq 0,3 \%</math></p> <p>Somma di acido omonillico, acido iso-omonillico e 3-metossi-4-idrossifenilglicolo: <math>\leq 0,3 \%</math></p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,03 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Cadmio: <math>\leq 0,01 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Mercurio: <math>\leq 0,01 \text{ mg/kg}</math></p> <p><b>Solventi residui</b></p> <p>Acetato di etile: <math>\leq 25,0 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Isopropanolo: <math>\leq 2,50 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Metanolo: <math>\leq 2,00 \text{ mg/kg}</math></p> <p>Tetraidrofurano: <math>\leq 0,01 \text{ mg/kg}</math></p>
<p><b>Proteina ISP (<i>Ice Structuring Protein</i>) tipo III HPLC 12</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il preparato di ISP (<i>Ice Structuring Protein</i> - proteina strutturante del ghiaccio) è un liquido di colore marrone chiaro prodotto tramite la fermentazione sommersa di un ceppo geneticamente modificato di lievito alimentare per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) nel cui genoma è stato inserito un gene sintetico per la ISP. La proteina è espressa e secreta nel terreno di coltura, dove è separata dalle cellule del lievito tramite microfiltrazione e concentrata mediante ultrafiltrazione. Di conseguenza le cellule del lievito non sono trasferite in quanto tali o in forma modificata nel preparato di ISP. Il preparato di ISP consiste di ISP nativa, ISP glicosilata, proteine e peptidi di lievito e zuccheri nonché di acidi e sali comunemente riscontrati negli alimenti. Il concentrato è stabilizzato con 10 mM di tampone acido citrico.</p> <p>Tenore: <math>\geq 5 \text{ g/l}</math> di ISP attiva</p> <p>pH: 2,5-3,5</p> <p>Ceneri: <math>\leq 2,0 \%</math></p> <p>DNA: non rilevabile</p>
<p><b>Estratto acquoso di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Liquido di colore marrone scuro. Estratti acquosi di foglie essiccate di <i>Ilex guayusa</i>.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Composizione</b></p> <p>Proteine: 0,1 g/100 ml</p> <p>Grassi: 0,1 g/100 ml</p> <p>Carboidrati: 0,2-0,3 g/100 ml</p> <p>Zuccheri totali: 0,2 g/100 ml</p> <p>Caffeina: 19,8-57,7 mg/100 ml</p> <p>Teobromina: 0,14-2,0 mg/100 ml</p> <p>Acidi clorogenici: 9,9-72,4 mg/100 ml</p>
<b>Isomalto-oligosaccaride</b>	<p><b>Polvere</b></p> <p>Solubilità (acqua) (%): &gt; 99</p> <p>Glucosio (% su base secca): ≤ 5,0</p> <p>Isomaltosio + da DP3 a DP9 (% su base secca): ≥ 90</p> <p>Umidità (%): ≤ 4,0</p> <p>Ceneri solfatate (g/100g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenico (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p><b>Sciroppo</b></p> <p>Solidi secchi (g/100g): &gt; 75</p> <p>Glucosio (% su base secca): ≤ 5,0</p> <p>Isomaltosio + da DP3 a DP9 (% su base secca): ≥ 90</p> <p>pH: 4-6</p> <p>Ceneri solfatate (g/100g): ≤ 0,3</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo (mg/kg): ≤ 0,5</p> <p>Arsenico (mg/kg): ≤ 0,5</p>
<b>Isomaltulosio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Disaccaride riducente che consiste in una frazione di glucosio e una frazione di fruttosio collegate da un legame glicosidico alpha-1,6. È ricavato dal saccarosio mediante un procedimento enzimatico. Il prodotto commerciale è il monoidrato. Aspetto: pressoché inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi di sapore dolce.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Denominazione chimica: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glucopiranosil-D-fruttofuranosio, monoidrato</p> <p>N. CAS: 13718-94-0</p> <p>Formula chimica: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math></p> <p>Formula strutturale</p>  <p>Peso formula: 360,3 (monoidrato)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: <math>\geq 98</math> % (su base secca)</p> <p>Perdita all'essiccazione: <math>\leq 6,5</math> % (60 °C, 5 ore)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5 (*), «Metodi strumentali».</p> <p>(*) Food and Nutrition Paper 5, Rev. 2 — <i>Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>, (JECFA) 1991, 322 pagine, inglese - ISBN 92-5-102991-1.</p>
<b>Lattitolo</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Polvere cristallina o soluzione incolore prodotta dall'idrogenazione catalitica del lattosio. I prodotti cristallini si presentano in forma anidra, monoidrata e diidrata. Il nichel è utilizzato come catalizzatore.</p> <p>Denominazione chimica: 4-O-<math>\beta</math>-D-galattopiranosil-D-glucitolo</p> <p>Formula chimica: <math>C_{12}H_{24}O_{11}</math></p> <p>Peso molecolare: 344,31 g/mol</p> <p>N. CAS: 585-86-4</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Purezza</b></p> <p>Solubilità in acqua: molto solubile in acqua</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]_{D20} = \text{da } +13^{\circ} \text{ a } +16^{\circ}</math></p> <p><math>\geq 95 \text{ \% d.b.}</math> (d.b.: calcolato sulla base del peso a secco)</p> <p>Acqua: <math>\leq 10,5 \text{ \%}</math></p> <p>Altri polioli: <math>\leq 2,5 \text{ \% d.b.}</math></p> <p>Zuccheri riduttori: <math>\leq 0,2 \text{ \% d.b.}</math></p> <p>Cloruri: <math>\leq 100 \text{ mg/kg d.b.}</math></p> <p>Solfati: <math>\leq 200 \text{ mg/kg d.b.}</math></p> <p>Ceneri solfatate: <math>\leq 0,1 \text{ \% d.b.}</math></p> <p>Nichel: <math>\leq 2,0 \text{ mg/kg d.b.}</math></p> <p>Arsenico: <math>\leq 3,0 \text{ mg/kg d.b.}</math></p> <p>Piombo: <math>\leq 1,0 \text{ mg/kg d.b.}</math></p>
<p><b>Lacto-N-neotetraose</b> <b>(sintetico)</b></p>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: <math>\beta\text{-D-galattopiranosil-(1}\rightarrow\text{4)-2-acetamido-2-deossi-}\beta\text{-D-glucopiranosil-(1}\rightarrow\text{3)-}\beta\text{-D-galattopiranosil-(1}\rightarrow\text{4)-D-glucopiranosio}</math></p> <p>Formula chimica: <math>\text{C}_{26}\text{H}_{45}\text{NO}_{21}</math></p> <p>N. CAS: 13007-32-4</p> <p>Peso molecolare: 707,63 g/mol</p> <p><b>Descrizione</b></p> <p>Il lacto-N-neotetraose è una polvere da bianca a biancastra. È ottenuto mediante un processo di sintesi chimica e isolato per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore (in assenza di acqua): <math>\geq 96 \text{ \%}</math></p> <p>D-lattosio: <math>\leq 1,0 \text{ \%}</math></p> <p>Latto-N-trioso II: <math>\leq 0,3 \text{ \%}</math></p> <p>Isomero del latto-N-neotetraoso fruttosio: <math>\leq 0,6 \text{ \%}</math></p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 5,0-7,0</p> <p>Acqua: <math>\leq 9,0 \text{ \%}</math></p> <p>Ceneri, solfatate: <math>\leq 0,4 \text{ \%}</math></p> <p>Acido acetico: <math>\leq 0,3 \text{ \%}</math></p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Solventi residui (metanolo, 2-propanolo, acetato di metile, acetone): ≤ 50 mg/kg separatamente, ≤ 200 mg/kg in combinazione</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 %</p> <p>Palladio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Nichel: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Muffe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Lacto-N-neotetraose</b> (fonte microbica)</p>	<p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: β-D-galattopiranosil-(1→4)-2-acetamido-2-deossi-β-D-glucopiranosil-(1→3)-β-D-galattopiranosil-(1→4)-D-glucopiranosio</p> <p>Formula chimica: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub></p> <p>N. CAS: 13007-32-4</p> <p>Peso molecolare: 707,63 g/mol</p> <p><b>Fonte</b></p> <p>Ceppo geneticamente modificato di <i>Escherichia coli</i> K-12</p> <p><b>Descrizione</b></p> <p>Il lacto-N-neotetraose è una polvere cristallina da bianca a biancastra ottenuta mediante un procedimento microbico. Il lacto-N-neotetraose è isolato per cristallizzazione.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore (in assenza di acqua): ≥ 92 %</p> <p>D-lattosio: ≤ 3,0 %</p> <p>Latto-N-trioso II: ≤ 3,0 %</p> <p><i>para</i>-latto-N-neoesoso: ≤ 3,0 %</p> <p>Isomero del latto-N-neotetraoso fruttosio: ≤ 1,0 %</p> <p>pH (20 °C, soluzione al 5 %): 4,0-7,0</p> <p>Acqua: ≤ 9,0 %</p> <p>Ceneri, solfatate: ≤ 0,4 %</p> <p>Solventi residui (metanolo): ≤ 100 mg/kg</p> <p>Proteine residue: ≤ 0,01 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi mesofili: ≤ 500 CFU/g</p> <p>Lieviti: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Muffe: ≤ 10 CFU/g</p> <p>Endotossine residue: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Estratto della foglia di erba medica <i>Medicago sativa</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'erba medica (<i>Medicago sativa</i> L.) viene trattata entro 2 ore dalla raccolta. Dopo essere stata tagliata, frantumata e sottoposta all'azione di una pressa analoga a quella utilizzata per i semi oleosi, l'erba medica fornisce un residuo fibroso e un succo (10 % di sostanza secca). La sostanza secca del succo contiene circa il 35 % di proteine grezze. Il succo (pH 5,8-6,2) è neutralizzato. Il preriscaldamento e l'iniezione di vapore consentono la coagulazione di proteine associate a carotenoidi e pigmenti clorofilliani. Il precipitato proteico viene separato tramite centrifugazione e quindi essiccato. Una volta aggiunto acido ascorbico, il concentrato proteico di erba medica è granulato e conservato in gas inerte o in impianti frigoriferi.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Proteine: 45-60 %</p> <p>Grassi: 9-11 %</p> <p>Carboidrati liberi (fibra solubile): 1-2 %</p> <p>Polisaccaridi (fibra insolubile): 11-15 %</p> <p>compresa la cellulosa: 2-3 %</p> <p>Minerali: 8-13 %</p> <p>Saponine: ≤ 1,4 %</p> <p>Isoflavoni: ≤ 350 mg/kg</p> <p>Cumestrololo: ≤ 100 mg/kg</p> <p>Fitati: ≤ 200 mg/kg</p> <p>L-canavanina: ≤ 4,5 mg/kg</p>
<p><b>Licopene</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene sintetico è prodotto mediante la condensazione Wittig di intermedi sintetici comunemente utilizzati nella produzione di altri carotenoidi impiegati in prodotti alimentari. Il licopene sintetico è costituito per almeno il 96 % da licopene e da piccole quantità di altri carotenoidi affini. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (<i>tutti i licopene trans</i>)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene purificato ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i> è costituito per almeno il 95 % da licopene e per non più del 5 % da altri carotenoidi. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (tutti i licopene trans)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>
<b>Licopene estratto da pomodori</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il licopene purificato ottenuto dai pomodori (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) è costituito per almeno il 95 % da licopene e per non più del 5 % da altri carotenoidi. Si presenta in forma di polvere in idonea matrice o di dispersione oleosa. È di colore rosso scuro o rosso violetto. Deve essere assicurata una protezione antiossidativa.</p> <p>Denominazione chimica: licopene</p> <p>N. CAS: 502-65-8 (tutti i licopene trans)</p> <p>Formula chimica: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub></p> <p>Peso formula: 536,85 Da</p>
<b>Oleoresina di licopene estratta dal pomodoro</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'oleoresina di licopene estratta dal pomodoro è ottenuta mediante estrazione con solvente da pomodori (<i>Lycopersicon esculantum</i>) maturi e successiva eliminazione del solvente. È un liquido viscoso, chiaro, di colore da rosso a marrone scuro.</p> <p>Licopene totale: 5-15 %</p> <p>di cui licopene in forma trans: 90-95 %</p> <p>Carotenoidi totali (calcolati come licopene): 6,5-16,5 %</p> <p>Altri carotenoidi: 1,75 %</p> <p>(Fitoene/Fitofluene/β-carotene): (0,5-0,75/0,4-0,65/0,2-0,35 %)</p> <p>Tocoferoli totali: 1,5-3,0 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: 13-20 %</p> <p>Acidi grassi totali: 60-75 %</p> <p>Acqua (Karl Fischer): ≤ 0,5 %</p>
<b>Citrato-malato di magnesio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il citrato-malato di magnesio è una polvere amorfa, di colore da bianco a bianco-giallastro.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Formula chimica: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math></p> <p>Denominazione chimica: pentamagnesio di-(2-idrossibutanodioato)-di-(2-idrossipropano-1,2,3-tricarbossilato)</p> <p>N. CAS: 1259381-40-2</p> <p>Peso molecolare: 763,99 Dalton (anidro)</p> <p>Solubilità: facilmente solubile in acqua (circa 20 g in 100 ml)</p> <p>Descrizione dello stato fisico: polvere amorfa</p> <p>Tenore di magnesio: 12,0-15,0 %</p> <p>Perdita all'essiccazione (a 120 °C/4 ore): ≤ 15 %</p> <p>Colore (solido): polvere bianco-giallastra</p> <p>Colore (20 % di soluzione acquosa): da incolore a giallastra</p> <p>Aspetto (20 % di soluzione acquosa): soluzione chiara</p> <p>pH (20 % di soluzione acquosa): circa 6,0</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Cloruro: ≤ 0,05 %</p> <p>Solfato: ≤ 0,05 %</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Piombo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p>
<p><b>Estratto della corteccia di magnolia</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto della corteccia di magnolia è ottenuto dalla corteccia della pianta <i>Magnolia officinalis</i> L. e prodotto con biossido di carbonio supercritico. La corteccia è lavata ed essiccata in forno per ridurre il tenore di umidità prima di essere frantumata e sottoposta ad estrazione mediante biossido di carbonio supercritico. L'estratto è disciolto in etanolo per uso medico e ricristallizzato per produrre l'estratto di magnolia.</p> <p>L'estratto di magnolia è principalmente costituito da due composti fenolici, magnololo e onochiolo.</p> <p>Aspetto: polvere di colore marrone chiaro</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Magnololo: ≥ 85,2 %</p> <p>Onochiolo: ≥ 0,5 %</p> <p>Magnololo e onochiolo: ≥ 94 %</p> <p>Eudesmolo totale: ≤ 2 %</p> <p>Umidità: 0,50 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Piombo (ppm): ≤ 0,5</p> <p>Metil-eugenolo (ppm): ≤ 10</p> <p>Tubocurarina (ppm): ≤ 2,0</p> <p>Alcaloidi totali (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili viene prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di germi di granturco raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1,2 g nell'olio di germi di granturco raffinato e 10 g nell'«olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili»).</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Sostanze insaponificabili: &gt; 9,0 g/100 g</p> <p>Tocoferoli: ≥ 1,3 g/100 g</p> <p>α-tocoferolo (%): 10-25 %</p> <p>β-tocoferolo (%): &lt; 3,0 %</p> <p>γ-tocoferolo (%): 68-89 %</p> <p>δ-tocoferolo (%): &lt; 7,0 %</p> <p>Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g</p> <p>Acidi grassi in trigliceridi:</p> <p>acido palmitico: 10,0-20,0 %</p> <p>acido stearico: &lt; 3,3 %</p> <p>acido oleico: 20,0-42,2 %</p> <p>acido linoleico: 34,0-65,6 %</p> <p>acido linolenico: &lt; 2,0 %</p> <p>Indice di acidità: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Ferro (Fe): &lt; 1 500 µg/kg</p> <p>Rame (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) Benzo(a)pirene: &lt; 2 µg/kg</p> <p>È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili».</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Metilcellulosa</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La metilcellulosa è ottenuta direttamente da ceppi naturali di fibre vegetali e parzialmente eterificata dai gruppi metilici.</p> <p>Denominazione chimica: etere metilico di cellulosa</p> <p>Formula chimica: i polimeri contengono unità di anidroglucosio sostituite corrispondenti alla seguente formula generale:</p> $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ <p>dove R1, R2, R3 possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— H</li> <li>— CH<sub>3</sub>, oppure</li> <li>— CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub></li> </ul> <p>Peso molecolare: macromolecole: da circa 20 000 (n = circa 100) fino a circa 380 000 g/mol (n = circa 2 000)</p> <p>Tenore: dal 25 % al 33 % di gruppi metossilici (-OCH<sub>3</sub>) e non più del 5 % di gruppi idrossietossilici (-OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)</p> <p>Polvere granulare o fibrosa, bianca o leggermente giallastra o grigiastra, lievemente igroscopica, inodore ed insapore.</p> <p>Solubilità: la metilcellulosa si dilata nell'acqua, con formazione di una soluzione colloidale e viscosa, da limpida a opalescente; insolubile in etanolo, etere e cloroformio; solubile in acido acetico glaciale.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 10 % (105 °C, 3 ore)</p> <p>Ceneri solfatate: ≤ 1,5 % determinato a 800 ± 25 °C</p> <p>pH: ≥ 5,0 e ≤ 8,0 (soluzione colloidale all'1 %)</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p>Piombo: ≤ 2,0 mg/kg</p> <p>Mercurio: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<b>Acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: N-[4-[[[(6S)-2-ammino-1,4,5,6,7,8-esaidro-5-metil-4-oxo-6-pteridinil]metil]ammino]benzoil]-L-acido glutammico, sale della glucosamina</p> <p>Formula chimica: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub></p> <p>Peso molecolare: 817,80 g/mol (anidro)</p> <p>N. CAS: 1181972-37-1</p> <p>Aspetto: polvere di colore crema-marrone chiaro</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Purezza</b></p> <p>Purezza diastereoisomerica: almeno il 99 % di acido (6S)-5-metiltetraidrofolico</p> <p>Tenore di glucosamina: 34-46 % su base secca</p> <p>Tenore di acido 5-metiltetraidrofolico: 54-59 % su base secca</p> <p>Acqua: ≤ 8,0 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenico: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Boro: ≤ 10 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta dei microrganismi aerobi totali: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 10 g</p>
<p><b>Monometilsilanetriolo (silicio organico)</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: 1-metil-silanetriolo</p> <p>Formula chimica: CH<sub>6</sub>O<sub>3</sub>Si</p> <p>Peso molecolare: 94,14 g/mol</p> <p>N. CAS: 2445-53-6</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Preparato (soluzione acquosa) di silicio organico (monometilsilanetriolo)</p> <p>Acidità (pH): 6,4-6,8</p> <p>Silicio: 100-150 mg Si/l</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Mercurio: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 µg/l</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 µg/l</p> <p><b>Solventi</b></p> <p>Metanolo: ≤ 5,0 mg/kg (presenza residua)</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Estratto miceliale del fungo Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è un estratto acquoso sterile ottenuto dal micelio del <i>Lentinula edodes</i> coltivato mediante la tecnica della fermentazione sommersa. Si tratta di un liquido di colore marrone chiaro, leggermente torbido.</p> <p>Il lentinano è un <math>\beta</math>-(1-3) <math>\beta</math>-(1-6)-D-glucano di peso molecolare pari a circa <math>5 \times 10^5</math> Dalton, con un grado di ramificazione di 2/5 e una struttura terziaria a tripla elica.</p> <p><b>Purezza/Composizione dell'estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i></b></p> <p>Umidità: 98 %</p> <p>Sostanza secca: 2 %</p> <p>Glucosio libero: &lt; 20 mg/ml</p> <p>Proteine totali (*): &lt; 0,1 mg/ml</p> <p>Costituenti contenenti azoto (**): &lt; 10 mg/ml</p> <p>Lentinano: 0,8-1,2 mg/ml</p> <p>(*) Metodo di Bradford</p> <p>(**) Metodo di Kjeldahl</p>
<b>Succo di frutta di noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti del noni (frutti di <i>Morinda citrifolia</i> L.) sono sottoposti a pressatura. Il succo ottenuto viene pasteurizzato. Può essere prevista una fase di fermentazione prima o dopo la pressatura.</p> <p>Rubiadina: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math></p> <p>Lucidina: <math>\leq 10 \mu\text{g/kg}</math></p>
<b>Succo di frutta di noni in polvere (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti di <i>Morinda citrifolia</i> essiccati al sole sono privati di semi e buccia. La polpa ottenuta è filtrata per separarne il succo. L'essiccazione del succo prodotto è effettuata in uno dei modi seguenti:</p> <p>mediante atomizzazione con maltodestrine da mais; questa miscela è ottenuta mantenendo costante il tasso di afflusso del succo e delle maltodestrine;</p> <p>oppure mediante zeodratazione o essiccazione e successiva miscelazione con un eccipiente; secondo questo procedimento il succo viene inizialmente essiccato e successivamente miscelato alle maltodestrine (stesso quantitativo usato per l'atomizzazione).</p>
<b>Purea e concentrato dei frutti del noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I frutti di <i>Morinda citrifolia</i> sono raccolti a mano. I semi e la buccia sono separati meccanicamente dai frutti ridotti in purea. Successivamente alla pastorizzazione la purea è confezionata in contenitori asettici e conservata al freddo.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Il concentrato di <i>Morinda citrifolia</i> è preparato dalla purea di <i>M. citrifolia</i> mediante trattamento con enzimi pectinolitici (a 50-60 °C per 1-2 ore). La purea viene poi riscaldata per inattivare le pectinasi e immediatamente raffreddata. Il succo viene separato in un decanter centrifugo. Il succo viene poi raccolto e pastorizzato prima di essere concentrato in un evaporatore sottovuoto da 6-8 brix a 49-51 nel concentrato finale.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p><b>Purea</b></p> <p>Umidità: 89-93 %</p> <p>Proteine: &lt; 0,6 g/100 g</p> <p>Grassi: ≤ 0,4 g/100 g</p> <p>Ceneri: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Carboidrati totali: 5-10 g/100 g</p> <p>Fruttosio: 0,5-3,82 g/100 g</p> <p>Glucosio: 0,5-3,14 g/100 g</p> <p>Fibre alimentari: &lt; 0,5-3 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindolo (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>Lucidina (*): non rilevabile</p> <p>Alizarina (*): non rilevabile</p> <p>Rubiadina (*): non rilevabile</p> <p><b>Concentrato</b></p> <p>Umidità: 48-53 %</p> <p>Proteine: 3-3,5 g/100 g</p> <p>Grassi: &lt; 0,04 g/100 g</p> <p>Ceneri: 4,5-5,0 g/100 g</p> <p>Carboidrati totali: 37-45 g/100 g</p> <p>Fruttosio: 9-11 g/100 g</p> <p>Glucosio: 9-11 g/100 g</p> <p>Fibre alimentari: 1,5-5,0 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindolo (*): ≤ 0,254 µg/ml</p> <p>(*) Attraverso un metodo HPLC-UV sviluppato e convalidato dal richiedente per l'analisi degli antrachinoni presenti nella purea e nel concentrato di <i>Morinda citrifolia</i>. Limiti di rilevazione: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindolo); 50,0 ng/ml (lucidina); 6,3 ng/ml (alizarina) e 62,5 ng/ml (rubiadina).</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Foglie di noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Una volta tagliate, le foglie di <i>Morinda citrifolia</i> vengono sottoposte a essiccazione e tostatura. Il prodotto ha una dimensione che varia da frammenti di foglie a polvere a grana grossa contenente elementi fini, di colore variabile tra il marrone-verde e il marrone.</p> <p><b>Purezza/Composizione</b></p> <p>Umidità: &lt; 5,2 %</p> <p>Proteine: 17-20 %</p> <p>Carboidrati: 55-65 %</p> <p>Ceneri: 10-13 %</p> <p>Grassi: 4-9 %</p> <p>Acido ossalico: &lt; 0,14 %</p> <p>Acido tannico: &lt; 2,7 %</p> <p>5,15-dimetilmorindolo: &lt; 47 mg/kg</p> <p>Rubiadina: non rilevabile, ≤10 µg/kg</p> <p>Lucidina: non rilevabile, ≤10 µg/kg</p>
<b>Frutti del noni in polvere (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La polvere di frutti del noni è ottenuta dalla polpa dei frutti del noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) mediante liofilizzazione. I frutti sono ridotti in polpa e i semi sono eliminati. Successivamente alla liofilizzazione, durante la quale l'acqua è rimossa dai frutti del noni, la polpa restante è macinata in modo da ottenere una polvere che viene incapsulata.</p> <p><b>Purezza/Composizione</b></p> <p>Umidità: 5,3-9 %</p> <p>Proteine: 3,8-4,8 g/100 g</p> <p>Grassi: 1-2 g/100 g</p> <p>Ceneri: 4,6-5,7 g/100 g</p> <p>Carboidrati totali: 80-85 g/100 g</p> <p>Fruttosio: 20,4-22,5 g/100 g</p> <p>Glucosio: 22-25 g/100 g</p> <p>Fibre alimentari: 15,4-24,5 g/100 g</p> <p>5,15-dimetilmorindolo (*): ≤ 2,0 µg/ml</p> <p>(*) Attraverso un metodo HPLC-UV sviluppato e convalidato dal richiedente per l'analisi degli antrachinoni presenti nella polvere di frutti di <i>Morinda citrifolia</i>. Limiti di rilevazione: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindolo).</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Microalga <i>Odontella aurita</i></b>	Silicio: 3,3 % Silice cristallina: max. 0,1-0,3 % come impurità
<b>Olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b> L'olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli è composto da una frazione di olio e da una frazione di fitosterolo.</p> <p><b>Distribuzione dell'acilglicerolo</b> acidi grassi liberi (espressi in acido oleico): ≤ 2,0 % monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 % diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 % triacilgliceroli (TAG): percentuale rimanente</p> <p><b>Frazione di fitosterolo</b> β-sitosterolo: ≤ 80 % β-sitostanolo: ≤ 15 % campesterolo: ≤ 40 % campestanolo: ≤ 5,0 % stigmasterolo: ≤ 30 % brassicasterolo: ≤ 3,0 % altri steroli/stanoli: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Altro</b> Umidità e sostanze volatili: ≤ 0,5 % Indice di perossidi: &lt; 5,0 meq/kg Acidi grassi trans: ≤ 1 % Contaminazione/Purezza (per GC-FID o metodo equivalente) di fitosteroli/fitostanoli I fitosteroli e fitostanoli estratti da fonti che non siano oli vegetali per uso alimentare devono essere esenti da contaminanti, con una purezza superiore al 99 %.</p>
<b>Olio estratto da calamari</b>	Indice di acidità: ≤ 0,5 KOH/g di olio Indice di perossidi: ≤ 5 meq O <sub>2</sub> /kg di olio Valore di p-anisidina: ≤ 20 Prova a freddo a 0 °C: ≤ 3 ore Umidità: ≤ 0,1 % (p/p) Sostanze insaponificabili: ≤ 5,0 %

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica																					
	Acidi grassi trans: ≤ 1,0 % Acido docosaesaenoico: ≥ 20 % Acido eicosapentaenoico: ≥ 10 %																					
Preparati pastorizzati a base di frutta, prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione	<table><tr><th>Parametro</th><th>Obiettivo</th><th>Osservazioni</th></tr><tr><td>Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione</td><td>Almeno 15 giorni a - 20 °C</td><td>Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione</td></tr><tr><td>Frutta aggiunta</td><td>40-60 % del frutto scongelato</td><td>Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,2-4,2</td><td></td></tr><tr><td>° Brix</td><td>7-42</td><td>Assicurato da aggiunta di zuccheri</td></tr><tr><td>Attività dell'acqua (a<sub>w</sub>)</td><td>&lt; 0,95</td><td>Assicurato da aggiunta di zuccheri</td></tr><tr><td>Magazzinaggio finale</td><td>Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C</td><td>Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale</td></tr></table>	Parametro	Obiettivo	Osservazioni	Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione	Almeno 15 giorni a - 20 °C	Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione	Frutta aggiunta	40-60 % del frutto scongelato	Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti	pH	3,2-4,2		° Brix	7-42	Assicurato da aggiunta di zuccheri	Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> )	< 0,95	Assicurato da aggiunta di zuccheri	Magazzinaggio finale	Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C	Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale
	Parametro	Obiettivo	Osservazioni																			
	Magazzinaggio della frutta prima del trattamento ad alta pressione	Almeno 15 giorni a - 20 °C	Frutta raccolta e immagazzinata conformemente a buone pratiche agricole e di fabbricazione																			
	Frutta aggiunta	40-60 % del frutto scongelato	Frutta omogeneizzata e aggiunta ad altri ingredienti																			
	pH	3,2-4,2																				
	° Brix	7-42	Assicurato da aggiunta di zuccheri																			
	Attività dell'acqua (a <sub>w</sub> )	< 0,95	Assicurato da aggiunta di zuccheri																			
Magazzinaggio finale	Un massimo di 60 giorni a un massimo di + 5 °C	Equivalente a regime di magazzinaggio per frutta trattata nel processo convenzionale																				
Amido di mais fosfatato	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'amido di mais fosfatato (fosfato di diamido fosfatato) è un amido resistente chimicamente modificato, ricavato da amido ad alto contenuto di amilosio grazie a trattamenti chimici combinati volti a creare legami crociati fosfati tra residui carboidrati e gruppi ossidrilici esterificati.</p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere di colore bianco o quasi bianco.</p> <p>N. CAS: 11120-02-8</p> <p>Formula chimica: (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub> [(C<sub>6</sub>H<sub>9</sub>O<sub>5</sub>)<sub>2</sub>PO<sub>2</sub>H] × [(C<sub>6</sub>H<sub>9</sub>O<sub>5</sub>)PO<sub>3</sub>H<sub>2</sub>]<sub>y</sub></p> <p>n = numero delle unità di glucosio; x, y = gradi di sostituzione</p> <p>Caratteristiche chimiche del fosfato di diamido fosfatato:</p> <p>Perdita all'essiccazione: 10-14 %</p> <p>pH: 4,5-7,5</p> <p>Fibre alimentari: ≥ 70 %</p> <p>Amido: 7-14 %</p> <p>Proteine: ≤ 0,8 %</p> <p>Lipidi: ≤ 0,8 %</p> <p>Fosforo legato residuo: ≤ 0,4 % (in fosforo) «mais ad alto contenuto di amilosio» come fonte</p>																					

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di pesce</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere di colore da giallo a marrone. La fosfatidilserina è ottenuta da fosfolipidi di pesce mediante transfosforilazione enzimatica con l'aminoacido L-serina.</p> <p><b>Specifiche del prodotto a base di fosfatidilserina ottenuto da fosfolipidi di pesce</b></p> <p>Umidità: &lt; 5,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 75 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 35 %</p> <p>Gliceridi: &lt; 4,0 %</p> <p>L-serina in forma libera: &lt; 1,0 %</p> <p>Tocoferoli: &lt; 0,5 % (*)</p> <p>Indice di perossidi: &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>(*) I tocoferoli possono essere aggiunti come antiossidanti a norma del regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione.</p>
<b>Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il nuovo ingrediente alimentare è una polvere il cui colore varia tra il biancastro e il giallo chiaro. È inoltre disponibile in forma liquida, il cui colore varia tra il marrone chiaro e l'arancione, contenente triacilgliceroli a catena media (MCT) come vettore. La forma liquida presenta livelli inferiori di fosfatidilserina in quanto contiene notevoli quantitativi di olio (MCT).</p> <p>La fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia è ottenuta mediante transfosfatidilazione enzimatica di lecitina di soia ad alto contenuto di fosfatidilcolina con l'aminoacido L-serina. La fosfatidilserina è costituita da una struttura di glicerofosfato coniugato con due acidi grassi e L-serina da un legame fosfodiestere.</p> <p><b>Caratteristiche della fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia</b></p> <p><b>In forma di polvere</b></p> <p>Umidità: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 85 %</p> <p>Fosfatidilserina: ≥ 61 %</p> <p>Gliceridi: &lt; 2,0 %</p> <p>L-serina in forma libera: &lt; 1,0 %</p> <p>Tocoferoli: &lt; 0,3 %</p> <p>Fitosteroli: &lt; 0,2 %</p> <p><b>In forma liquida</b></p> <p>Umidità: &lt; 2,0 %</p> <p>Fosfolipidi: ≥ 25 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	Fosfatidilserina: ≥ 20 % Gliceridi: non applicabile L-serina in forma libera: < 1,0 % Tocoferoli: < 0,3 % Fitosteroli: < 0,2 %
<b>Prodotto a base di fosfolipidi contenente fosfatidilserina e acido fosfatidico in uguali quantità</b>	<b>Descrizione/definizione</b> Il prodotto è ottenuto mediante conversione enzimatica della lecitina di soia. Il prodotto a base di fosfolipidi è in forma di polvere altamente concentrata, di colore giallo-marrone, costituita in parti uguali da fosfatidilserina e acidi fosfatidici. <b>Specifica del prodotto</b> Umidità: ≤ 2,0 % Fosfolipidi totali: ≥ 70 % Fosfatidilserina: ≥ 20 % Acido fosfatidico: ≥ 20 % Gliceridi: ≤ 1,0 % L-serina in forma libera: ≤ 1,0 % Tocoferoli: ≤ 0,3 % Fitosteroli: ≤ 2,0 % Nel prodotto è utilizzato biossido di silicio con un tenore massimo dell'1,0 %.
<b>Fosfolipidi del tuorlo d'uovo</b>	Fosfolipidi di tuorlo d'uovo puri all'85 % e al 100 %
<b>Fitoglicogeno</b>	<b>Descrizione:</b> polisaccaride costituito da una polvere da bianca a biancastra, insapore, incolore e inodore, derivato da colture non geneticamente modificate di gran-turco dolce con tecniche tradizionali di lavorazione degli alimenti. <b>Definizione:</b> polimero di glucosio (C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> ) <sub>n</sub> collegato in modo lineare a legami glicosidici α (1-4) ramificati ogni 8-12 unità di glucosio con legami glicosidici α (1-6). <b>Specifiche</b> Carboidrati: 97 % Zuccheri: 0,5 % Fibre: 0,8 % Grassi: 0,2 % Proteine: 0,6 %

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I fitosteroli e i fitostanoli sono steroli e stanoli estratti dalle piante e possono essere presentati come steroli e stanoli liberi o esterificati con acidi grassi alimentari.</p> <p>Composizione (metodo GC-FID o equivalente):</p> <p>β-sitosterolo: &lt; 81 %</p> <p>β-sitostanolo: &lt; 35 %</p> <p>campesterolo: &lt; 40 %</p> <p>campestanolo: &lt; 15 %</p> <p>stigmasterolo: &lt; 30 %</p> <p>brassicasterolo: &lt; 3,0 %</p> <p>altri steroli/stanoli: &lt; 3,0 %</p> <p>Contaminazione/Purezza (per GC-FID o metodo equivalente)</p> <p>I fitosteroli e fitostanoli estratti da fonti che non siano oli vegetali per uso alimentare devono essere esenti da contaminanti, con una purezza superiore al 99 % dell'ingrediente a base di fitosterolo o fitostanolo.</p>
<b>Olio del nocciolo di prugna</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio del nocciolo di prugna è un olio vegetale ottenuto mediante spremitura a freddo dei noccioli di prugna (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido oleico (C18:1): 68 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 23 %</p> <p>γ-tocoferolo: 80 % dei tocoferoli totali</p> <p>β-sitosterolo: 80-90 % degli steroli totali</p> <p>Trioleina: 40-55 % dei trigliceridi</p> <p>Acido cianidrico: non più di 5 mg/kg di olio</p>
<b>Proteine di patate (coagulate) e relativi idrolizzati</b>	<p>Sostanza secca: ≥ 800 mg/g</p> <p>Proteina (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (sostanza secca)</p> <p>Ceneri: ≤ 400 mg/g (sostanza secca)</p> <p>Glicocalcoide (totale): ≤ 150 mg/kg</p> <p>Lisinoalanina (totale): ≤ 500 mg/kg</p> <p>Lisinoalanina (libera): ≤ 10 mg/kg</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Proliloligopeptidasi (preparato enzimatico)</b>	<p><b>Specifica dell'enzima</b></p> <p>Nome sistematico: proliloligopeptidasi</p> <p>Sinonimi: prolilendopeptidasi, prolin-endoridasi, prolil-endoridasi</p> <p>Peso molecolare: 66 kDa</p> <p>Numero della Commissione per gli enzimi: EC 3.4.21.26</p> <p>N. CAS: 72162-84-6</p> <p>Fonte: ceppo geneticamente modificato dell'<i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)</p> <p><b>Descrizione:</b></p> <p>la proliloligopeptidasi è disponibile sotto forma di preparato enzimatico contenente circa il 30 % di maltodestrina.</p> <p><b>Specifiche del preparato enzimatico di proliloligopeptidasi</b></p> <p>Attività: &gt; 580 000 PPI (*) / g (&gt; 34,8 PPU (**)) / g</p> <p>Aspetto: microgranulato</p> <p>Colore: da biancastro ad arancione giallognolo; il colore può variare da una partita all'altra</p> <p>Sostanza secca: &gt; 94 %</p> <p>Glutine: &lt; 20 ppm</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 mg / kg</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 mg / kg</p> <p>Cadmio: ≤ 0,5 mg / kg</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg / kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio della carica aerobica totale su piastra: ≤ 10<sup>3</sup> CFU / g</p> <p>Lieviti e muffe totali: ≤ 10<sup>2</sup> CFU / g</p> <p>Anaerobi solfito-riduttori: ≤ 30 CFU / g</p> <p>Enterobatteriacee: &lt; 10 CFU / g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 10 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: assenza in 10 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza in 25 g</p> <p>Attività antimicrobica: assente</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Micotossine: al di sotto dei limiti di rilevazione: aflatossina B1, B2, G2, G1 (&lt; 0,25 µg/kg), aflatossine totali (&lt; 2,0 µg/kg), ocratossina A (&lt; 0,20 µg/kg), tossina T-2 (&lt; 5 µg/kg), zearalenone (&lt; 2,5 µg/kg), fumonisina B1 e B2 (&lt; 2,5 µg/kg)</p> <p>(*) PPI – Protease Picomole International</p> <p>(**) PPU – unità di prolinpeptidasi o di prolin-proteasi (<i>Prolyl Peptidase Units</i> o <i>Proline Protease Units</i>)</p>
<p><b>Estratto proteico di rene di suino</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto proteico è ottenuto da rene di suino omogeneizzato mediante una combinazione di precipitazione di sali e centrifugazione ad alta velocità. Il precipitato ottenuto contiene essenzialmente proteine con il 7 % dell'enzima diaminossidasi (nomenclatura degli enzimi E.C. 1.4.3.22) ed è risospeso in un sistema tampone fisiologico. L'estratto di rene di suino è formulato in capsule di pellet a rivestimento enterico per raggiungere i siti attivi nella digestione.</p> <p>Prodotto di base</p> <p>Specifica: estratto proteico di rene di suino con un tenore naturale di diaminossidasi (DAO)</p> <p>Condizioni fisiche: liquido</p> <p>Colore: brunastro</p> <p>Aspetto: soluzione leggermente torbida</p> <p>pH: 6,4-6,8</p> <p>Attività enzimatica: &gt; 2 677 kH DU DAO/ml [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p>Criteri microbiologici</p> <p><i>Brachyspira</i> spp.: negativo (PCR in tempo reale)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: negativo (PCR in tempo reale)</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Influenza A: negativo (PCR retro-trascrizionale in tempo reale)</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Conteggio della carica microbiologica aerobica totale: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p>Enterobatteriacee resistenti ai sali biliari: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p><b>Prodotto finito</b></p> <p>Specifica del dell'estratto proteico di rene di suino con un tenore naturale di DAO (E.C. 1.4.3.22) in una formulazione con rivestimento enterico</p> <p>Condizioni fisiche: solido</p> <p>Colore: giallo-grigio</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Aspetto: micropellet</p> <p>Attività enzimatica: 110-220 kH DU DAO/g di pellet [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p>Stabilità nell'acido 15 min 0,1M HCl seguito da 60 min borato pH = 9,0: &gt; 68 kH DU DAO/g di pellet [REA DAO (Radioextractionassay - saggio di radioestrazione della DAO)]</p> <p>Umidità: &lt; 10 %</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Conteggio della carica microbiologica aerobica totale: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g</p> <p>Conteggio di lieviti e muffe combinati totali: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p>Enterobatteriacee resistenti ai sali biliari: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<p><b>Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di colza ad alto tenore di insaponificabili viene prodotto per distillazione sotto vuoto e si differenzia dall'olio di colza raffinato per la concentrazione della frazione insaponificabile (1 g nell'olio di colza raffinato e 9 g nell'«olio di colza ad alto tenore di insaponificabili»). Si ha una leggera riduzione di trigliceridi contenenti acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Sostanze insaponificabili: &gt; 7,0 g/100 g</p> <p>Tocoferoli: &gt; 0,8 g/100 g</p> <p>α-tocoferolo (%): 30-50 %</p> <p>γ-tocoferolo (%): 50-70 %</p> <p>δ-tocoferolo (%): &lt; 6,0 %</p> <p>Steroli, alcoli triterpenici, metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g</p> <p><b>Acidi grassi in trigliceridi:</b></p> <p>acido palmitico: 3-8 %</p> <p>acido stearico: 0,8-2,5 %</p> <p>acido oleico: 50-70 %</p> <p>acido linoleico: 15-28 %</p> <p>acido linolenico: 6-14 %</p> <p>acido eruco: &lt; 2,0 %</p> <p>Indice di acidità: ≤ 6,0 mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Metalli pesanti</b>  Ferro (Fe): &lt; 1 000 µg/kg  Rame (Cu): &lt; 100 µg/kg</p> <p><b>Impurità</b>  Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) Benzo(a)pirene: &lt; 2 µg/kg  È richiesto un trattamento con carbone attivo per evitare l'arricchimento degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) nella produzione di «olio di colza ad alto tenore di insaponificabili».</p>
<p><b>Proteina di semi di colza</b></p>	<p><b>Definizione</b>  La proteina di semi di colza è un estratto acquoso ricco di proteine proveniente dal pannello di semi di colza <i>Brassica napus</i> L. e <i>Brassica rapa</i> L. non geneticamente modificati.</p> <p><b>Descrizione</b>  polvere atomizzata di colore da bianco a biancastro  Proteine totali: ≥ 90 %  Proteine solubili: ≥ 85 %  Umidità: ≤ 7,0 %  Carboidrati: ≤ 7,0 %  Grassi: ≤ 2,0 %  Ceneri: ≤ 4,0 %  Fibre: ≤ 0,5 %  Glucosinolati totali: ≤ 1 mol/kg</p> <p><b>Purezza</b>  Fitato totale: ≤ 1,5 %  Piombo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b>  Conteggio dei lieviti e delle muffe: ≤ 100 CFU/g  Conteggio dei batteri aerobici: ≤ 10 000 CFU/g  Conteggio dei coliformi totali: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: assenza in 10 g  <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Trans-resveratrolo</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il <i>trans</i>-resveratrolo sintetico si presenta sotto forma di cristalli di colore dal biancastro al beige.</p> <p>Denominazione chimica: 5-[(E)-2-(4-idrossifenil)etenil]benzen-1,3-diolo</p> <p>Formula chimica: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub></p> <p>Peso molecolare: 228,25 Da</p> <p>N. CAS: 501-36-0</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Trans-resveratrolo: ≥ 98 % - 99 %</p> <p>Sottoprodotti totali (sostanze correlate): ≤ 0,5 %</p> <p>Ogni singola sostanza correlata: ≤ 0,1 %</p> <p>Ceneri solfatate: ≤ 0,1 %</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Impurità</b></p> <p>Diisopropilammina: ≤ 50 mg/kg</p> <p><b>Fonte microbica:</b> ceppo geneticamente modificato del <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Aspetto: polvere il cui colore varia tra biancastro e leggermente giallo</p> <p>Granulometria delle particelle: 100 % inferiore a 62,23 µm</p> <p>Tenore di trans-resveratrolo: min. 98 % p/p (sulla base del peso a secco)</p> <p>Ceneri: max. 0,5 % p/p</p> <p>Umidità: max. 3 % p/p</p>
<b>Estratto di cresta di gallo</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di cresta di gallo è ottenuto dal <i>Gallus gallus</i> per idrolisi enzimatica delle creste di gallo e per successiva filtrazione, concentrazione e precipitazione. I principali componenti dell'estratto di cresta di gallo sono i seguenti glicosaminoglicani: acido ialuronico, condroitin solfato A e dermatan solfato (condroitin solfato B). Polvere igroscopica, di colore bianco o quasi bianco.</p> <p>Acido ialuronico: 60-80 %</p> <p>Condroitin solfato A: ≤ 5,0 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Dermatan solfato (condroitin solfato B): ≤ 25 %</p> <p>pH: 5,0-8,5</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Cloruri: ≤ 1,0 %</p> <p>Azoto: ≤ 8,0 %</p> <p>Perdita all'essiccazione: (a 105 °C per 6 ore): ≤ 10 %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p>Arsenico: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 mg/kg</p> <p>Cromo: ≤ 10 mg/kg</p> <p>Piombo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Pseudomonas aeruginosa</i>: assenza in 1 g</p>
<p><b>Olio di sacha inchi estratto da <i>Plukenetia volubilis</i></b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'olio di sacha inchi è un olio al 100 % vegetale spremuto a freddo, ottenuto dai semi del <i>Plukenetia volubiis</i> L. È un olio fluido (liquido) trasparente e brillante a temperatura ambiente. Ha un sapore fruttato, leggero, di verdure verdi, senza aromi indesiderati.</p> <p>Aspetto, limpideità, lucentezza e colore: a temperatura ambiente fluido, limpido, di colore giallo dorato brillante</p> <p>Odore e sapore: fruttato, di verdura, non è di odore o sapore sgradevole</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Acqua e sostanze volatili: &lt; 0,2 g/100 g</p> <p>Impurità insolubili in esano: &lt; 0,05 g/100 g</p> <p>Acidità oleica: &lt; 2,0 g/100 g</p> <p>Indice di perossidi: &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg</p> <p>Acidi grassi trans: &lt; 1,0 g/100 g</p> <p>Acidi grassi insaturi totali: &gt; 90 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Acido alfa-linolenico (ALA) omega-3: &gt; 45 %</p> <p>Acidi grassi saturi: &lt; 10 %</p> <p>Assenza di acidi grassi trans (&lt; 0,5 %)</p> <p>Assenza di acido erucico (&lt; 0,2 %)</p> <p>Più del 50 % dei trigliceridi trilinoleina e dilinoleina</p> <p>Composizione e tenore di fitosteroli</p> <p>Assenza di colesterolo (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrim</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Salatrim è l'acronimo, riconosciuto a livello internazionale, che designa le molecole di trigliceridi a catena corta e lunga (<i>Short And Long chain Acyl TRiglycerids Molecules</i>). Salatrim è preparato mediante interesterificazione non enzimatica di triacetina, tripropionina, tributirina, o del loro miscuglio con olio idrogenato di canola, soia, semi di cotone o girasole. Descrizione: a temperatura ambiente, da liquido trasparente di colore lievemente ambrato, a sostanza solida di consistenza cerosa leggermente colorata. Privo di particelle e di odori particolari o rancidi.</p> <p>Distribuzione degli esteri di glicerolo</p> <p>Trigliceridi: &gt; 87 %</p> <p>Digliceridi: ≤ 10 %</p> <p>Monogliceridi: ≤ 2,0 %</p> <p>Composizione in acidi grassi</p> <p>MOLE % LCFA (acidi grassi a catena lunga): 33-70 %</p> <p>MOLE % LCFA (acidi grassi a catena corta): 30-67 %</p> <p>Acidi grassi saturi a catena lunga: &lt; 70 % in peso</p> <p>Acidi grassi trans: ≤ 1,0 %</p> <p>Acidi grassi liberi come acido oleico: ≤ 0,5 %</p> <p>Profilo del triacilglicerolo</p> <p>Triesteri (corti/lunghi da 0,5 a 2,0): ≥ 90 %</p> <p>Triesteri (corti/lunghi = 0): ≤ 10 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: ≤ 1,0 %</p> <p>Umidità: ≤ 0,3 %</p> <p>Ceneri: ≤ 0,1 %</p> <p>Colore: &lt; 3,5 rosso (Lovibond)</p> <p>Indice di perossidi: ≤ 2,0 meq/kg</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Stabilità ossidativa: tutti i prodotti alimentari contenenti olio ricco di DHA e di EPA derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. devono dimostrare la stabilità ossidativa in base a un metodo di analisi adeguato e riconosciuto a livello nazionale/internazionale (ad es. AOAC).</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 4,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 22,5</math> %</p> <p>Tenore di EPA: <math>\geq 10</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<p>Indice di perossidi: <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Acidi grassi liberi: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Acido docosapentaenoico (DPA) n-6: <math>\leq 7,5</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 35</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp.</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossido (PV): <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 4,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 1,0</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 32,0</math> %</p>
<b>Olio derivato da <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b>	<p>Indice di acidità: <math>\leq 0,5</math> mg KOH/g</p> <p>Indice di perossidi: <math>\leq 5,0</math> meq/kg di olio</p> <p>Umidità e sostanze volatili: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p>Insaponificabili: <math>\leq 3,5</math> %</p> <p>Acidi grassi trans: <math>\leq 2,0</math> %</p> <p>Acidi grassi liberi: <math>\leq 0,4</math> %</p> <p>Tenore di DHA: <math>\geq 35</math> %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Estratto di soia fermentata</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di soia fermentata si presenta sotto forma di polvere inodore di colore bianco latte. È costituito per il 30 % di polvere di estratto di soia fermentata e per il 70 % di destrina resistente (come supporto) derivata dall'amido di mais, che viene aggiunta durante la lavorazione. La vitamina K<sub>2</sub> viene eliminata durante il processo di fabbricazione.</p> <p>L'estratto di soia fermentata contiene nattochinasi isolata dal natto, un alimento prodotto dalla fermentazione di soia non geneticamente modificata [<i>Glicine max</i> (L.)] con un ceppo selezionato di <i>Bacillus subtilis</i> var. natto.</p> <p>Attività della nattochinasi: 20 000 - 28 000 unità di degradazione della fibrina/g (*)</p> <p>Identità: confermabile</p> <p>Condizione: nessun sapore o odore sgradevole</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 10 %</p> <p>Vitamina K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsenico: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri aerobi vivi: ≤ 10<sup>3</sup> CFU (³)/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Coliformi: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Batteri sporigeni: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: assenza/25 g</p> <p>(*) Metodo di analisi descritto in Takaoka et al. (2010).</p>
<b>Estratto di germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) ricco di spermidina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di germi di frumento ricco di spermidina è ottenuto da germi di frumento (<i>Triticum aestivum</i>) non fermentato e non germogliato mediante un processo di estrazione solido-liquido riguardante specificamente, ma non esclusivamente, le poliammine.</p> <p>Spermidina: 0,8-2,4 mg/g</p> <p>Spermina: 0,4-1,2 mg/g</p> <p>Tricloruro di spermidina: &lt; 0,1 µg/g</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Putrescina: &lt; 0,3 mg/g</p> <p>Cadaverina: &lt; 0,1 µg/g</p> <p><b>Micotossine</b></p> <p>Aflatossine (totale): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Batteri aerobici totali: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza/25 g</p>
<b>Sucromalt</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il sucromalt è una miscela complessa di saccaridi prodotta dal saccarosio e da un amido idrolizzato mediante una reazione enzimatica. In questo processo, le unità di glucosio si uniscono ai saccaridi dell'amido idrolizzato grazie a un enzima prodotto dal batterio <i>Leuconostoc citreum</i> o mediante un ceppo ricombinante dell'organismo di produzione <i>Bacillus licheniformis</i>. I risultanti oligosaccaridi sono caratterizzati dalla presenza di composti glicosidici α-(1→6) e α-(1→3). Il prodotto è uno sciroppo che, oltre a detti oligosaccaridi, contiene principalmente fruttosio ma anche il disaccaride leucrosio e altri disaccaridi.</p> <p>Solidi totali: 75-80 %</p> <p>Umidità: 20-25 %</p> <p>Solfatasi: max. 0,05 %</p> <p>pH: 3,5-6,0</p> <p>Conduttività: &lt; 200 (30 %)</p> <p>Azoto: &lt; 10 ppm</p> <p>Fruttosio: 35-45 % del peso secco</p> <p>Leucrosio: 7-15 % del peso secco</p> <p>Altri disaccaridi: max. 3 %</p> <p>Saccaridi superiori: 40-60 % del peso secco</p>
<b>Fibra di canna da zucchero</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La fibra di canna da zucchero è derivata dalla parete cellulare secca o dal residuo fibroso rimanenti dopo la spremitura o l'estrazione del succo dalla canna da zucchero, del genotipo <i>Saccharum</i>. È costituita principalmente da cellulosa ed emicellulosa.</p> <p>Il processo di produzione comprende diverse fasi, tra cui: cippatura, digestione alcalina, rimozione della lignina e di altri componenti non celluloseici, sbiancamento delle fibre purificate, lavaggio con acido e neutralizzazione.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Umidità: ≤ 7,0 %</p> <p>Ceneri: ≤ 0,3 %</p> <p>Totale fibre alimentari (AOAC) su base secca (tutte insolubili): ≥ 95 % di cui: emicellulosa (20-25 %) e cellulosa (70-75 %)</p> <p>Silice (ppm): ≤ 200</p> <p>Proteine: 0,0 %</p> <p>Grassi: tracce</p> <p>pH: 4-7</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Mercurio (ppm): ≤ 0,1</p> <p>Piombo (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Arsenico (ppm): ≤ 1,0</p> <p>Cadmio (ppm): ≤ 0,1</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio dei lieviti e delle muffe (CFU/g): ≤ 1 000</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: assenza</p>
Estratto di olio di girasole	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>L'estratto di girasole è ottenuto mediante un fattore di concentrazione 10 della frazione insaponificabile dell'olio di girasole raffinato estratto dai semi di girasole, <i>Helianthus Annuus</i> L.</p> <p><b>Composizione</b></p> <p>Acido oleico (C18:1): 20 %</p> <p>Acido linoleico (C18:2): 70 %</p> <p>Sostanze insaponificabili: 8,0 %</p> <p>Fitosteroli: 5,5 %</p> <p>Tocoferoli: 1,1 %</p>
Microalga liofilizzata <i>Tetraselmis chuii</i>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il prodotto liofilizzato si ottiene dalla microalga marina <i>Tetraselmis chuii</i>, appartenente alla famiglia delle <i>Chlorodendraceae</i>, coltivata in acqua di mare sterile in fotobioreattori chiusi e isolati dall'ambiente esterno.</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Purezza/Composizione</b></p> <p>Identità stabilita mediante marcatore nucleare rDNA 18 S (sequenza analizzata non inferiore a 1 600 coppie di basi) sulla base della banca dati del <i>National Centre for Biotechnology Information</i> (NCBI): non inferiore al 99,9 %</p> <p>Umidità: ≤ 7,0 %</p> <p>Proteine: 35-40 %</p> <p>Ceneri: 14-16 %</p> <p>Carboidrati: 30-32 %</p> <p>Fibre: 2-3 %</p> <p>Grassi: 5-8 %</p> <p>Acidi grassi saturi: 29-31 % degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi monoinsaturi: 21-24 % degli acidi grassi totali</p> <p>Acidi grassi polinsaturi: 44-49 % degli acidi grassi totali</p> <p>iodio: ≤ 15 mg/kg</p>
<p><b><i>Therapon barcoo</i>/Scortum</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Lo Scortum/<i>Therapon barcoo</i> è una specie di pesce della famiglia dei Terapontidi. Si tratta di una specie di acqua dolce endemica dell'Australia, ora allevata in impianti di piscicoltura.</p> <p>Identificazione tassonomica: classe: Attinopteri &gt; ordine: Perciformi &gt; famiglia: Terapontidi &gt; genere: <i>Therapon</i> o <i>Scortum Barcoo</i></p> <p>Composizione della polpa di pesce:</p> <p>Proteine (%): 18-25</p> <p>Umidità (%): 65-75</p> <p>Ceneri (%): 0,5-2,0</p> <p>Energia (kJ/kg): 6 000-11 500</p> <p>Carboidrati (%): 0,0</p> <p>Grassi (%): 5-15</p> <p>Acidi grassi (mg FA/g di filetto):</p> <p>Σ PUFA n-3: 1,2-20,0</p> <p>Σ PUFA n-6: 0,3-2,0</p> <p>PUFA n-3/n. 6: 1,5-15,0</p> <p>Acidi omega 3 totali: 1,6-40,0</p> <p>Acidi omega 6 totali: 2,6-10,0</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>D-tagatosio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il tagatosio è ottenuto per isomerizzazione del galattosio mediante conversione chimica o enzimatica oppure epimerizzazione del fruttosio attraverso conversione enzimatica. Si tratta di conversioni in un'unica tappa.</p> <p>Aspetto: cristalli bianchi o quasi bianchi</p> <p>Denominazione chimica: D-tagatosio</p> <p>Sinonimo: D-<i>liso</i>-esulosio</p> <p>N. CAS: 87-81-0</p> <p>Formula chimica: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub></p> <p>Peso formula: 180,16 (g/mol)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Tenore: ≥ 98 % su base di peso secco</p> <p>Perdita all'essiccazione: ≤ 0,5 % (102 °C, 2 ore)</p> <p>Rotazione specifica: [α]<sub>D</sub>: da -4 a -5,6° (in soluzione acquosa all'1 %) (*)</p> <p>Intervallo di fusione: 133-137 °C</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 1,0 mg/kg (**)</p> <p>(*) Food and Nutrition Paper 5, Rev. 2 — <i>Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials</i>, (JECFA) 1991, 307 pagine, inglese - ISBN 92-5-102991-1.</p> <p>(**) Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5, «Metodi strumentali» (*).</p>
<b>Estratto ricco in tassifolina</b>	<p><b>Descrizione</b></p> <p>l'estratto ricco in tassifolina di legno di <i>Larix gmelinii</i> (Rupr.) Rupr. è una polvere di colore da bianco a giallo pallido che cristallizza da soluzioni acquose ad alta temperatura.</p> <p><b>Definizione</b></p> <p>Denominazione chimica: [(2R,3R)-2-(3,4 diidrossifenil)-3,5,7-triidrossi-2,3-diidrocromen-4-one, anche noto come (+) trans (2R,3R)- diidroquercetina]</p> <p>Formula chimica: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub></p> <p>Massa molecolare: 304,25 Da</p> <p>N. CAS: 480-18-2</p> <p><b>Specifiche</b></p> <p><i>Parametro fisico</i></p> <p>Umidità: ≤ 10 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica																				
	<p><i>Analisi del composto</i></p> <p>Tassifolina (m/m): <math>\geq 90,0</math> % del peso a secco</p> <p><b>Metalli pesanti, pesticida</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Arsenico: <math>\leq 0,02</math> mg/kg</p> <p>Cadmio: <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p>Mercurio: <math>\leq 0,1</math> mg/kg</p> <p>Diclorodifeniltricloroetano (DDT) <math>\leq 0,05</math> mg/kg</p> <p><b>Solventi residui</b></p> <p>Etanolo: <math>&lt; 5\ 000</math> mg/kg</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra (TPC): <math>\leq 10^4</math> CFU/g</p> <p>Enterobatteri: <math>\leq 100</math>/g</p> <p>Lieviti e muffe: <math>\leq 100</math> CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza/1 g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza/10 g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza/1 g</p> <p><i>Pseudomonas</i>: assenza/1 g</p> <p><b>Range consueto di componenti dell'estratto ricco di tassifolina (per la sostanza secca)</b></p> <table data-bbox="470 938 1115 1385"> <tr> <th>Componente dell'estratto</th><th>Contenuto, range consueto osservato (%)</th></tr> <tr> <td>Tassifolina</td><td>90-93</td></tr> <tr> <td>Aromadendrina</td><td>2,5-3,5</td></tr> <tr> <td>Eriodictiolo</td><td>0,1-0,3</td></tr> <tr> <td>Quercetina</td><td>0,3-0,5</td></tr> <tr> <td>Naringenina</td><td>0,2-0,3</td></tr> <tr> <td>Kaempferolo</td><td>0,01-0,1</td></tr> <tr> <td>Pinocembrino</td><td>0,05-0,12</td></tr> <tr> <td>Flavonoidi non identificati</td><td>1-3</td></tr> <tr> <td>Acqua (*)</td><td>1,5</td></tr> </table> <p>(*) La tassifolina in forma idrata e durante il processo di essiccazione è un cristallo. Ciò comporta l'inclusione dell'acqua di cristallizzazione a un tenore dell'1,5 %.</p>	Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)	Tassifolina	90-93	Aromadendrina	2,5-3,5	Eriodictiolo	0,1-0,3	Quercetina	0,3-0,5	Naringenina	0,2-0,3	Kaempferolo	0,01-0,1	Pinocembrino	0,05-0,12	Flavonoidi non identificati	1-3	Acqua (*)	1,5
Componente dell'estratto	Contenuto, range consueto osservato (%)																				
Tassifolina	90-93																				
Aromadendrina	2,5-3,5																				
Eriodictiolo	0,1-0,3																				
Quercetina	0,3-0,5																				
Naringenina	0,2-0,3																				
Kaempferolo	0,01-0,1																				
Pinocembrino	0,05-0,12																				
Flavonoidi non identificati	1-3																				
Acqua (*)	1,5																				

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Trealosio</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Disaccaride non riducente consistente in due frazioni di glucosio collegate da un legame glucosidico α,1,1. È ricavato da amido liquidificato mediante procedimento enzimatico pluristadio. Il prodotto commerciale è il diidrato. Pressoché inodore, cristalli bianchi o quasi bianchi di sapore dolce.</p> <p>Sinonimi: α,α-trealosio</p> <p>Denominazione chimica: α-D-glucopiranosil-α-D-glucopiranoside, diidrato</p> <p>N. CAS: 6138-23-4 (diidrato)</p> <p>Formula chimica: C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub> · 2H<sub>2</sub>O (diidrato)</p> <p>Peso formula: 378,33 (diidrato)</p> <p>Tenore: ≥ 98 % (su base secca)</p> <p>Determinazione mediante tecnica di assorbimento atomico adatta al livello specificato. La scelta delle dimensioni del campione e il metodo di preparazione dello stesso possono basarsi sui principi del metodo descritto nel FNP 5(1), «Metodi strumentali».</p> <p><b>Metodo di prova</b></p> <p>Principio: il trealosio è identificato mediante cromatografia liquida e quantificato rispetto al trealosio standard di riferimento.</p> <p>Preparazione della soluzione campione: versare con cura circa 3 g di campione secco in un matraccio con taratura a 100 ml e aggiungere circa 80 ml di acqua deionizzata. Far sciogliere completamente il campione e diluire fino al segno con acqua deionizzata. Filtrare con filtro da 0,45 micron.</p> <p>Preparazione di una soluzione standard: sciogliere in acqua le quantità accuratamente pesate di trealosio standard secco di riferimento per ottenere una soluzione dalla concentrazione nota di circa 30 mg di trealosio per ml.</p> <p>Apparecchiatura: cromatografo liquido munito di rivelatore dell'indice di rifrazione e di registratore integratore.</p> <p>Condizioni</p> <p>Colonna: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) o equivalenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— lunghezza: 300 mm</li> <li>— diametro: 10 mm</li> <li>— temperatura: 50 °C</li> </ul> <p>Fase mobile: acqua</p> <p>Velocità di flusso: 0,4 ml/min</p> <p>Volume di iniezione: 8 µl</p> <p>Procedimento: iniettare separatamente volumi uguali della soluzione campione e della soluzione standard nel cromatografo.</p> <p>Registrare i cromatogrammi e misurare la reazione di picco del trealosio.</p> <p>Calcolare la quantità, in mg, di trealosio in 1 ml della soluzione campione mediante la seguente formula:</p> $\% \text{ trealosio} = 100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)$

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>in cui</p> <p><math>R_S</math> = zona di picco del trealosio nel preparato standard</p> <p><math>R_U</math> = zona di picco del trealosio nel preparato campione</p> <p><math>W_S</math> = peso in mg del trealosio nel preparato standard</p> <p><math>W_U</math> = peso del campione secco in mg.</p> <p><b>Caratteristiche</b></p> <p>Identificazione</p> <p>Solubilità: liberamente solubile in acqua, pochissimo solubile in etanolo</p> <p>Rotazione specifica: <math>[\alpha]D_{20} + 199^\circ</math> (in soluzione acquosa all'1 %)</p> <p>Punto di fusione: 97 °C (diidrato)</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Perdita all'essiccazione: <math>\leq 1,5</math> % (60 °C, 5 h)</p> <p>Ceneri totali: <math>\leq 0,05</math> %</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: <math>\leq 1,0</math> mg/kg</p>
<p><b>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) trattati con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Funghi (<i>Agaricus bisporus</i>) coltivati commercialmente e sottoposti dopo il raccolto a un trattamento ai raggi UV.</p> <p>Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra 200 e 800 nm.</p> <p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b></p> <p>Denominazione chimica: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo</p> <p>Sinonimo: ergocalciferolo</p> <p>N. CAS: 50-14-6</p> <p>Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b></p> <p>Vitamina D<sub>2</sub> nel prodotto finale: 5-10 µg/100g di peso fresco alla scadenza della durata di conservazione</p>
<p><b>Lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Il lievito per panificazione (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), è trattato con raggi ultravioletti per indurre la conversione dell'ergosterolo in vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo). Il contenuto di vitamina D<sub>2</sub> nel concentrato di lievito varia tra 1 800 000 e 3 500 000 UI di vitamina D/100 g (450-875 µg/g).</p> <p>Granuli scorrevoli di colore marrone chiaro.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b>  Denominazione chimica: (5Z,7E,22E)-(3S)-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo  Sinonimo: ergocalciferolo  N. CAS: 50-14-6  Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Criteri microbiologici del concentrato di lievito</b>  Coliformi: <math>\leq 10^3</math>/g  <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 10</math>/g  <i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p>
<p><b>Pane trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  Per «pane trattato con raggi UV» si intendono pane e panini lievitati con lievito (senza guarniture) ai quali si applica, dopo la cottura, un trattamento con radiazioni ultraviolette al fine di convertire l'ergosterolo in vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo).  Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra i 240 e i 315 nm per un massimo di 5 secondi con un apporto di energia di 10-50 mJ/cm<sup>2</sup>.</p> <p><b>Vitamina D<sub>2</sub></b>  Denominazione chimica: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-olo  Sinonimo: ergocalciferolo  N. CAS: 50-14-6  Peso molecolare: 396,65 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b>  Vitamina D<sub>2</sub> (ergocalciferolo) nel prodotto finale: 0,75-3 µg/100 g (*)  Lievito nell'impasto: 1-5 g/100 g (**)  (*) EN 12821, 2009, norma europea.  (**) Calcolo della ricetta.</p>
<p><b>Latte trattato con raggi UV</b></p>	<p><b>Descrizione/definizione</b>  Il latte trattato con raggi UV consiste in latte vaccino (intero e parzialmente scremato) sottoposto ad un trattamento con radiazione ultravioletta (UV) tramite flusso turbolento dopo la pastorizzazione. Il trattamento del latte pastorizzato con radiazione UV determina un aumento delle concentrazioni di vitamina D<sub>3</sub> (colecalfiferolo) dovuto alla trasformazione del 7-diidrocolesterolo in vitamina D<sub>3</sub>.  Radiazione UV: processo di irraggiamento con luce ultravioletta a una lunghezza d'onda compresa tra i 200 e i 310 nm con un apporto di energia di 1 045 J/l.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Vitamina D<sub>3</sub></b>  Denominazione chimica: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metileptan-2-yl]-2,3,3a,5,6,7-esaidro-1H-inden-4-ilidene]etilidene]-4-metilidene-  necicloesan-1-olo  Sinonimo: coilecalciferolo  N. CAS: 67-97-0  Peso molecolare: 384,6377 g/mol</p> <p><b>Contenuto</b>  Vitamina D<sub>3</sub> nel prodotto finale:  latte intero (*): 0,5-3,2 µg/100 g (**)  latte parzialmente scremato (*): 0,1-1,5 µg/100 g (**)</p> <p>(*) Come definito nel regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).  (**) HPLC</p>
<p><b>Vitamina K<sub>2</sub> (menachinone)</b></p>	<p>Questo nuovo alimento è ottenuto mediante un procedimento microbiologico o in modo artificiale.</p> <p><b>Specifiche della vitamina K<sub>2</sub> sintetica (menachinone-7)</b>  Denominazione chimica: (tutti-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-eptametil-2,6,10,14,18,22,26-ottacosaeptaenil)-3-metil-1,4-naftalenedione  N. CAS: 2124-57-4  Formula molecolare: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  Peso molecolare: 649 g/mol  Aspetto: polvere gialla  Purezza: max. 6,0 % del cis-isomero, max. 2,0 % di altre impurità  Contenuto: 97-102 % di menchione-7 (di cui almeno il 92 % di menachinone-7 tutto-trans)</p> <p><b>Specifiche della vitamina K<sub>2</sub> ottenuta per via microbiologica (menachinone-7)</b>  Fonte: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto</p> <p>La vitamina K<sub>2</sub> (2-metil-3-tutto-trans-poliprenil-1,4-naftochinone), o la serie di menachinoni, è un gruppo di derivati prenilati del naftochinone. Il numero di residui isoprenici, nei quali un'unità isoprenica è costituita da 5 atomi di carbonio compresi nella catena laterale, è utilizzato per caratterizzare gli omologhi del menachinone. La vitamina è presentata sotto forma di sospensione oleosa che contiene essenzialmente MK-7 e, in misura minore, MK-6.</p> <p>Serie della vitamina K<sub>2</sub> (menachinoni) in cui il menachinone-7 (MK-7)(n=6) corrisponde a C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, il menachinone-6 (MK-6)(n=5) corrisponde a C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> e il menachinone-4 (MK-4)(n=3) corrisponde a C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
<b>Estratto di crusca di frumento</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Polvere cristallina bianca ottenuta dall'estrazione enzimatica della crusca <i>Triticum aestivum</i> L., ricca di arabinoxilano-oligosaccaridi</p> <p>Sostanza secca: min. 94 %</p> <p>Arabinosilano-oligosaccaridi: min. 70 % di sostanza secca</p> <p>Grado di polimerizzazione medio degli arabinoxilano-oligosaccaridi: 3-8</p> <p>Acido ferulico (legato agli arabinoxilano-oligosaccaridi): 1-3 % di sostanza secca</p> <p>Polisaccaridi/oligosaccaridi totali min. 90 %</p> <p>Proteine: max. 2 % di sostanza secca</p> <p>Ceneri: max. 2 % di sostanza secca</p> <p><b>Parametri microbiologici</b></p> <p>Batteri mesofilici - conteggio totale: max. 10 000/g</p> <p>Lieviti: max. 100/g</p> <p>Funghi: max. 100/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: max. 1 000/g</p> <p><i>Clostridium perfringens</i>: max. 1 000/g</p>
<b>Beta-glucani del lievito</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>I beta-glucani consistono in un complesso ad alto peso molecolare (100-200 kDa) di polisaccaridi derivati dalla parete cellulare di molti lieviti e cereali.</p> <p>La denominazione chimica dei «beta-glucani del lievito» è (1-3),(1-6)-<math>\beta</math>-D-glucani.</p> <p>I beta-glucani consistono in una struttura di residui di glucosio <math>\beta</math>-1-3, connessi con legami <math>\beta</math>-1-6, alla quale sono collegate chitina e mannoproteine attraverso legami <math>\beta</math>-1-4.</p> <p>I beta-glucani vengono isolati dal lievito <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>La struttura terziaria della parete cellulare del glucano del <i>Saccharomyces cerevisiae</i> consiste in catene di residui di glucosio <math>\beta</math>-1,3, connessi con legami <math>\beta</math>-1,6, che costituiscono una struttura alla quale sono collegati chitina attraverso legami <math>\beta</math>-1,4, glucani <math>\beta</math>-1,6 e alcune mannoproteine.</p> <p>Questo nuovo ingrediente alimentare è disponibile in tre forme diverse: solubile, insolubile e insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide.</p> <p><b>Caratteristiche chimiche dei beta-glucani del lievito (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b></p> <p><b>Forma solubile</b></p> <p>Carboidrati totali: &gt; 75 %</p>



Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p>Beta-glucani (1,3/1,6): &gt; 75 %</p> <p>Ceneri: &lt; 4,0 %</p> <p>Umidità: &lt; 8,0 %</p> <p>Proteine: &lt; 3,5 %</p> <p>Grassi: &lt; 10 %</p> <p><b>Forma insolubile</b></p> <p>Carboidrati totali: &gt; 70 %</p> <p>Beta-glucani (1,3/1,6): &gt; 70 %</p> <p>Ceneri: ≤ 12 %</p> <p>Umidità: &lt; 8,0 %</p> <p>Proteine: &lt; 10 %</p> <p>Grassi: &lt; 20 %</p> <p><b>Insolubile in acqua ma disperdibile in molte matrici liquide</b></p> <p>(1,3)-(1,6) -β-D-glucani: &gt; 80 %</p> <p>Ceneri: &lt; 2,0 %</p> <p>Umidità: &lt; 6,0 %</p> <p>Proteine: &lt; 4,0 %</p> <p>Grassi totali: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Dati microbiologici</b></p> <p>Conteggio totale su piastra: &lt; 1 000 CFU/g</p> <p>Enterobatteriacee: &lt; 100 CFU/g</p> <p>Coliformi totali: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Lievito: &lt; 25 CFU/g</p> <p>Muffe: &lt; 25 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: assenza in 25 g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: assenza in 1 g</p> <p><i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Staphylococcus aureus</i>: assenza in 1 g</p> <p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: &lt; 0,2 mg/g</p> <p>Arsenico: &lt; 0,2 mg/g</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	Mercurio: < 0,1 mg/g Cadmio: < 0,1 mg/g
<b>Zeaxantina</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>La zeaxantina è un pigmento xantofillico presente in natura; si tratta di un carotenoide ossidato.</p> <p>La zeaxantina sintetica si presenta o come polvere atomizzata di granuli a base di gelatina o di amido con aggiunta di <math>\alpha</math>-tocoferolo e ascorbil palmitato oppure come sospensione di olio di granturco con aggiunta di <math>\alpha</math>-tocoferolo. La zeaxantina sintetica si ottiene per sintesi chimica multifase da molecole più piccole.</p> <p>Polvere cristallina di colore rosso-arancione, inodore o dall'odore poco pronunciato.</p> <p>Formula chimica: <math>C_{40}H_{56}O_2</math></p> <p>N. CAS: 144-68-3</p> <p>Peso molecolare: 568,9 Dalton</p> <p><b>Proprietà fisiche e chimiche</b></p> <p>Perdita all'essiccazione: &lt; 0,2 %</p> <p>Zeaxantina <i>tutto-trans</i>: &gt; 96 %</p> <p>Cis-zeaxantina: &lt; 2,0 %</p> <p>Altri carotenoidi: &lt; 1,5 %</p> <p>Ossido di trifenilfosfina (n. CAS 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<b>Zinco L-pidolato</b>	<p><b>Descrizione/definizione</b></p> <p>Lo zinco L-pidolato è una polvere da bianca a biancastra, dall'odore caratteristico.</p> <p>Denominazione internazionale non brevettata (INN): Acido L-pirolglutamico, sale di zinco</p> <p>Sinonimi: Zinco 5-ossoprolina, zinco piroglutammato, pirrolidone-carbossilato di zinco, zinco PCA, L-zinco pidolato</p> <p>N. CAS: 15454-75-8</p> <p>Formula molecolare: <math>(C_5H_6NO_3)_2Zn</math></p> <p>Massa molecolare anidra relativa: 321,4</p> <p>Aspetto: polvere bianca o leggermente bianca</p> <p><b>Purezza</b></p> <p>Zinco L-pidolato (purezza): <math>\geq 98</math> %</p> <p>pH (10 % della soluzione acquosa): 5,0-6,0</p> <p>Rotazione specifica: 19,6°-22,8°</p> <p>Acqua: <math>\leq 10,0</math> %</p> <p>Acido glutammico: &lt; 2,0 %</p>

Nuovi alimenti autorizzati	Specifica
	<p><b>Metalli pesanti</b></p> <p>Piombo: ≤ 3,0 ppm</p> <p>Arsenico: ≤ 2,0 ppm</p> <p>Cadmio: ≤ 1,0 ppm</p> <p>Mercurio: ≤ 0,1 ppm</p> <p><b>Criteri microbiologici</b></p> <p>Conta totale batteri mesofili vivi: ≤ 1 000 CFU/g</p> <p>Lieviti e muffe: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Patogeni: assenti</p>

- (<sup>1</sup>) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).
- (<sup>2</sup>) Regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione, del 5 febbraio 2015, che stabilisce condizioni particolari applicabili all'importazione di gomma di guar originaria o proveniente dall'India a causa del rischio di contaminazione da pentaclorofenolo e diossine (GU L 30 del 6.2.2015, pag. 10).

## RETTIFICHE

**Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2330 della Commissione, del 14 dicembre 2017, relativo all'autorizzazione delle sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici e chelato di ferro (II) di idrato di glicina come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali e del ferro destrano come additivo per mangimi destinati a suinetti e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 1334/2003 e (CE) n. 479/2006**

*(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 333 del 15 dicembre 2017)*

A pagina 41, il testo del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2330 della Commissione si deve intendere come segue:

**«REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/2330 DELLA COMMISSIONE  
del 14 dicembre 2017**

**relativo all'autorizzazione delle sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici e chelato di ferro (II) di idrato di glicina come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali e del ferro destrano come additivo per mangimi destinati a suinetti e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 1334/2003 e (CE) n. 479/2006**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 1831/2003 dispone l'autorizzazione degli additivi destinati all'alimentazione animale e stabilisce i motivi e le procedure per il rilascio di tale autorizzazione. L'articolo 10 di detto regolamento prevede che gli additivi autorizzati a norma della direttiva 70/524/CEE del Consiglio <sup>(2)</sup> siano valutati nuovamente.
- (2) I composti di ferro cloruro ferrico esaidrato, ossido ferrico, carbonato ferroso, chelato ferroso di amminoacidi idrato, chelato ferroso di idrato di glicina, fumarato ferroso, solfato ferroso eptaidrato e solfato ferroso monoidrato sono stati autorizzati per un periodo illimitato dai regolamenti della Commissione (CE) n. 1334/2003 <sup>(3)</sup> e (CE) n. 479/2006 <sup>(4)</sup>, in conformità alla direttiva 70/524/CEE. Tali sostanze sono state iscritte successivamente nel registro degli additivi per mangimi come prodotti esistenti, in conformità all'articolo 10, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1831/2003.
- (3) A norma dell'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1831/2003, in combinato disposto con l'articolo 7 dello stesso regolamento, sono state presentate richieste di rivalutazione delle sostanze cloruro ferrico esaidrato, ossido ferrico, carbonato ferroso, chelato ferroso di amminoacidi idrato, chelato ferroso di idrato di glicina, fumarato ferroso, solfato ferroso eptaidrato e solfato ferroso monoidrato come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali. Inoltre, a norma dell'articolo 7 di detto regolamento, è stata presentata una richiesta per il ferro destrano come additivo per mangimi destinati a suinetti. I richiedenti hanno chiesto che tali additivi siano classificati nella categoria «additivi nutrizionali». Le richieste erano corredate delle informazioni dettagliate e dei documenti prescritti all'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1831/2003.

<sup>(1)</sup> GUL 268 del 18.10.2003, pag. 29.

<sup>(2)</sup> Direttiva 70/524/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1970, relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali (GU L 270 del 14.12.1970, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 1334/2003 della Commissione, del 25 luglio 2003, che modifica le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi appartenenti al gruppo degli oligoelementi nell'alimentazione degli animali (GU L 187 del 26.7.2003, pag. 11).

<sup>(4)</sup> Regolamento (CE) n. 479/2006 della Commissione, del 23 marzo 2006, relativo all'autorizzazione di taluni additivi appartenenti al gruppo dei composti di oligoelementi (GU L 86 del 24.3.2006, pag. 4).

- (4) In base a considerazioni scientifiche, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (di seguito «l'Autorità») ha raccomandato nei suoi pareri del 19 giugno 2013 <sup>(1)</sup>, 30 gennaio 2014 <sup>(2)</sup>, 5 marzo 2014 <sup>(3)</sup>, 28 aprile 2014 <sup>(4)</sup> e 27 gennaio 2016 <sup>(5)</sup> di modificare la denominazione «ferrico» in ferro (III) e la denominazione «ferroso» in ferro (II), al fine di evitare possibili equivoci. L'Autorità ha inoltre raccomandato di suddividere il chelato di ferro (II) di amminoacidi, in considerazione delle sue caratteristiche chimiche, nei due gruppi seguenti: chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato e chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici.
- (5) L'Autorità ha concluso che, alle condizioni d'impiego proposte, le sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici e chelato di ferro (II) di idrato di glicina non hanno effetti nocivi per la salute degli animali, la sicurezza dei consumatori e l'ambiente. In considerazione delle capacità di irritazione cutanea, respiratoria e oculare dovute alla presenza di nichel in tutti i composti di ferro (II) e ferro (III), è opportuno adottare misure di protezione adeguate per la manipolazione degli additivi in questione e le premiscelate che li contengono, al fine di evitare che possano comportare rischi per la sicurezza degli utilizzatori.
- (6) Nei pareri del 24 gennaio 2017 <sup>(6)</sup>, l'Autorità ha concluso che, alle condizioni di impiego proposte, il ferro destrano non ha effetti nocivi per la salute degli animali, la sicurezza dei consumatori e l'ambiente e che non presenta rischi per la sicurezza degli utilizzatori purché siano adottate misure di protezione adeguate.
- (7) L'Autorità ha inoltre concluso che le sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici, chelato di ferro (II) di idrato di glicina e ferro destrano sono un'efficace fonte di ferro; tuttavia la biodisponibilità del carbonato di ferro (II) varia notevolmente ed è considerata inferiore rispetto a quella del solfato di ferro (II). L'Autorità ritiene che non siano necessarie prescrizioni specifiche per il monitoraggio successivo all'immissione sul mercato. Essa ha verificato anche le relazioni sul metodo di analisi degli additivi per mangimi negli alimenti per animali presentate dal laboratorio di riferimento istituito dal regolamento (CE) n. 1831/2003.
- (8) Dalla valutazione delle sostanze carbonato di ferro (II), cloruro di ferro (III) esaidrato, solfato di ferro (II) monoidrato, solfato di ferro (II) eptaidrato, fumarato di ferro (II), chelato di ferro (II) di amminoacidi idrato, chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici e chelato di ferro (II) di idrato di glicina come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali e del ferro destrano per i suinetti risulta che le condizioni di autorizzazione stabilite dall'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1831/2003 sono rispettate, tranne per quanto riguarda l'acqua di abbeverata. È quindi opportuno autorizzare l'impiego di tali sostanze secondo quanto specificato nell'allegato del presente regolamento e vietarne l'impiego nell'acqua di abbeverata.
- (9) In seguito alle nuove autorizzazioni delle sostanze «cloruro ferrico esaidrato», «carbonato ferroso», «chelato ferroso di amminoacidi idrato», «fumarato ferroso», «solfato ferroso eptaidrato», «solfato ferroso monoidrato» e «chelato ferroso di idrato di glicina» rilasciate dal presente regolamento e in seguito al rifiuto dell'autorizzazione dell'«ossido ferrico», le voci relative a tali sostanze nei regolamenti (CE) n. 479/2006 e (CE) n. 1334/2003 dovrebbero essere soppresse.
- (10) Dato che nei pareri del 24 maggio 2016 <sup>(7)</sup> l'Autorità non ha potuto trarre conclusioni sulla sicurezza dell'ossido ferrico per le specie bersaglio, l'additivo e i mangimi che lo contengono dovrebbero essere ritirati dal mercato il più rapidamente possibile. Per motivi pratici è tuttavia opportuno prevedere un periodo transitorio limitato per il ritiro dal mercato dei prodotti in questione, al fine di consentire agli operatori di ottemperare in modo adeguato all'obbligo di ritiro.
- (11) Dato che non vi sono motivi di sicurezza che richiedano l'applicazione immediata delle modifiche delle condizioni di autorizzazione per le sostanze cloruro ferrico esaidrato, carbonato ferroso, chelato ferroso di amminoacidi idrato, chelato ferroso di idrato di glicina, fumarato ferroso, solfato ferroso eptaidrato e solfato ferroso monoidrato autorizzate dai regolamenti (CE) n. 1334/2003 e (CE) n. 479/2006, è opportuno prevedere un periodo transitorio per consentire alle parti interessate di prepararsi a ottemperare alle nuove prescrizioni derivanti dall'autorizzazione.
- (12) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

<sup>(1)</sup> EFSA Journal 2013;11(7):3287.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2014;12(2):3566.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2014;12(3):3607.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2015;13(5):4109.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2016;14(2):4396.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2017;15(2):4701.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2016;14(6):4508.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

##### **Autorizzazione**

Le sostanze specificate nell'allegato, appartenenti alla categoria «additivi nutrizionali» e al gruppo funzionale «composti di oligoelementi», sono autorizzate come additivi per mangimi nell'alimentazione animale alle condizioni stabilite in tale allegato.

#### *Articolo 2*

##### **Condizioni di impiego particolari**

Le sostanze specificate nell'allegato e autorizzate come additivi appartenenti alla categoria «additivi nutrizionali» e al gruppo funzionale «composti di oligoelementi» non possono essere usate nell'acqua di abbeverata.

#### *Articolo 3*

##### **Rifiuto dell'autorizzazione**

L'autorizzazione dell'ossido ferrico è negata e la sostanza non può più essere usata come additivo per mangimi nutrizionale.

#### *Articolo 4*

##### **Modifica del regolamento (CE) n. 1334/2003**

Nell'allegato del regolamento (CE) n. 1334/2003, alla voce E1 relativa all'elemento Ferro-Fe, sono soppressi i seguenti additivi, le relative formule chimiche e descrizioni: «Cloruro ferrico, esaidrato», «Carbonato ferroso», «Chelato ferroso di amminoacidi, idrato», «Fumarato ferroso», «Solfato ferroso, eptaidrato», «Solfato ferroso, monoidrato» e «Ossido ferrico».

#### *Articolo 5*

##### **Modifica del regolamento (CE) n. 479/2006**

Nell'allegato del regolamento (CE) n. 479/2006 è soppressa la voce E1 relativa all'additivo «Chelato ferroso di idrato di glicina».

#### *Articolo 6*

##### **Misure transitorie**

1. Le sostanze «cloruro ferrico esaidrato», «carbonato ferroso», «chelato ferroso di amminoacidi idrato», «chelato ferroso di idrato di glicina», «fumarato ferroso», «solfato ferroso eptaidrato», «ossido ferrico» e «solfato ferroso monoidrato» autorizzate dai regolamenti (CE) n. 1334/2003 e (CE) n. 479/2006 e le premiscele che contengono tali sostanze, prodotte ed etichettate prima del 4 luglio 2018 in conformità alle norme applicabili prima del 4 gennaio 2018, possono continuare ad essere immesse sul mercato e impiegate fino a esaurimento delle scorte esistenti.
2. La materie prime per mangimi e i mangimi composti contenenti le sostanze di cui al paragrafo 1, prodotti ed etichettati prima del 4 gennaio 2019 in conformità alle norme applicabili prima del 4 gennaio 2018, possono continuare a essere immessi sul mercato e impiegati fino a esaurimento delle scorte esistenti, se sono destinati ad animali da produzione alimentare.
3. La materie prime per mangimi e i mangimi composti contenenti le sostanze di cui al paragrafo 1, prodotti ed etichettati prima del 4 gennaio 2020 in conformità alle norme applicabili prima del 4 gennaio 2018, possono continuare a essere immessi sul mercato e impiegati fino a esaurimento delle scorte esistenti, se sono destinati ad animali non da produzione alimentare.

*Articolo 7***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 14 dicembre 2017

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNKER

---

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
Categoria: additivi nutrizionali. Gruppo funzionale: composti di oligoelementi									
3b101		Carbonato di ferro (II) (siderite)	<p><i>Composizione dell'additivo</i></p> <p>Polvere ottenuta da minerali estratti, contenente siderite, con un tenore minimo di FeCO<sub>3</sub> del 70 % e un tenore totale di ferro del 39 %.</p> <p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Formula chimica: FeCO<sub>3</sub></p> <p>Numero CAS: 563-71-3</p> <p><i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Per l'identificazione del ferro e del carbonato nell'additivo per mangimi:</p> <p>— Farmacopea europea, monografia 2.3.1.</p> <p>Per la caratterizzazione cristallografica dell'additivo per mangimi:</p> <p>— diffrazione dei raggi X.</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p>	Tutte le specie animali eccetto suinetti, vitelli, polli fino a 14 giorni e tacchini fino a 28 giorni	—	—	<p>Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup>]</p>	<p>1. Il carbonato di ferro (II) può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.</p> <p>2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela.</p> <p>3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p>	4 gennaio 2028



Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>					4. L'etichetta dell'additivo e delle premiscele che lo contengono reca la seguente indicazione: "Il carbonato di ferro (II) non dovrebbe essere usato come fonte di ferro per animali giovani a causa della sua limitata biodisponibilità."	

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b102	—	Cloruro di ferro (III) esaidrato	<p><i>Composizione dell'additivo</i></p> <p>Cloruro di ferro (III) esaidrato, in polvere, con un tenore minimo di ferro del 19 %.</p> <p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Formula chimica: FeCl<sub>3</sub> · 6H<sub>2</sub>O</p> <p>Numero CAS: 10025-77-1</p> <p><i>Metodi di analisi <sup>(1)</sup></i></p> <p>Per l'identificazione del ferro e del cloruro nell'additivo per mangimi:</p> <p>— Farmacopea europea, monografia 2.3.1.</p> <p>Per la caratterizzazione cristallografica dell'additivo per mangimi:</p> <p>— diffrazione dei raggi X.</p> <p>Per la quantificazione del cloruro ferrico esaidrato nell'additivo per mangimi:</p> <p>— titolazione con tiosolfato di sodio (Farmacopea europea, monografia 1515).</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p>	Tutte le specie animali	—	—	<p>Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup>]</p>	<p>1. Il cloruro di ferro (III) esaidrato può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.</p> <p>2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela liquida.</p> <p>3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p>	4 gennaio 2028

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizza- zione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>						

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b103	—	Solfato di ferro (II) monoidrato	<i>Composizione dell'additivo</i> Solfato di ferro (II) monoidrato, in polvere o granuli, con un tenore minimo di ferro del 29 %. <i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i> Formula chimica: FeSO <sub>4</sub> · H <sub>2</sub> O Numero CAS: 17375-41-6 <i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup> Per l'identificazione del ferro e del solfato nell'additivo per mangimi: — Farmacopea europea, monografia 2.3.1. Per la caratterizzazione cristallografica dell'additivo per mangimi: — diffrazione dei raggi X. Per la quantificazione del solfato di ferro (II) monoidrato nell'additivo per mangimi: — titolazione con nitrato di ammonio e di cerio (Farmacopea europea, monografia 0083); oppure — titolazione con dicromato di potassio (EN 889). Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele: — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure	Tutte le specie animali	—	—	Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup> ] Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup> ] Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup> ] Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup> ] Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup> ]	1. Il solfato di ferro (II) monoidrato può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato. 2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela. 3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.	4 gennaio 2028

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autORIZ- zazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>						

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b104	—	Solfato di ferro (II) eptaidrato	<i>Composizione dell'additivo</i> Solfato di ferro (II) eptaidrato, in polvere, con un tenore minimo di ferro del 18 %.  <i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i> Formula chimica: FeSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O Numero CAS: 7782-63-0  <i>Metodi di analisi <sup>(1)</sup></i> Per l'identificazione del ferro e del solfato nell'additivo per mangimi: — Farmacopea europea, monografia 2.3.1.  Per la caratterizzazione cristallografica dell'additivo per mangimi: diffrazione dei raggi X.  Per la quantificazione del solfato di ferro (II) eptaidrato nell'additivo per mangimi: — titolazione con nitrato di ammonio e di cerio (Farmacopea europea, monografia 0083); oppure — titolazione con dicromato di potassio (EN 889).  Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele: — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure	Tutte le specie animali	—	—	Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup> ] Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup> ] Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup> ] Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup> ] Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup> ]	1. Il solfato di ferro (II) eptaidrato può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato. 2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela. 3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.	4 gennaio 2028

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autORIZ- zazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>						

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b105		Fumarato di ferro (II)	<p><i>Composizione dell'additivo</i></p> <p>Fumarato di ferro (II), in polvere, con un tenore minimo di ferro del 30 %.</p> <p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Formula chimica: C<sub>4</sub>H<sub>2</sub>FeO<sub>4</sub></p> <p>Numero CAS: 141-01-5</p> <p><i>Metodi di analisi <sup>(1)</sup></i></p> <p>Per la quantificazione del fumarato di ferro (II) nell'additivo per mangimi:</p> <p>— titolazione con solfato di cerio (Farmacopea europea, monografia 0902).</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p> <p>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</p> <p>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</p>	Tutte le specie animali	—	—	<p>Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup>]</p>	<p>1. Il fumarato di ferro (II) può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.</p> <p>2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela.</p> <p>3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p>	



Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
			Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti: — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure — spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure — spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).						
3b106	—	Chelato di ferro (II) di aminoacidi idrato	<i>Composizione dell'additivo</i>  Complesso di ferro (II) di aminoacidi in cui il ferro e gli aminoacidi derivati da proteine di soia sono chelati attraverso legami covalenti coordinati, in polvere, con un tenore minimo di ferro del 9 %.	Tutte le specie animali	—	—	Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup> ]  Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup> ]  Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup> ]	1. Il chelato di ferro (II) di aminoacidi può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.  2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela.	4 gennaio 2028

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
			<p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Formula chimica: <math>\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}</math>, x = l'anione di qualsiasi amminoacido derivato dall'idrolizzato proteico di soia.</p> <p>Al massimo il 10 % delle molecole supera 1 500 Da.</p> <p><i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Per la quantificazione del tenore di amminoacido nell'additivo per mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— cromatografia a scambio ionico combinata alla derivatizzazione post-colonna con ninidrina e rilevazione fotometrica [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato III, parte F].</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>				<p>Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup>]</p>	<p>3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p>	

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
			Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:  — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure  — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure  — spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure  — spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).						
3b107	—	Chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici	<i>Composizione dell'additivo</i>  Chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici, in polvere, con un tenore minimo di ferro del 10 %.  Tenore minimo di chelato di ferro del 50 %.	Tutte le specie animali	—	—	Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup> ]  Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup> ]  Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup> ]	1. Il chelato di ferro (II) di idrolizzati proteici può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.  2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela.	4 gennaio 2028

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
			<p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Formula chimica: <math>\text{Fe}(\text{x})_{1-3} \cdot \text{nH}_2\text{O}</math>, x = l'anione di qualsiasi amminoacido derivato dall'idrolizzato proteico di soia.</p> <p><i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Per la quantificazione degli idrolizzati proteici nell'additivo per mangimi:</p> <p>— cromatografia a scambio ionico combinata alla derivatizzazione post-colonna con ninidrina e rilevazione fotometrica [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato III, parte F].</p> <p>Per la verifica qualitativa della chelazione del ferro nell'additivo per mangimi:</p> <p>— spettroscopia infrarossa in trasformata di Fourier (FTIR) seguita da metodi di regressione multivariata (aggiornati dall'EURL) <sup>(3)</sup>.</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p>				<p>Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup>]</p> <p>Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup>]</p>	<p>3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p>	

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizza- zione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>						

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b108	—	Chelato di ferro (II) di idrato di glicina	<i>Composizione dell'additivo</i>  Chelato di ferro (II) di idrato di glicina, in polvere, con un tenore minimo di ferro del 15 %.  Umidità: max. 10 %.  <i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i>  Formula chimica: Fe(x) <sub>1-3</sub> · nH <sub>2</sub> O, x = anione di glicina.  <i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup>  Per la quantificazione del tenore di glicina nell'additivo per mangimi:  — cromatografia a scambio ionico combinata alla derivatizzazione post-colonna con ninidrina e rilevazione fotometrica [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato III, parte F].  Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:  — spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure	Tutte le specie animali	—	—	Ovini: 500 [totale <sup>(2)</sup> ]  Bovini e pollame: 450 [totale <sup>(2)</sup> ]  Suinetti fino a una settimana prima dello svezzamento: 250 mg/giorno [totale <sup>(2)</sup> ]  Animali da compagnia: 600 [totale <sup>(2)</sup> ]  Altre specie: 750 [totale <sup>(2)</sup> ]	1. Il chelato di ferro (II) di idrato di glicina può essere immesso sul mercato e usato come additivo costituito da un preparato.  2. L'additivo va incorporato nei mangimi in forma di premiscela.  3. Gli operatori del settore dei mangimi adottano procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo e delle premiscele. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo e le premiscele vanno utilizzati indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.	4 gennaio 2028

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizza- zione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</li><li>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</li><li>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</li></ul>						

Numero di identificazione dell'additivo	Nome del titolare dell'autorizzazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o categoria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizzazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o settimana			
3b110		Ferro destrano 10 %	<p><i>Composizione dell'additivo</i></p> <p>Soluzione acquosa colloidale di ferro destrano con un tenore di ferro destrano del 25 % (tenore totale di ferro 10 % e destrano 15 %), di cloruro di sodio dell'1,5 %, di fenolo dello 0,4 % e di acqua del 73,1 %.</p> <p><i>Caratterizzazione della sostanza attiva</i></p> <p>Ferro destrano</p> <p>Formula chimica: <math>(C_6H_{10}O_5)_n \cdot [Fe(OH)_3]_m</math></p> <p>Denominazione IUPAC: ferric hydroxide dextran</p> <p>(<math>\alpha</math>,3-<math>\alpha</math>1,6 glucan) complex</p> <p>Numero CAS: 9004-66-4</p> <p><i>Metodi di analisi</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Per la caratterizzazione dell'additivo per mangimi:</p> <p>— Farmacopee britannica e statunitense, monografie sul ferro destrano.</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nell'additivo per mangimi e nelle premiscele:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p>	Suinetti lattanti	—	—	200 mg/giorno una volta nella prima settimana di vita e 300 mg/giorno una volta nella seconda settimana di vita	<p>1. Gli operatori del settore dei mangimi stabiliscono procedure operative e misure organizzative appropriate al fine di evitare i potenziali rischi di inalazione e di contatto cutaneo od oculare cui sono esposti gli utilizzatori dell'additivo. Se i rischi non possono essere ridotti a un livello accettabile mediante tali procedure e misure, l'additivo va utilizzato indossando dispositivi di protezione individuale adeguati.</p> <p>2. Le istruzioni per l'uso recano le seguenti indicazioni:</p> <p>— “L'additivo va somministrato solo singolarmente e direttamente mediante un mangime complementare”.</p> <p>— “L'additivo non va somministrato a suinetti con carenza di vitamina E e/o selenio”.</p> <p>— “L'impiego contemporaneo di altri composti di ferro va evitato durante il periodo di somministrazione (le prime 2 settimane di vita) del ferro destrano 10 %”.</p>	4 gennaio 2028



Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autORIZ- zazione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			<p>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</p> <p>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).</p> <p>Per la quantificazione del tenore totale di ferro nelle materie prime per mangimi e nei mangimi composti:</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) [regolamento (CE) n. 152/2009 della Commissione, allegato IV, parte C]; oppure</p> <p>— spettrometria di assorbimento atomico (AAS) (EN ISO 6869); oppure</p> <p>— spettrometria di emissione atomica al plasma accoppiato induttivamente (ICP-AES) (EN 15510); oppure</p>						

Numero di identifica- zione dell'additivo	Nome del titolare dell'autoriz- zazione	Additivo	Composizione, formula chimica, descrizione, metodo di analisi	Specie o cate- goria di animali	Età massima	Tenore minimo	Tenore massimo	Altre disposizioni	Fine del periodo di autorizza- zione
						Tenore dell'elemento (Fe) in mg/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 % o in mg dell'elemento (Fe)/giorno o setti- mana			
			— spettrometria di emissione atomica al plasma accop- piato induttivamente dopo digestione sotto pressione (ICP-AES) (CEN/TS 15621).						

(<sup>1</sup>) Informazioni dettagliate sui metodi di analisi sono disponibili al seguente indirizzo del laboratorio di riferimento: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.

(<sup>2</sup>) La quantità di ferro inerte non va presa in considerazione per il calcolo del tenore totale di ferro dei mangimi.

(<sup>3</sup>) Il metodo potrebbe essere integrato con un altro metodo. In tal caso il laboratorio di riferimento aggiorna la sua relazione di valutazione e pubblica il metodo applicabile sul sito: <https://ec.europa.eu/jrc/en/eurl/feed-additives/evaluation-reports>.»



