

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**                    **DIRETTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
**del 20 febbraio 1995**  
**relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti**

(GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b>	Direttiva 96/85/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 dicembre 1996	L 86	4	28.3.1997
► <b><u>M2</u></b>	Direttiva 98/72/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 ottobre 1998	L 295	18	4.11.1998
► <b><u>M3</u></b>	Direttiva 2001/5/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2001	L 55	59	24.2.2001
► <b><u>M4</u></b>	Direttiva 2003/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2003	L 178	23	17.7.2003
► <b><u>M5</u></b>	Regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 settembre 2003	L 284	1	31.10.2003



**DIRETTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL  
CONSIGLIO**

**del 20 febbraio 1995**

**relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,  
visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione <sup>(1)</sup>,

visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(2)</sup>,

deliberando secondo la procedura prevista all'articolo 189 B del trattato <sup>(3)</sup>,

vista la direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano <sup>(4)</sup>, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

considerando che le differenze tra le legislazioni nazionali concernenti i conservanti, gli antiossidanti e altri additivi e le relative condizioni di impiego ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari e possono creare condizioni di concorrenza ineguali;

considerando che l'obiettivo fondamentale nel definire norme riguardanti questi additivi alimentari e le relative condizioni di impiego deve risiedere nella protezione del consumatore;

considerando che è generalmente riconosciuto che i prodotti alimentari non lavorati e certi altri prodotti alimentari non dovrebbero contenere additivi alimentari;

considerando che, sulla base delle ultime informazioni scientifiche e tossicologiche concernenti queste sostanze, alcune di queste devono essere permesse soltanto per determinati prodotti alimentari ed in determinate condizioni di impiego;

considerando che è necessario stilare norme rigorose per l'uso di additivi negli alimenti per lattanti, negli alimenti per la prima infanzia e negli alimenti per lo svezzamento, come citato nella direttiva 89/389/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare <sup>(5)</sup>, in particolare nel suo articolo 4, paragrafo 1, lettera e);

considerando che la presente direttiva non intende incidere sulle norme concernenti gli edulcoranti e i coloranti;

considerando che, in attesa di specifici provvedimenti sulla base della direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, concernente l'introduzione sul mercato di prodotti fitosanitari <sup>(6)</sup>, e della direttiva 90/642/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa le percentuali massime di residui di antiparassitari su e in alcuni prodotti di

<sup>(1)</sup> GU n. C 206 del 13. 8. 1992, pag. 12 e GU n. C 189 del 13. 7. 1993, pag. 11.

<sup>(2)</sup> GU n. C 108 del 19. 4. 1993, pag. 26.

<sup>(3)</sup> Parere del Parlamento europeo del 26 maggio 1993 (GU n. C 176 del 28. 6. 1993, pag. 117), confermato il 2 dicembre 1993 (GU n. C 342 del 20. 12. 1993), posizione comune del Consiglio del 10 marzo 1994 (GU n. C 172 del 24. 6. 1994, pag. 4) e decisione del Parlamento europeo del 16 novembre 1994 (GU n. C 341 del 5. 12. 1994).

<sup>(4)</sup> GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 27.

<sup>(5)</sup> GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

<sup>(6)</sup> GU n. L 230 del 19. 8. 1991, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3600/92 della Commissione (GU n. L 366 del 15. 12. 1992, pag. 10).

**▼B**

origine vegetale, compresi gli ortofruttili<sup>(1)</sup>, certune sostanze appartenenti a tale categoria sono temporaneamente trattate dalla presente direttiva;

considerando che la Commissione deve adeguare le disposizioni comunitarie in conformità delle norme stabilite nella presente direttiva;

considerando che il comitato scientifico per l'alimentazione umana è stato interpellato per quelle sostanze che non sono ancora oggetto di una disposizione comunitaria;

considerando che è necessario includere nella presente direttiva le disposizioni specifiche relative agli additivi citate in altri provvedimenti comunitari;

considerando che è auspicabile seguire la procedura della consultazione del comitato permanente per l'alimentazione umana qualora si debba decidere se un particolare prodotto alimentare appartenga ad una data categoria di prodotti alimentari;

considerando che la modifica degli attuali requisiti di purezza degli additivi alimentari esclusi i coloranti e gli edulcoranti e la nuova definizione di requisiti di purezza ancora mancanti per talune sostanze verranno adottate in base alla procedura di cui all'articolo 11 della direttiva 89/107/CEE;

considerando che per gli agenti di trattamento della farina manca ancora il parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana e pertanto saranno oggetto di una direttiva separata;

considerando che la presente direttiva sostituisce le direttive 64/54/CEE<sup>(2)</sup>, 70/357/CEE<sup>(3)</sup>, 74/329/CEE<sup>(4)</sup> e 83/463/CEE<sup>(5)</sup> e che, pertanto, queste sono abrogate dalla stessa,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

*Articolo 1*

**▼M2**

1. La presente direttiva è una direttiva specifica che rientra nella direttiva globale di cui all'articolo 3 della direttiva 89/107/CEE e si applica agli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti. Essa non si applica agli enzimi diversi da quelli menzionati negli allegati.;

**▼B**

2. Nelle derrate alimentari si possono usare unicamente additivi rispondenti ai requisiti fissati dal comitato scientifico per l'alimentazione umana.

3. Ai fini della presente direttiva:

- a) i «conservanti» sono sostanze che prolungano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi;
- b) gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;
- c) i «coadiuvanti», inclusi i solventi veicolanti, sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne il maneggiamento, l'applicazione o l'impiego;

<sup>(1)</sup> GU n. L 350 del 14. 12. 1990, pag. 71.

<sup>(2)</sup> GU n. 12 del 27. 1. 1964, pag. 161/64.

<sup>(3)</sup> GU n. L 157 del 18. 7. 1970, pag. 31.

<sup>(4)</sup> GU n. L 189 del 12. 7. 1974, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU n. L 255 del 15. 9. 1983, pag. 1.

**▼B**

- d) gli «acidi» sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro;
- e) i «regolatori dell'acidità» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare;
- f) gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra;
- g) gli «agenti antischiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma;
- h) gli «agenti di carica» sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile;
- i) gli «emulsionanti» sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare;
- j) i «sali di fusione» sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti;
- k) gli «agenti di resistenza» sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel;
- l) gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare;
- m) gli «agenti schiumogeni» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;
- n) gli «agenti gelificanti» sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel;
- o) gli «agenti di rivestimento» (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo;
- p) gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso;
- q) gli «amidi modificati» sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti;
- r) i «gas d'imballaggio» sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare;
- s) i «propellenti» sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore;
- t) gli «agenti lievitanti» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella;
- u) gli «agenti sequestranti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;
- v) gli «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare. Essi comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare ed includono anche sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare;
- w) gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.

**▼B**

4. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.
5. Ai fini della presente direttiva, le seguenti sostanze non sono considerate additivi alimentari:
- a) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua potabile, di cui alla direttiva 80/778/CEE<sup>(1)</sup>;
  - b) prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi, o da una miscela delle due, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio («pectina liquida»);
  - c) basi per gomma da masticare;
  - d) destrina bianca o gialla, amido arrostito o destrinizzato, amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, amido bianchito, amido modificato fisicamente e amido trattato con enzimi amilolitici;
  - e) cloruro d'ammonio;
  - f) plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e i loro sali, proteine del latte e glutine;
  - g) aminoacidi e i loro sali diversi dall'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina e i loro sali, e non aventi funzione di additivo;
  - h) caseinati e caseina;
  - i) inulina.

*Articolo 2***▼M2**

1. Possono essere utilizzate nei prodotti alimentari per i fini menzionati nell'articolo 1, paragrafi 3 e 4, soltanto le sostanze elencate negli allegati I, III, IV e V;
2. Nei prodotti alimentari sono consentiti gli additivi alimentari elencati nell'allegato I per gli scopi di cui all'articolo 1, paragrafi 3 e 4, ad eccezione dei prodotti alimentari elencati nell'allegato II, secondo il principio «quanto basta»;

**▼B**

3. Salvo laddove sia specificamente previsto il paragrafo 2 non si applica ai seguenti prodotti:
- a) — prodotti alimentari non lavorati,
    - miele, come definito nella direttiva 74/409/CEE<sup>(2)</sup>,
    - oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati,
    - burro,

**▼M2**

- latte (compreso quello intero, scremato e parzialmente scremato), pastorizzato, sterilizzato (compreso il trattamento UHT) e panna intera pastorizzata.

**▼B**

- prodotti lattieri non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi,
- acqua minerale naturale, come definita nella direttiva 80/777/CEE<sup>(3)</sup>, e acqua di sorgente,
- caffè (escluso il caffè istantaneo aromatizzato) e estratti di caffè,
- tè in foglie non aromatizzato,
- zuccheri, come definiti nella direttiva 73/437/CEE<sup>(4)</sup>,

<sup>(1)</sup> GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/692/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 48).

<sup>(2)</sup> GU n. L 221 del 12. 8. 1974, pag. 10.

<sup>(3)</sup> GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU n. L 356 del 27. 12. 1973, pag. 71.

**▼M2**

- pasta essiccata, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 89/398/CEE.

**▼B**

- latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato).

Ai sensi della presente direttiva, i termini «non lavorati» significano che i prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati tagliati, separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliuzzati, puliti, preparati, surgelati o congelati, refrigerati, privati degli scarti, imballati o meno;

- b) agli alimenti per lattanti e per la prima infanzia, come definiti nella direttiva 89/398/CEE, compresi gli alimenti per i lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute. Questi prodotti alimentari sono oggetto delle disposizioni dell'allegato VI;
  - c) ai prodotti alimentari elencati nell'allegato II che possono contenere soltanto gli additivi citati negli allegati II, III e IV e alle condizioni ivi specificate.
4. Gli additivi elencati negli allegati III e IV possono venire usati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate.
  5. Soltanto gli additivi elencati nell'allegato V possono venire usati come coadiuvanti o solventi veicolanti per additivi alimentari alle condizioni ivi specificate.
  6. Le disposizioni della presente direttiva si applicano anche ai corrispondenti prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare in conformità della direttiva 89/398/CEE.
  7. I livelli massimi indicati negli allegati si riferiscono ai prodotti alimentari immessi sul mercato, salvo diversa indicazione.
  8. Negli allegati della presente direttiva, «quanto basta» significa che non è specificato alcun livello massimo. Tuttavia, gli additivi alimentari devono essere usati secondo le norme di buona fabbricazione ad un livello non maggiore di quello necessario per realizzare lo scopo ricercato e non devono in nessun caso indurre in inganno il consumatore.

*Articolo 3*

1. La presenza di un additivo alimentare in un prodotto alimentare è ammissibile:
  - in un prodotto alimentare composito diverso da quelli indicati all'articolo 2, paragrafo 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composito; oppure
  - se il prodotto alimentare è destinato unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composito e in misura tale che il prodotto alimentare composito sia conforme alle disposizioni della presente direttiva.
2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo svezzamento, come definiti nella direttiva 89/398/CEE, salvo se previsto da disposizioni specifiche.

*Articolo 4*

La presente direttiva lascia impregiudicate le direttive specifiche che ammettono l'utilizzo come edulcoranti o coloranti degli additivi elencati negli allegati.

**▼B***Articolo 5*

Se del caso, può essere deciso, con la procedura definita nell'articolo 6 della presente direttiva:

- se un particolare prodotto alimentare non catalogato al momento dell'adozione della presente direttiva appartenga ad una delle categorie di prodotti alimentari citate nell'articolo 2 o in uno degli allegati, oppure
- se un additivo alimentare elencato negli allegati e autorizzato in base al criterio «quanto basta» sia impiegato in conformità dei principi citati nell'articolo 2, oppure
- se una sostanza sia un additivo alimentare ai sensi dell'articolo 1.

**▼M5***Articolo 6*

1. La Commissione è assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58 del regolamento (CE) n. 178/2002<sup>(1)</sup>, in seguito denominato «il Comitato».

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE<sup>(2)</sup>, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il Comitato adotta il proprio regolamento interno.

**▼B***Articolo 7*

Entro tre anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, gli Stati membri istituiscono sistemi per il controllo del consumo e dell'uso degli additivi alimentari e riferiscono le loro constatazioni alla Commissione.

Entro cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, la Commissione riferisce al Parlamento europeo e al Consiglio in merito ai mutamenti intercorsi nel mercato degli additivi alimentari e nei livelli di uso e consumo dei medesimi.

Conformemente ai criteri generali dell'allegato II, punto 4 della direttiva 89/107/CEE, entro cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, la Commissione riesamina le condizioni d'impiego ivi menzionate e propone le modificazioni eventualmente necessarie.

*Articolo 8*

1. Le direttive 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE e 83/463/CEE sono abrogate.

2. I riferimenti a queste direttive abrogate e ai criteri di purezza di taluni additivi alimentari in esse citati si intendono d'ora in poi come riferimenti alla presente direttiva.

*Articolo 9*

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 25 settembre 1996 al fine di:

- entro il 25 settembre 1996 al più tardi, consentire gli scambi e l'uso di prodotti conformi alla presente direttiva;
- entro il 25 marzo 1997 al più tardi, vietare gli scambi e l'uso di prodotti non conformi alla presente direttiva; i prodotti in

<sup>(1)</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione (GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23).

**▼B**

commercio o etichettati prima di tale data che non sono conformi alla presente direttiva possono, comunque, essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

*Articolo 10*

La presente direttiva entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

*Articolo 11*

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.



## ALLEGATO I

**ADDITIVI ALIMENTARI DI CUI È GENERALMENTE AUTORIZZATO L'IMPIEGO NEI PRODOTTI ALIMENTARI NON CITATI ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 3***Note*

1. Le sostanze di questo elenco possono essere aggiunte, in base al criterio «quanto basta», a tutti i prodotti alimentari ad eccezione di quelli citati all'articolo 2, paragrafo 3.
2. Le sostanze elencate ai numeri E 407 ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che ciò sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione.
3. Spiegazione dei simboli utilizzati:
  - \* Le sostanze E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 ed ►**M3** E 949 ◀ possono anche essere utilizzate nei prodotti alimentari citati all'articolo 2, paragrafo 3.
  - # Le sostanze E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzate nella fabbricazione di prodotti alimentari disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.

N. E	Denominazione
E 170	Carbonati di calcio i) Carbonato di calcio ii) Idrogenocarbonato di calcio
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati di sodio i) Acetato di sodio ii) Idrogeno acetato di sodio (diacetato di sodio)
E 263	Acetato di calcio
E 270	Acido lattico
E 290	Anidride carbonica*
E 296	Acido malico
E 300	Acido ascorbico
E 301	Ascorbato di sodio
E 302	Ascorbato di calcio
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi i) Palmitato di ascorbico ii) Stearato di ascorbico
E 306	Estratto ricco in tocoferolo
E 307	Alfatocoferolo
E 308	Gammatocoferolo
E 309	Deltatocoferolo
E 322	Lecitine
E 325	Lattato di sodio
E 326	Lattato di potassio
E 327	Lattato di calcio
E 330	Acido citrico
E 331	Citrati di sodio i) Citrato monosodico ii) Citrato disodico iii) Citrato trisodico
E 332	Citrati di potassio i) Citrato monopotassico ii) Citrato tripotassico
E 333	Citrati di calcio i) Citrato monocalcico

**▼B**

N. E	Denominazione
	ii) Citrato dicalcico
	iii) Citrato tricalcico
E 334	Acido tartarico [L(+)-]
E 335	Tartrati di sodio
	i) Tartrato monosodico
	ii) Tartrato disodico
E 336	Tartrati di potassio
	i) Tartrato monopotassico
	ii) Tartrato dipotassico
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 350	Malati di sodio
	i) Malato di sodio
	ii) Malato acido di sodio
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati di calcio
	i) Malato di calcio
	ii) Malato acido di calcio
E 354	Tartrato di calcio
E 380	Citrato triammonico
E 400	Acido alginico
E 401	Alginato di sodio
E 402	Alginato di potassio
E 403	Alginato d'ammonio
E 404	Alginato di calcio
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenina
<b>▼M1</b>	
E 407 bis	Alghe Eucheuma trasformate
<b>▼B</b>	
E 410	Farina di semi di carrube #
E 412	Gomma di guar #
E 413	Gomma adragante
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)
E 415	Gomma di xanthan #
E 417	Gomma di tara #
E 418	Gomma di gellano
E 422	Glicerolo
E 440	Pectine
	i) Pectina
	ii) Pectina amidata
E 460	Cellulosa
	i) Cellulosa microcristallina
	ii) Cellulosa in polvere
E 461	Metilcellulosa
E 463	Idrossi-propil-cellulosa
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa

▼B

N. E	Denominazione
E 466	Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio
▼ <u>M2</u>	
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente
▼ <u>B</u>	
E 470 a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi
E 470 b	Sali di magnesio degli acidi grassi
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 500	Carbonati di sodio i) Carbonato di sodio ii) Carbonato acido di sodio iii) Sesquicarbonato di sodio
E 501	Carbonati di potassio i) Carbonato di potassio ii) Carbonato acido di potassio
E 503	Carbonati d'ammonio i) Carbonato d'ammonio ii) Carbonato acido d'ammonio
E 504	Carbonati di magnesio i) Carbonato di magnesio ii) Carbonato acido di magnesio (sinonimo: Idrogenocarbonato di magnesio)
E 507	Acido cloridrico
E 508	Cloruro di potassio
E 509	Cloruro di calcio
E 511	Cloruro di magnesio
E 513	Acido solforico
E 514	Solfati di sodio i) Solfato di sodio ii) Solfato acido di sodio
E 515	Solfati di potassio i) Solfato di potassio ii) Solfato acido di potassio
E 516	Solfato di calcio
E 524	Idrossido di sodio
E 525	Idrossido di potassio
E 526	Idrossido di calcio
E 527	Idrossido d'ammonio
E 528	Idrossido di magnesio
E 529	Ossido di calcio
E 530	Ossido di magnesio
E 570	Acidi grassi
E 574	Acido gluconico
E 575	Gluconodeltalattone
E 576	Gluconato di sodio
E 577	Gluconato di potassio

**▼B**

N. E	Denominazione
E 578	Gluconato di calcio
E 640	Glicina e suo sale di sodio
<b>▼<u>M2</u></b>	
E 920	L-Cisteina <sup>(1)</sup>
<b>▼<u>B</u></b>	
E 938	Argon*
E 939	Elio*
E 941	Azoto*
E 942	Protossido di azoto*
E 948	Ossigeno*
<b>▼<u>M3</u></b>	
E 949	Idrogeno *
<b>▼<u>M2</u></b>	
E 1103	Invertasi
<b>▼<u>B</u></b>	
E 1200	Polidestrosio
E 1404	Amido ossidato
E 1410	Fosfato di monoamido
E 1412	Fosfato di diamido
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato
E 1414	Fosfato di diamido acetilato
E 1420	Amido acetilato
E 1422	Adipato di diamido acetilato
E 1440	Amido idrossipropilato
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio
<b>▼<u>M2</u></b>	
E 1451	Amido acetilato ossidato

<sup>(1)</sup> Può essere usata solo come agente di trattamento delle farine.



## ALLEGATO II

**PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI PUÒ ESSERE UTILIZZATO UN NUMERO LIMITATO  
DI ADDITIVI DELL'ALLEGATO I**

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
Cacao e prodotti a base di cioccolato citati nella direttiva 73/241/CEE <sup>(1)</sup>	E 330 Acido citrico	0,5 %
	E 322 Lecitine	quanto basta
	Acido tartarico	0,5 %
	E 422 Glicerolo	quanto basta
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	E 170 Carbonati di calcio	} 7 % sulla materia secca senza grasso espressi come carbonati di potassio
	E 500 Carbonati di sodio	
	E 501 Carbonati di potassio	
	E 503 Carbonati di ammonio	
	E 504 Carbonati di magnesio	
	E 524 Idrossido di sodio	
	E 525 Idrossido di potassio	
	E 526 Idrossido di calcio	
	E 527 Idrossido di ammonio	
	E 528 Idrossido di magnesio	
	E 530 Ossido di magnesio	} solo come agenti di rivestimento quanto basta
E 414 Gomma d'acacia		
E 440 Pectine		
Succhi e nettari di frutta citati nella direttiva 93/77/CEE <sup>(2)</sup>	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
Succo di ananasso citato nella direttiva 93/77/CEE	E 296 Acido malico	3 g/l
Nettari citati nella direttiva 93/77/CEE	E 330 Acido citrico	5 g/l
	E 270 Acido lattico	5 g/l
Succo di uva citato nella direttiva 93/77/CEE	E 170 Carbonati di calcio	quanto basta
	E 336 Tartrati di potassio	quanto basta
Succhi di frutta citati nella direttiva 93/77/CEE	E 330 Acido citrico	3 g/l
Confettura extra, gelatine extra citate nella direttiva 79/693/CEE <sup>(2)</sup>	E 440 E 440 Pectine	quanto basta
	E 270 Acido lattico	} quanto basta
	E 296 Acido malico	
	E 300 Acido ascorbico	
	E 327 Lattato di calcio	
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 333 Citrati di calcio	
	E 334 Acido tartarico	
	E 335 Tartrati di sodio	
	E 350 Malati di sodio	

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Confetture, gelatine, marmellate citate nella direttiva 79/693/CEE ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	E 440 Pectine	quanto basta
	E 270 Acido lattico quanto basta	quanto basta
	E 296 Acido malico	
	E 300 Acido ascorbico	
	E 327 Lattato di calcio	
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 333 Citrati di calcio	
	E 334 Acido tartarico	
	E 335 Tartrati di sodio	
E 350 Malati di sodio		
	E 400 Acido alginico	10 g/kg (singolarmente o in combinazione)
	E 401 Alginato di sodio	
	E 402 Alginato di potassio	
	E 403 Alginato di ammonio	
	E 404 Alginato di calcio	
	E 406 Agar-Agar	
	E 407 Carragenina	
	E 410 Farina di semi di carrube	
	E 412 Gomma di guar	
	E 415 Gomma di xanthan	
E 418 Gomma di gellano		
▼ <u>M2</u>	E 471 Mono-e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	▼ <u>B</u>	E 509 Cloruro di calcio
E 524 Idrossido di sodio		
Latte disidratato e parzialmente disidratato citato nella direttiva 76/118/CEE (*)	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
	E 301 Ascorbato di sodio	
	E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	
	E 322 Lecitine	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 332 Citrati di potassio	
	E 407 Carragenina	
	E 500 ii) Carbonato acido di sodio	
	E 501 ii) Carbonato acido di potassio	
E 509 Cloruro di calcio		

▼ **B**

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
▼ <b>M2</b> Panna pastorizzata intera	E 401 Alginato di sodio E 402 Alginato di potassio E 407 Carragenina E 466 Carbossimetilcellulosa di sodio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
▼ <b>B</b> ► <b>M2</b> Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati; frutta ed ortaggi non lavorati preconfezionati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non lavorate e sbucciate ◀  Composta di frutta  Pesci, crostacei e molluschi non lavorati, anche congelati e surgelati	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 330 Acido citrico  E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Riso a cottura rapida	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva)	E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 306 Estratto ricco in tocoferolo E 307 Alfa-tocoferolo E 308 Gamma-tocoferolo E 309 Delta-tocoferolo	quanto basta
	E 322 Lecitine	30 g/l
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10 g/l
	E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
▼ <b>M2</b> Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva), specifici per cuocere e/o friggere o destinati alla preparazione di condimenti per le carni	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 306 Estratto ricco in tocoferolo E 307 Alfa-tocoferolo E 308 Gamma-tocoferolo E 309 Delta-tocoferolo	quanto basta
	E 322 Lecitine	30 g/l

▼ M2

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10 g/l
	E 472 c Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta

▼ B

Olio d'oliva raffinato, compreso l'olio di sansa d'oliva	E 307 Alfatocoferolo	200 mg/l
Formaggio stagionato	E 170 Carbonati di calcio E 504 Carbonati di magnesio E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconodeltalattone	quanto basta

▼ M2

Mozzarella e formaggi ottenuti dal siero di latte	E 260 Acido acetico	quanto basta
	E 270 Acido lattico E 330 Acido citrico E 575 Gluconodeltalattone	quanto basta

▼ B

Ortofrutticoli conservati in recipienti	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico	quanto basta
---	--	--------------

▼ M2▼ B

	E 296 Acido malico	quanto basta
	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio E 334 Acido tartarico E 335 Tartrati di sodio E 336 Tartrati di potassio E 337 Tartrato sodico potassico E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconodeltalattone	

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
▼ <u>M2</u> Gehakt	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio	quanto basta
▼ <u>B</u>	E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 d Esteri tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi E 472 e Esteri mono- e diacetil-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 f Esteri misti acetici-tartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Pain courant français	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio	quanto basta

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	
Pasta fresca	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 322 Lecitine E 330 Acido citrico E 334 Acido tartarico E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 575 Gluconodeltalattone	quanto basta
Vini e spumanti e mosti d'uva parzialmente fermentati	Additivi autorizzati: in conformità dei regolamenti (CEE) n. 822/87 <sup>(5)</sup> , (CEE) n. 4252/88 <sup>(6)</sup> , (CEE) n. 2332/92 <sup>(7)</sup> e (CEE) n. 1873/84 e dei relativi regolamenti di applicazione; in conformità del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79.	pro memoria
Birra	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 330 Acido citrico E 414 Gomma d'acacia	quanto basta
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio	quanto basta
Succhi e nettari di frutto della passione e di ananasso	E 440 Pectine	3 g/l
Formaggio stagionato a fette e grattugiato	E 170 Carbonati di calcio E 504 Carbonati di magnesio E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconodeltalattone E 460 Cellulosa	quanto basta

▼M2

**▼M2**

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
Burro di panna acida	E 500 Carbonati di sodio	quanto basta

**▼B**

- (<sup>1</sup>) GU n. L 228 del 16. 8. 1973, pag. 23.  
Cacao e prodotti a base di cioccolato a ridotto contenuto calorico o senza aggiunta di zuccheri non rientrano nelle disposizioni dell'allegato II.
- (<sup>2</sup>) GU n. L 244 del 30. 9. 1993, pag. 23.
- (<sup>3</sup>) GU n. L 205 del 13. 8. 1979, pag. 5.
- (<sup>4</sup>) GU n. L 24 del 30. 1. 1976, pag. 49.
- (<sup>5</sup>) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.
- (<sup>6</sup>) GU n. L 373 del 31. 12. 1988, pag. 59.
- (<sup>7</sup>) GU n. L 231 del 13. 8. 1992, pag. 1.
- (<sup>8</sup>) GU n. L 176 del 3. 7. 1984, pag. 6.



## ALLEGATO III

## CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI CONDIZIONATAMENTE AMMESSI

## PARTE A

## Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati

N. E	Denominazione	Abbreviazioni
E 200	Acido sorbico	} Sa
E 202	Sorbato di potassio	
E 203	Sorbato di calcio	
E 210	Acido benzoico	} Ba <sup>(1)</sup>
E 211	Benzoato di sodio	
E 212	Benzoato di potassio	
E 213	Benzoato di calcio	
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	} PHB
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	
E 216	p-idrossibenzoato di propile	
E 217	Propil-p-idrossibenzoato di sodio	
E 218	p-idrossibenzoato di metile	
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	

(1) L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.

## Note

- I livelli di tutte le sostanze succitate sono espressi come acido libero.
- Le abbreviazioni usate nelle tabelle hanno il seguente significato:
  - Sa + Ba: Sa e Ba usati singolarmente o in combinazione;
  - Sa + PHB: Sa e PHB usati singolarmente o in combinazione;
  - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba e PHB usati singolarmente o in combinazione.
- I livelli d'uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

## ▼B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bevande aromatizzate a base di vino inclusi i prodotti compresi nel regolamento (CEE) n. 1601/91	200					
Bevande aromatizzate analcoliche (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe				600		
Succo d'uva, non fermentato, per uso sacramentale				2000		
Vini contemplati nel regolamento (CEE) n. 822/87 (?). vino dealcolizzato; vino di frutta (compresi i prodotti analcolici) «Made wine»; sidro e sidro di pere (compresi i prodotti analcolici)	200					
Sød ... Saft o Sødét ... Saft	500	200				
Birra analcolica in fusto		200				
Idromele	200					
Bevande spiritose con grado alcolico volumico inferiore al 15 %	200	200		400		
Farciture dei ravioli e prodotti simili	1000					
Confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e altre creme da spalmare a base di frutta Marmeladas		500		1000		
Frutti e ortaggi canditi, cristallizzati e glassati				1000		
Frutta essiccata	1000					
Frugtgrød e Rote Grütze	1000	500				
Preparazioni di frutta e ortaggi comprese le salse a base di frutta, ad esclusione di purea, spuma, composta, insalate e prodotti simili in recipienti	1000					
Ortaggi sottoaceto, in salamoia o sott'olio (escluse le olive)				2000		
Pasta di patate e patate a fette precotte	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					

▼ B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
▼ <u>M2</u> Olive e preparazioni a base di olive	1000	500		1000		
▼ <u>B</u> Rivestimenti di gelatina di prodotti a base di carne (cotti, salati e stagionati o essiccati), Patè					1 000	
Tattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccati o stagionati						quanto basta
Prodotti a base di pesce semi-conservati, compresi i prodotti a base di uova di pesce				2000		
Pesce salato ed essiccato				200		
Gamberetti cotti				2000		
Crangon crangon e Crangon vulgaris, cotto				6000		
Formaggio confezionato a fette	1000					
Formaggio non stagionato	1000					
Formaggio fuso	2000					
Formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari	1000					
Dessert a base di latte e derivati senza trattamento termico				300		
Latte cagliato	1000					
Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero)				5000		
Prodotti a base di uova, disidratati, concentrati, congelati o surgelati	1000					
Pane a fette confezionato e pane di segala	2000					
Prodotti da forno confezionati, parzialmente precotti destinati alla vendita al minuto	2000					
Prodotti da forno fini con attività dell'acqua superiore a 0,65	2000					
Spuntini a base di cereali o di patate e frutta a guscio ricoperta					1 000 (max. 300 PHB)	
Pastelle	2000					

▼ B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Prodotti della confetteria anche a base di cacao (cioccolato escluso)						1 500 (max. 300 PHB)
Gomma da masticare				1500		
Coperture (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frappè e gelati; prodotti simili)	1000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi pari o superiore al 60 % (escluso il burro)	1000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi inferiore al 60 %	2000					
▼ <u>M2</u> Salse emulsionate con contenuto di grassi pari o superiore al 60 %	1000	500		1000		
Salse emulsionate con contenuto di grassi inferiore al 60 %	2000	1 000		2000		
▼ <u>B</u> Salse non emulsionate				1000		
Insalate preparate				1500		
Senape				1000		
Condimenti				1000		
Zuppe liquide e brodi (esclusi i prodotti in scatola)				500		
Gelatina animale	1000	500				
Integratori alimentari dietetici liquidi						2 000
Alimenti dietetici per scopi medici speciali esclusi i cibi per lattanti o bambini nella prima infanzia contemplati nella direttiva 89/398/CEE (2). Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto				1500		
▼ <u>M2</u> ... Mehu e Makeutettu ... Mehu	500	200				
Surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi e formaggio a base di proteine	2000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada	1500					
Ostkaka	2000					

▼ **M2**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Pasha</i>	1000					
Semmelknödelteig	2000					
Formaggio e prodotti analoghi (unicamente trattamento superficiale)	quanto basta					
Barbabietole rosse cotte		2 000				
Rivestimenti a base di collagene con attività dell'acqua superiore a 0,6	quanto basta					

▼ **B**

- (<sup>1</sup>) Escluse le bevande a base di latte e derivati.  
 (<sup>2</sup>) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.  
 (<sup>3</sup>) GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

▼BPARTE B  
Anidride solforosa e solfiti

N. E	Denominazione
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Sodio bisolfito
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Calcio bisolfito
E 228	Potassio solfito acido

## Note

1. I livelli massimi sono espressi in mg/kg o mg/l di SO<sub>2</sub>, come più appropriato e riguardano la quantità totale, proveniente da tutte le fonti.
2. L'SO<sub>2</sub> ad una concentrazione non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l non si considera presente.

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO <sub>2</sub>
«Burger meat» con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 %	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca e butifarra fresca	450
Pesci delle specie gadidi salati essiccati	200
▼ <u>M2</u> Crostacei e cefalopodi: — freschi, congelati e surgelati	150 (1)
— Crostacei, famiglia dei peneidi, solenceridi e aristeidi: — fino a 80 unità	150 (1)
— tra 80 e 120 unità	200 (1)
— più di 120 unità	300 (1)
— cotti	50 (1)
▼ <u>B</u> Biscotti secchi	50
Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lo svezzamento, per lattanti e per la prima infanzia)	50
Sago	30
Orzo perlato	30
► <u>M2</u> Patate disidratate ◀	400
Spuntini a base di patate e cereali	50
Patate pelate	50
Patate lavorate (incluse le patate congelate e surgelate)	100
Pasta di patate	100
Ortaggi bianchi essiccati	400

▼B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO <sub>2</sub>
Ortaggi bianchi lavorati (compresi gli ortaggi bianchi congelati e surgelati)	50
Zenzero essiccato	150
Pomodori essiccati	200
Polpa di barbaforte	800
Polpa di cipolla, aglio e scalogno	300
Ortaggi e frutti sottoaceto, sott'olio o in salamoia (escluse le olive ed i peperoni gialli in salamoia)	100
Peperoni gialli in salamoia	500
Funghi lavorati (compresi i funghi surgelati e congelati)	50
Funghi essiccati	100
Frutta essiccata:	
— albicocche, pesche, uva, prugne e fichi	2000
— banane	1000
— mele e pere	600
— altri (compresa la frutta a guscio)	500
Cocco essiccato	50
Frutta, ortaggi, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati	100
Confettura, gelatina e marmellata citate nella direttiva 79/693/CEE (ad eccezione della confettura e della gelatina extra) ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	50
Jams, jellies e marmelades di frutta trattata con solfiti	100
Farciture per torte a base di frutta	100
Condimenti a base di succo d'agrumi	200
Succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino	200 (SIC! 2 000)
Mostarda di frutta	100
Estratto gelificante di frutta, pectina liquida destinati al consumatore finale	800
Ciliege a polpa bianca in barattolo, frutta secca reidratata e litchi	100
Limoni affettati in barattolo	250
▼ <u>M2</u> Zuccheri ai sensi della direttiva 73/437/CEE tranne lo sciroppo di glucosio, disidratato o no	10
▼ <u>B</u> Sciroppo di glucosio, disidratato o no	20
Melasse	70

▼ **B**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO <sub>2</sub>
Altri zuccheri	40
Coperture (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frappè e gelati; prodotti simili)	40
Succo di arancia, pompelmo, mela e ananasso da consumare sfuso nei servizi di ristorazione	50
Succo di limetta o limone	350
Concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2,5 % di orzo (Barley water)	350
Altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; Capilé groselha	250
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta	20 (solo residui dai concentrati)
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio	50
Succo d'uva, non fermentato, per uso sacramentale	70
Prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio	50 (solo residui da sciroppo di glucosio)
Birra, inclusa la birra a bassa gradazione alcolica e la birra analcolica	20
Birra con una seconda fermentazione in fusto	50
Vini	ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e dei relativi regolamenti di applicazione;  (pro memoria) ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79
Vino dealcolizzato	200
Made wine	260
Sidro, sidro di pere, vino di frutta, vino di frutta spumante (compresi i prodotti analcolici)	200
Idromele	200
Aceto di fermentazione	170
Senape, esclusa la senape di Digione	250
Senape di Digione	500
Gelatina animale	50
▼ <b>M2</b> Surrogati di carne, di pesce e di crostacei a base di proteine	200
Frutta a guscio marinata	50

▼ **M2**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO <sub>2</sub>
Granturco dolce confezionato sotto vuoto	100
Bevande alcoliche contenenti pere intere	50

▼ **B**

(<sup>1</sup>) Nelle parti commestibili.

## PARTE C

## Altri conservanti

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 230	Bifenile, difenile	Trattamento superficiale degli agrumi	70 mg/kg
E 231 E 232	Ortofenilfenolo Ortofenilfenolo sodico	Trattamento superficiale degli agrumi	12 mg/kg singolarmente o in combinazione, espressi come ortofenilfenolo
▼ <b>M2</b>			
▼ <b>B</b>	E 234	Nisina ( <sup>1</sup> )	Budini di semolino e di tapioca e prodotti affini Formaggio stagionato e formaggio fuso Clotted cream Mascarpone
▼ <b>M2</b>			3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
▼ <b>B</b>	E 235	Natamicina	Trattamento superficiale di — formaggio duro, semi-duro e semimolle — insaccati salati, essiccati o stagionati
	E 239	Esametilentetramina	Formaggio Provolone
	E 242	Dimetildicarbonato	Bevande aromatizzate analcoliche Vino dealcolizzato Concentrato di tè liquido
	E 284	Acido borico	Uova di storione (caviale)
	E 285	Tetraborato di sodio (borace)	
			1 mg/dm <sup>2</sup> di superficie (a non più di 5 mm dalla superficie) 25 mg/kg di residuo, espressi come formaldeide 250 mg/l di quantità introdotta, residui non rilevabili 4 g/kg espressi come acido borico

(<sup>1</sup>) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni formaggi a seguito dei processi di fermentazione.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Quantità introdotta indicativa	Residuo
			mg/kg	
E 249	Nitrito di potassio ( <sup>1</sup> )	Prodotti a base di carne, non trattati termicamente, salati e stagionati o essiccati	150 ( <sup>2</sup> )	50 ( <sup>3</sup> )

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Quantità intro-	Residuo
			dotta indicativa	
			mg/kg	
E 250	Nitrito di sodio <sup>(1)</sup>	Altri prodotti a base di carne salati	150 <sup>(2)</sup>	100 <sup>(3)</sup>
		Prodotti a base di carne, in scatola		
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		
		Pancetta salata o affumicata		175 <sup>(3)</sup>
E 251	Nitrito di sodio	Prodotti a base di carne, salati	300	250 <sup>(4)</sup>
		Prodotti a base di carne, in scatola		
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		50 <sup>(4)</sup>
E 252	Nitrito di potassio	Formaggio duro, semiduro e semimolle		50 <sup>(4)</sup>
		Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati		
		Aringhe e spratti marinati 200		
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		50 <sup>(4)</sup>

▼ M2▼ B▼ M2▼ B

<sup>(1)</sup> Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può venire venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.

<sup>(2)</sup> Espressa come NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(3)</sup> Quantità residua al punto di vendita al consumatore finale, espressa come NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(4)</sup> Espressa come NaNO<sub>3</sub>.

<sup>(5)</sup> Quantità residua, incluso il nitrito formato dal nitrito, espressa come NaNO<sub>2</sub>.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 280	Acido propionico	Pane a fette preconfezionato e pane di segale	3 000 mg/kg espressi come acido propionico
E 281	Propionato di sodio		
E 282	Propionato di calcio	Pane a ridotto contenuto calorico Pane semicotto preconfezionato Prodotti da forno fini preconfezionati (compresa la pasticceria a base di farina) con un'attività dell'acqua superiore di 0,65 Rolls, buns e pitta preconfezionati	2 000 mg/kg espressi come acido propionico
E 283	Propionato di potassio		
	<sup>(1)</sup>		
	Christmas pudding	1 000 mg/kg espressi come acido propionico	
	Pane preconfezionato		
	Pølsebrød, boller e dansk flutes preconfezionati	2 000 mg/kg, espressi come acido propionico	

▼ M2

▼ **M2**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Formaggi e prodotti analoghi a formaggi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
E 1105	Lisozima	Formaggio stagionato	quanto basta

▼ **B**

(<sup>1</sup>) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.

## PARTE D

**Altri antiossidanti***Nota*

L'asterisco in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, BHA e BHT, i singoli livelli devono venire ridotti in modo proporzionale.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo mg/kg
E 310 E 311 E 312 E 320 E 321	Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrossianisolo (BHA) Butilidrossitoluene (BHT)	Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente  Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva  Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini	200* (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)  100 * (BHT)  ambidue espressi sul grasso
		Preparazioni per torte Spuntini a base di cereali Latte in polvere per distributori automatici Zuppe e brodi disidratati Salse Carne disidratata Frutta a guscio lavorata Condimenti e spezie Cereali precotti	200 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)  espressi sul grasso
		► <b>M2</b> Patate disidratate ◀	25 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Gomma da masticare Integratori dietetici	400 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 315 E 316	Acido eritorbico Eritorbato di sodio	Conserve e semiconservenze di carne  Conservenze e semiconservenze di pesce Pesce a pelle rossa congelato e surgelato	500 espressi come acido eritorbico  1 500 espressi come acido eritorbico

▼B

## ALLEGATO IV

## ALTRI ADDITIVI AMMESSI

I livelli d'uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 297	Acido fumarico	(pro memoria)		
		Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79		
		Ripieni e coperture per prodotti da forno fini	2,5 g/kg	
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	1 g/kg	
		Dessert di aspetto gelatinoso Dessert aromatizzati alla frutta Miscele essiccate in polvere per dessert	4 g/kg	
		Polveri solubili per bevande a base di frutta	1 g/l	
		Prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e infusioni d'erbe	1 g/l	
		Gomma da masticare	2 g/kg	
▼ <u>M2</u>				
▼ <u>B</u>				
▼ <u>M2</u>	Nelle applicazioni che seguono, il livello massimo indicato (espresso come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) di acido fosforico e dei fosfati E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 ed E 452 può essere addizionato singolarmente o in combinazione:			
E 338	Acido fosforico	Bevande aromatizzate analcoliche	700 mg/l	
		Latte sterilizzato e UHT	1 g/l	
		Frutti canditi	800 mg/kg	
		Preparati a base di frutta	800 mg/kg	
E 339	Fosfati di sodio	Latte parzialmente disidratato contenente meno del 28 % di materia secca	1 g/kg	
		i) Fosfato monosodico	Latte parzialmente disidratato contenente più del 28 % di materia secca	1,5 g/kg
		ii) Fosfato disodico	Latte disidratato e latte scremato disidratato	2,5 g/kg
		iii) Fosfato trisodico	Panna pastorizzata, sterilizzata e UHT	5 g/kg
			Panna montata e prodotti analoghi a base di grasso vegetale	5 g/kg
		Formaggio non stagionato (esclusa la mozzarella)	2 g/kg	

## ▼M2

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 340	Fosfati di potassio	Formaggio fuso e prodotti analoghi	20 g/kg
	i) Fosfato monopotassico	Prodotti a base di carne	5 g/kg
	ii) Fosfato dipotassico	Bevande per sportivi e acque da tavola preparate	0,5 g/l
	iii) Fosfato di tripotassio	Integratori alimentari	
E 341	Fosfati di calcio	Sale e suoi succedanei	10 g/kg
	i) Fosfato monocalcico	Bevande a base di proteine vegetali	20 g/l
	ii) Fosfato dicalcico	Preparati per la macchiatura di bevande	30 g/kg
	iii) Fosfato tricalcico	Preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici	50 g/kg
E 343	Fosfati di magnesio	Gelati	1 g/kg
	i) Fosfato di magnesio	Dessert	3 g/kg
	ii) Fosfato di dimagnesio	Miscele essiccate in polvere per dessert	7 g/kg
		Prodotti da forno fini	20 g/kg
E 450	Difosfati	Farina	2,5 g/kg
	i) Difosfato disodico	Farina in miscela con lievito	20 g/kg
	ii) Difosfato trisodico	Soda bread	20 g/kg
	iii) Difosfato tetrasodico	Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero)	10 g/kg
E 451	v) (SIC! iv)) Difosfato tetrapotassico	Salse	5 g/kg
	vi) (SIC! v)) Difosfato di calcio	Zuppe e brodi	3 g/kg
	vii) (SIC! vi)) Diidrogeno difosfato di calcio	Tè solubile e infusioni d'erbe solubili	2 g/kg
		Sidro e sidro di pere	2 g/l
		Gomma da masticare	quanto basta
		Prodotti alimentari essiccati in polvere	10 g/kg
		Bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati	2 g/l
E 452	Polifosfati	Bevande alcoliche, esclusi vino e birra	1 g/l
	i) Polifostato di sodio	Cereali da colazione	5 g/kg
	ii) Polifosfato di potassio	Spuntini	5 g/kg
	iii) Polifosfato di sodio e calcio	Surimi	1 g/kg
E 452		Pasta di pesci e crostacei	5 g/kg
		Guarnizioni (sciroppi per frittelle, sciroppi aromatizzati per frullati e gelati; prodotti analoghi)	3 g/kg
		Preparati speciali per particolari usi nutrizionali	5 g/kg
		Agenti di rivestimento per prodotti a base di carne e prodotti vegetali	4 g/kg
E 452		Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg
		Zucchero a velo	10 g/kg
		Noodles	2 g/kg
	Pastelle	12 g/kg	

▼ **M2**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
	iv) Polifosfati di calcio	Filetti di pesce non lavorato, congelato o surgelato	5 g/kg	
		Molluschi e crostacei congelati o surgelati, lavorati e non lavorati	5 g/kg	
		Prodotti lavorati a base di patate (inclusi i prodotti lavorati congelati, surgelati, refrigerati o essiccati) e patate prefritte congelate e surgelate	5 g/kg	
		Grassi da spalmare, escluso il burro	5 g/kg	
		Burro di panna acida	2 g/kg	
		Prodotti a base di crostacei in scatola	1 g/kg	
		Emulsione a base acquosa in aerosol per il rivestimento di teglie da forno	30 g/kg	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	Integratori alimentari solidi	30 g/kg	
▼ <b>B</b>	E 431	40) Stearato di poliossietilene	(Pro memoria)	
			Vino conformemente al regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	
E 353	Acido metatartarico	Vino conformemente ai regolamenti (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e ai relativi regolamenti di applicazione		
		Made wine	100 mg/l	
E 355	Acido adipico	Ripieni e coperture per prodotti da forno fini	2 g/kg	
E 356				Adipato di sodio
E 357				
		Miscele essiccate in polvere per dessert	1 g/kg	
		Dessert di aspetto gelatinoso	6 g/kg	
		Dessert aromatizzati alla frutta	1 g/kg	
		Polveri per la preparazione casalinga di bevande	10 g/l espressi come acido adipico	
E 363	Acido succinico	Dessert	6 g/kg	
		Zuppe e brodi	5 g/kg	
		Polveri per la preparazione casalinga di bevande	3 g/l	

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 385	Etilendiamminotetraacetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	Salse emulsionate	75 mg/kg	
		Legumi, funghi e carciofi in scatola o in barattolo	250 mg/kg	
		Crostacei e molluschi in scatola o in barattolo	75 mg/kg	
		Pesce in scatola o in barattolo	75 mg/kg	
		Grassi da spalmare definiti negli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 <sup>(1)</sup> con un tenore di grassi pari o inferiore al 41%	100 mg/kg	
▼ <u>M2</u>		Crostacei congelati e surgelati	75 mg/kg	
▼ <u>B</u>	E 405	Alginato di 1.2 propandiolo	Emulsioni di grassi	3 g/kg
▼ <u>M2</u>		Prodotti da forni fini	2 g/kg	
▼ <u>B</u>		Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini e dessert	5 g/kg	
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	1,5 g/kg	
		Gelati a base di acqua	3 g/kg	
		Spuntini a base di cereali e patate	3 g/kg	
		Salse	8 g/kg	
		Birra	100 mg/l	
		Gomma da masticare	5 g/kg	
		Preparazioni di frutta e verdura	5 g/kg	
		Bevande aromatizzate analcoliche	300 mg/l	
		Liquori emulsionati	10 g/l	
		Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	1,2 g/kg	
		Integratori alimentari dietetici	1 g/kg	
	Sidro, escluso cidre bouché	100 mg/l		
▼ <u>B</u>	E 416	Gomma di karaya	Spuntini a base di cereali e patate	5 g/kg
		Rivestimenti per frutta a guscio	10 g/kg	
		Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini	5 g/kg	
		Dessert	6 g/kg	
		Salse emulsionate	10 g/kg	
		Liquori a base di uova	10 g/l	
		Integratori dietetici	quanto basta	
		Gomma da masticare	5 g/kg	

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 420	Sorbitolo	Prodotti alimentari in generale, escluse le bevande e quei prodotti alimentari che sono menzionati all'articolo 2, paragrafo 3	quanto basta
	i) Sorbitolo		
	ii) Sciroppo di sorbitolo		
E 421	Mannitolo		
E 953	Isomalto		
E 965	Maltitolo		
	i) Maltitolo		
	ii) Siropo de maltitolo	Pesci, crostacei, molluschi e cefalopodi, non lavorati congelati o surgelati	(per scopi diversi dalla edulcorazione)
E 966	Lattitolo	Liquori	
E 967	Xilitolo		
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)	Prodotti da forno fini	3 g/kg
E 433	Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80)	Emulsioni di grasso per cottura al forno	10 g/kg
E 434	Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40)	Analoghi di latte e panna	5 g/kg
E 435	Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60)	Gelati	1 g/kg
E 436	Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	Dessert	3 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	1 g/kg
		Salse emulsionate	5 g/kg
		Zuppe	1 g/kg
		Gomma da masticare	5 g/kg
		Integratori alimentari dietetici	quanto basta
		Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	1 g/kg singolarmente o in combinazione
E 442	Fosfati d'ammonio	► <b>M2</b> Cacao e prodotti di cioccolato menzionati nella direttiva 73/241/CEE, incluse le farciture ◀	10 g/kg
		► <b>M2</b> Confetterie a base di tali prodotti ◀	10 g/kg
E 444	Saccarosio di isobutirrato acetato	Bevande torbide aromatizzate analcoliche	300 mg/l
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	Bevande torbide aromatizzate analcoliche	100 mg/l
▼ <u>M2</u>	E 445	Trattamento superficiale degli agrumi	50 mg/kg
▼ <u>M3</u>		Bevande torbide spiritose conformi al regolamento (CEE) n. 1576/89 che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose (*)	100 mg/l
		Bevande torbide spiritose con volume alcolico inferiore al 15 %	100 mg/l

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi } Sucrogliceridi }	Caffè liquido in barattolo	1 g/l
E 474		Prodotti a base di carne trattati termicamente	5 g/kg (sul grasso)
		Emulsioni di grasso per cottura al forno	10 g/kg
		Prodotti da forno fini	10 g/kg
		Preparati per la macchiatura di bevande	20 g/kg
		Gelati	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg
		Dessert	5 g/kg
		Salse	10 g/kg
		Zuppe e brodi	2 g/kg
		Frutta fresca, trattamento superficiale	quanto basta
		Bevande non alcoliche a base di anice	5 g/l
		Bevande analcoliche al cocco e alla mandorla	5 g/l
		Bevande spiritose (esclusi vino e birra)	5 g/l
		Polveri per la preparazione di bevande calde	10 g/l
		Bevande a base di latte e derivati	5 g/l
		Integratori alimentari dietetici	quanto basta
		Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	5 g/kg
		Gomma da masticare	10 g/kg singolarmente o in combinazione
		Prodotti analoghi alla panna	5 g/kg
		Panna sterilizzata e panna sterilizzata a basso contenuto in grasso	5 g/kg
<b>▼<u>M2</u></b>			
<b>▼<u>B</u></b>			
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	Prodotti da forno fini	10 g/kg
		Liquori emulsionati	5 g/l
		Prodotti a base di uova	1 g/kg
		Preparati per la macchiatura di bevande	0,5 g/kg
		Gomma da masticare	5 g/kg
		Emulsioni di grassi	5 g/kg
		Analoghi del latte e della panna	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	2 g/kg
		Dessert	2 g/kg
		Integratori dietetici	quanto basta

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	5 g/kg
		Cereali per colazione di tipo granulare	10 g/kg

▼M2

E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	Grassi da spalmare definiti negli allegati A, B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 con un tenore di grassi pari o inferiore al 41 %	4 g/kg
		Prodotti da spalmare analoghi con un tenore di grassi inferiore al 10 %	5 g/kg
		Condimenti	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato	5 g/kg

▼B

E 477	Esteri dell'1.2 propandiolo degli acidi grassi	Prodotti da forno fini	5 g/kg	
		Emulsioni di grassi per cottura al forno	10 g/kg	
		Analoghi del latte e della panna	5 g/kg	
		Preparati per la macchiatura di bevande	1 g/kg	
		Gelati	3 g/kg	
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg	
		Dessert	5 g/kg	
		Coperture frullate per dessert, esclusa la panna	30 g/kg	
		Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	1 g/kg	
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	Emulsioni di grassi per frittura	5 g/kg	
E 481	Stearoil-2-lattilato di sodio	} Prodotti da forno fini	5 g/kg	
E 482	Stearoil-2-lattilato di calcio		Riso a cottura rapida	4 g/kg
			Cereali da colazione	5 g/kg
			Liquori emulsionati	8 g/l
			Bevande spiritose con volume alcolico inferiore al 15 %	8 g/l
			Spuntini a base di cereali	2 g/kg
			Gomma da masticare	2 g/kg
			Emulsioni di grassi	10 g/kg
			Dessert	5 g/kg
			Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg
		Prodotti per la macchiatura di bevande	3 g/kg	

## ▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Spuntini a base di patate e cereali Prodotti a base di carne tritata e a cubetti, in scatola Polveri per la preparazione di bevande calde Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Pane (escluso quello menzionato nell'allegato II) Mostarda di frutta	5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg singolarmente o in combinazione
E 483	Tartrato di stearile	Prodotti da forno (escluso il pane di cui all'allegato II) Dessert	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostearato di sorbitano Triestearato di sorbitano Monolaurato di sorbitano Monooleato di sorbitano Monopalmitato di sorbitano	Prodotti da forno fini Coperture e decorazioni per prodotti da forno fini Marmellata — Gelatina Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna Preparati per la macchiatura di bevande Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe Gelati Dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato Salse emulsionate Integratori dietetici Lieviti per panetteria e pasticceria Gomma da masticare Alimenti dietetici per scopi medici speciali. Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto (pro memoria) Solo per E 491, vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche analogiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (²) 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg (³) 5 g/kg quanto basta quanto basta 5 g/kg 5 g/kg singolarmente o in combinazione
E 512	Cloruro stannoso	Asparagi bianchi in scarola o in barattolo	25 mg/kg espresso come Sn



## ▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 626	Acido guanilico	Prodotti alimentari in generale (esclusi quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3)	500 mg/kg singolarmente o in combinazione, espressi come acido guanilico	
E 627	Guanilato disodico			
E 628	Guanilato dipotassico			
E 629	Guanilato di calcio			
E 630	Acido inosinico			
E 631	Inosinato disodico			
E 632	Inosinato dipotassico			
E 633	Inosinato di calcio			
E 634	5'-ribonucleotidi di calcio			
E 635	5'-ribonucleotidi di sodio			Condimenti e spezie
E 900	Dimetilpolisilossano	<p>Confetture, gelatine e marmellate di cui alla direttiva 79/693/CEE e altre simili creme da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico</p> <p>Zuppe e brodi</p> <p>Oli e grassi per frittura</p> <p>Prodotti della confetteria (escluso il cioccolato)</p> <p>Bevande aromatizzate analcoliche</p> <p>Succo di ananasso</p> <p>Frutta e ortaggi in scatola e in barattolo</p> <p>Gomma da masticare</p> <p>(pro memoria) Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79</p> <p>Sod ... Saft</p> <p>Pastelle</p> <p>Sidro, escluso cidre bouché</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>	
▼M2				
▼B	E 901 E 902 E 903 E 904	<p>Cera d'api, bianca e gialla</p> <p>Cera di candelilla</p> <p>Cera di Carnauba</p> <p>Gommalacca</p>	<p>Come agenti di rivestimento solo per:</p> <p>— Prodotti della confetteria (compreso il cioccolato)</p> <p>— Piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato</p> <p>— Spuntini</p> <p>— Frutta a guscio</p> <p>— Caffè in grani</p>	quanto basta
		Integratori dietetici	quanto basta	
		Agrumi, meloni, mele e pere freschi (solo trattamento superficiale)	quanto basta	
▼M2		Pesche e ananassi (solo trattamento superficiale)	quanto basta	

▼ M2

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 905	Cera microcristallina	Trattamento superficiale di: — prodotti della confetteria (escluso cioccolato) — gomma da masticare — meloni, papaie, manghi e avocado	quanto basta
▼ <u>B</u> E 912 E 914	Esteri dell'acido montanico Cera polietilenica ossidata	Agrumi freschi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
▼ <u>M2</u>		Meloni, manghi, papaie, avocado e ananassi freschi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
▼ <u>B</u> E 927 b	Carbammide	Gomma da masticare senza aggiunta di zuccheri	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acesulfame-K Aspartame Taumatina	Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (solo come esaltore di sapidità) <sup>(6)</sup>
▼ <u>M2</u>		Bevande aromatizzate analcoliche a base di acqua Dessert — a base di latte o no	0,5 mg/l 5 mg/kg (soltanto come esaltore della sapidità)
▼ <u>B</u> E 959	Neoesperidina DC	Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri	150 mg/kg <sup>(6)</sup>
▼ <u>M2</u>		Grassi da spalmare definiti negli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94	5 mg/kg
▼ <u>B</u>		Prodotti a base di carne Gelatine di frutta Proteine vegetali	5 mg/kg (solo come esaltore di sapidità)
E 999	Estratto di quillaia	Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua	200 mg/l calcolato come estratto anidro
▼ <u>M2</u>		Sidro, escluso il cidre bouché	200 mg/l calcolato come estratto anidro

▼ **B**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 1201	Polivinilpirrolidone	Integratori dietetici in forma di tavolette e/o pastigliaggi, anche ricoperti	quanto basta
E 1202	Polivinilpolipirrolidone		
E 1505	Citrato di trietile	Albume d'uovo essiccato	quanto basta
<b>▼ M2</b>			
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	Gomma da masticare	quanto basta
E 459	Beta-ciclodestrine	Prodotti alimentari in pastiglie e confetti	quanto basta
E 425	Konjak (*) i) gomma di Konjak ii) glucomannano di Konjak	Prodotti alimentari in generale (ad eccezione di quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3)	10 g/kg singolarmente o in combinazione
<b>▼ M3</b>			
E 650	Acetato di zinco	Gomma da masticare	1 000 mg/kg
E 943a	Butano	} Spray di olio vegetale per ungere piastre (solo ad uso professionale) Spray a base di emulsione acquosa	<i>quanto basta</i>
E 943b	Isobutano		
E 944	Propano		

▼ **B**

► **M2** <sup>(1)</sup> GU L 316 del 9. 12. 1994, pag. 2. ◀

(\*) Solo per E 493.

(†) Solo per E 492.

(‡) Esente da asbesto.

(§) Solo per E 553b.

(¶) Se l'E 950, l'E 951, l'E 957 e l'E 959 sono impiegati in combinazione nella gomma da masticare, il livello massimo per ciascuno di essi viene ridotto proporzionalmente.

► **M2** (?) Queste sostanze non possono essere utilizzate per produrre alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione. ◀

► **M3** (8) GU L 160 del 12.6.1989, pag. 1. ◀

▼B

## ALLEGATO V

## COADIUVANTI E SOLVENTI VEICOLANTI AMMESSI

Nota

In questo elenco non sono incluse:

- 1) Le sostanze considerate in generale prodotti alimentari
- 2) Le sostanze di cui all'articolo 1, paragrafo 5
- 3) Le sostanze aventi principalmente una funzione di acido o regolatore dell'acidità, come l'acido citrico e l'idrossido d'ammonio

N. E	Denominazione	Uso limitato
▼ <u>M3</u> E 1520	1,2-Propandiolo (propilenglicol)	Coloranti, emulsionanti, antiossidanti ed enzimi (massimo 1 g/kg nell'alimento)
▼ <u>B</u> E 420	Sorbitolo	
E 421	Mannitolo	
E 422	Glicerolo	
E 953	Isomalto	
E 965	Maltitolo	
E 966	Lattitolo	
E 967	Xilitolo	
E 400-404	Acido alginico e i suoi sali di sodio, potassio, calcio e ammonio	
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carragenina	
E 410	Farina di semi di carrube	
E 412	Gomma di guar	
E 413	Gomma adragante	
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	
E 415	Gomma di xanthan	
E 440	Pectine	
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)	} Agenti antischiuma
E 433	Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80)	
E 434	Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40)	
E 435	Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60)	
E 436	Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	
E 442	Fosfatidi d'ammonio	Antiossidanti
E 460	Cellulosa (microcristallina o in polvere)	
E 461	Metilcellulosa	
E 463	Idrossi propil cellulosa	
E 464	Idrossi propil metilcellulosa	
E 465	Etilmetilcellulosa	

## ▼B

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 466	Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio	
E 322	Lecitine	} Coloranti e antiossidanti liposolubili
E 432-436	Polisorbati 20, 40, 60, 65 e 80	
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	
E 475	Esteri di poliglicerolo degli acidi grassi	
E 491	Monostearato di sorbitano	
E 492	Tristearato di sorbitano	
E 493	Monolaurato di sorbitano	
E 494	Monooleato di sorbitano	
E 495	Monopalmitato di sorbitano	
E 1404	Amido ossidato	
E 1410	Fosfato di monoamido	
E 1412	Fosfato di diamido	
E 1413	Fosfato di diamido fosfato	
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	
E 1420	Amido acetilato	
E 1422	Adipato di diamido acetilato	
E 1440	Amido idrossipropilato	
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	
E 170	Carbonati di calcio	
E 263	Acetato di calcio	
E 331	Citrati di sodio	
E 332	Citrati di potassio	
E 341	Fosfati di calcio	
E 501	Carbonati di potassio	
E 504	Carbonati di magnesio	
E 508	Cloruro di potassio	
E 509	Cloruro di calcio	
E 511	Cloruro di magnesio	
E 514	Solfato di sodio	
E 515	Solfato di potassio	
E 516	Solfato di calcio	
E 517	Solfato d'ammonio	
E 577	Gluconato di potassio	
E 640	Glicina e suo sale di sodio	
E 1505	Citrato di trietile	
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	

▼ **B**

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 551	Biossido di silicio	Emulsionanti e coloranti, massimo 5 %
E 552	Silicato di calcio	
E 553b	Talco	Coloranti, massimo 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicato d'alluminio (caolino)	
E 901	Cera d'api	Coloranti
E 1200	Polidestrosio	
E 1201	Polivinilpirrolidone	Edulcoranti
E 1202	Polivinilpolipirrolidone	

▼ **M2**

E 322	Lecitina	agenti di rivestimento per frutta
E 432-436	Polisorbati	
E 470 a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi	
E 491-495	Sorbitani	
E 570	Acidi grassi	
E 900	Dimetilpolisilossano	
	Polietilenglicol 6000	edulcoranti
E 425	Konjak i) gomma di Konjak ii) glucomannano di Konjak	
E 459	Beta-ciclodestrina	1 g/kg
E 1451	Amido acetilato ossidato	edulcoranti
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	

**▼B**

## ALLEGATO VI

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA***Nota***▼M2**

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento per lattanti e per la prima infanzia possono contenere le sostanze E 414 (gomma d'acacia, gomma arabica) e E 551 (diossido di silicio) risultanti dall'aggiunta di preparazioni nutrienti contenenti al massimo 150 g/kg di E 414 e non più di 10 g/kg di E 551, nonché della sostanza E 421 (mannitolo) utilizzata come supporto della vitamina B 12 (non meno di una parte di vitamina B 12 per 1 000 parti di mannitolo). La presenza della sostanza E 414 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 10 mg/kg.

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento per lattanti e per la prima infanzia possono contenere la sostanza E 301 (ascorbato di sodio), utilizzato a livello QB negli agenti di rivestimento di preparazioni nutrienti contenenti acidi grassi polinsaturi. La presenza della sostanza E 301 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 75 mg/l.

**▼B**

I livelli di uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

## PARTE 1

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LATTANTI IN BUONA SALUTE***Note*

1. Per la produzione di latti acidificati, si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

**▼M2**

2. Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472 c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

**▼B**

N. E	Denominazione	Livello massimo
E 270	Acido lattico [solo forma L(+)]	quanto basta
E 330	Acido citrico	quanto basta
E 338	Acido fosforico	conformemente ai limiti stabiliti nell'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione
E 307	Alfatocoferolo	
E 308	Gammatocoferolo	
E 309	Deltatocoferolo	
E 322	Lecitine	1 g/l
E 471	Mono- e digliceridi	4 g/l
<b>▼M2</b> E 304	Palmitato di ascorbile	10 mg/l
E 331	Citrati di sodio	2 g/l
E 332	Citrati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 339	Fosfati di sodio	1 g/l espresso come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 412	Gomma di guar	1 g/l

▼ **M2**

N. E	Denominazione	Livello massimo
		Qualora il prodotto contenga proteine parzialmente idrolizzate e sia conforme ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere 9 g/l venduto in forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati

**▼B**

## PARTE 2

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO PER SOGGETTI IN BUONA SALUTE***Note*

1. Per la produzione di lattici acidificati si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

**▼M2**

2. Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472 c e E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.;

**▼B**

3. Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 e E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

N. E	Denominazione	Livello massimo
E 270	Acido lattico [solo forma L(+)]	quanto basta
E 330	Acido citrico	quanto basta
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione
E 307	Alfatocoferolo	
E 308	Gammatocoferolo	
E 309	Deltatocoferolo	
E 338	Acido fosforico	
E 440	Pectine	5 g/l solo in preparati per la prima infanzia acidificati
E 322	Lecitine	1 g/l
E 471	Mono- e digliceridi	4 g/l
E 407	Carragenina	0,3 g/l
E 410	Farina di semi di carrube	1 g/l
E 412	Gomma di guar	1 g/l
<b>▼M2</b> E 304	Palmitato di ascorbile	10 mg/l
E 331	Citrati di sodio	2 g/l
E 332	Citrati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 339	Fosfati di sodio	1 g/l espresso come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere,  9 g/l, venduto in forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati



## PARTE 3

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LO SVEZZAMENTO E PER BAMBINI IN BUONA SALUTE**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo		
E 170	Carbonati di calcio	Alimenti per lo svezzamento	quanto basta (solo per l'aggiustamento del pH)		
E 260	Acido acetico				
E 261	Acetato di potassio				
E 262	Acetati di sodio				
E 263	Acetato di calcio				
E 270	Acido lattico (*)				
E 296	Acido malico (*)				
E 325	Lattato di sodio (*)				
E 326	Lattato di potassio (*)				
E 327	Lattato di calcio (*)				
E 330	Acido citrico				
E 331	Citrati di sodio				
E 332	Citrati di potassio				
E 333	Citrati di calcio				
E 507	Acido cloridico			Prodotti per lo svezzamento	quanto basta (solo come agenti lievificanti)
E 524	Idrossido di sodio				
E 525	Idrossido di potassio				
E 526	Idrossido di calcio				
E 500	Carbonati di sodio	Prodotti per lo svezzamento	quanto basta (solo come agenti lievificanti)		
E 501	Carbonati di potassio				
E 503	Carbonati d'ammonio				
E 300	Acido L-ascorbico	Bevande, succhi e prodotti alimentari per l'infanzia a base di frutti e ortaggi	Singolarmente o in combinazione, espressi come acido ascorbico 0,3 g/kg		
E 301	L-ascorbato di sodio				
E 302	L-ascorbato di calcio				
		Alimenti a base di cereali contenenti grassi, compresi biscotti e fette biscottate	0,2 g/kg		
E 304	Palmitato di L-ascorbile	Cereali, biscotti e fette biscottate e alimenti per l'infanzia contenenti grassi	0,1 g/kg singolarmente o in combinazione		
E 306	Estratto ricco di tocoferolo				
E 307	Alfatocoferolo				
E 308	Gammatocoferolo				
E 309	Deltatocoferolo				
E 338	Acido fosforico	Alimenti per lo svezzamento	1 g/kg come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (solo per l'adeguamento del pH)		
E 339	Fosfati di sodio	Cereali	1 g/kg singolarmente o in combinazione, espressi come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
E 340	Fosfati di potassio				
E 341	Fosfati di calcio				

## ▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 322	Lecitine	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	10 g/kg
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	5 g/kg singolarmente o in combinazione
E 472 a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi		
E 472 b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi		
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi		
E 400	Acido alginico	Dessert Budini	0,5 g/kg (singolarmente o in combinazione)
E 401	Alginato di sodio		
E 402	Alginato di potassio		
E 404	Alginato di calcio		
E 410	Farina di semi di carruba	Alimenti per lo svezzamento	10 g/kg (singolarmente o in combinazione)
E 412	Gomma di guar		
E 414	Gomma d'acacia (arabica)	Alimenti a base di cereali senza glutine	20 g/kg (singolarmente o in combinazione)
E 415	Gomma di xanthan		
E 440	Pectine		
E 551	Biossido di silicio		
E 334	Acido tartarico (*)	Biscotti e fette biscottate	5 g/kg come residuo
E 335	Tartrati di sodio (*)		
E 336	Tartrati di potassio (*)		
E 354	Tartrati di calcio (*)		
E 450a	Difosfato di disodio		
E 575	Gluconodeltalattone		
E 1404	Amido di ossidato	Alimenti per lo svezzamento	50 g/kg
E 1410	Fosfato di monoamido		
E 1412	Fosfato di diamido		
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato		
E 1414	Fosfato di diamido acetilato		
E 1420	Amido acetilato		
E 1422	Adipato di diamido acetilato		
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio		
E 333	Citrati di calcio <sup>(1)</sup>	Prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero	quanto basta
E 341	Fosfato tricalcico <sup>(1)</sup>	Dessert a base di frutta	1 g/kg come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>

## ▼M2

▼ **M2**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 1451	Amido acetilato ossidato	Alimenti per lo svezzamento	50 g/kg

▼ **B**

(\*) Solo la forma L(+).

► **M2** (1) Non si applica la nota nella parte 4. ◀

## PARTE 4

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA PER SCOPI MEDICI SPECIALI**

Si applicano le tabelle contenute nelle parti 1, 2 e 3 dell'allegato VI.

▼ **M2**

N. E	Denominazione	Livello massimo	Condizioni speciali
E 401	Alginato di sodio	1 g/l	A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
E 405	Alginato di 1,2 propan-diolo	200 mg/l	A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
E 410	Farina di semi di carrube	10 g/l	A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
E 412	Gomma di guar	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati conformemente alle condizioni previste nell'allegato IV della direttiva 91/321/CEE, modificata dalla direttiva 96/4/CE
E 415	Gomma di Xanthan	1,2 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di malassorbimento delle proteine, menomazioni del tratto gastrointestinale o errori congeniti del metabolismo
E 440	Pectine	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
E 466	Carbossimetilcellulosa	10 g/l o kg	A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 g/l	A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 g/l	Alimenti per lattanti e di proseguimento