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

►B REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 16 dicembre 2008

relativo agli additivi alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento (UE) n. 238/2010 della Commissione del 22 marzo 2010	L 75	17	23.3.2010
►M2	Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011	L 295	1	12.11.2011
►M3	Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011	L 295	178	12.11.2011
►M4	Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011	L 295	205	12.11.2011
►M5	Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012	L 119	14	4.5.2012
►M6	Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012	L 144	16	5.6.2012
►M7	Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012	L 144	19	5.6.2012
►M8	Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012	L 144	22	5.6.2012
►M9	Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012	L 169	43	29.6.2012
►M10	Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012	L 173	8	3.7.2012
►M11	Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012	L 196	52	24.7.2012
►M12	Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012	L 310	41	9.11.2012
►M13	Regolamento (UE) n. 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012	L 313	11	13.11.2012

▼B

REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 16 dicembre 2008

relativo agli additivi alimentari

(Testo rilevante ai fini del SEE)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ([1]),

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ([2]),

considerando quanto segue:

(1) La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un elemento fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi economici e sociali.

(2) Nell'attuare le politiche comunitarie è opportuno garantire un elevato livello di tutela della vita e della salute umana.

(3) Il presente regolamento sostituisce le direttive e le decisioni precedenti concernenti gli additivi di cui è autorizzato l'uso negli alimenti al fine di assicurare un efficace funzionamento del mercato interno, garantendo al contempo un elevato livello di tutela della salute umana e di protezione dei consumatori, compresa la tutela dei loro interessi, mediante procedure di ampia portata e di semplice applicazione.

(4) Il presente regolamento armonizza l'uso degli additivi alimentari nella Comunità, vale a dire l'uso degli additivi alimentari negli alimenti oggetto della direttiva 89/398/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ([3]) e l'uso di certi coloranti alimentari per la bollatura sanitaria della carne e per la decorazione e la stampigliatura delle uova. Il regolamento armonizza inoltre l'uso degli additivi alimentari negli additivi e negli enzimi alimentari, garantendone la sicurezza e la qualità e facilitandone lo stoccaggio e l'uso. Esso non è mai stato oggetto di regolamentazione a livello comunitario.

([1]) GU C 168 del 20.7.2007, pag. 34.

([2]) Parere del Parlamento europeo del 10 luglio 2007 (GU C 175 E del 10.7.2008, pag. 142), posizione comune del Consiglio del 10 marzo 2008 (GU C 111 E del 6.5.2008, pag. 10), posizione del Parlamento europeo dell'8 luglio 2008 (non ancora pubblicata) e decisione del Consiglio del 18 novembre 2008.

([3]) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 27.

▼B

(5) Gli additivi alimentari sono sostanze che abitualmente non sono consumate in quanto tali come alimenti, ma sono intenzionalmente aggiunte ad alimenti per uno scopo tecnico descritto nel presente regolamento, ad esempio per la loro conservazione. Il presente regolamento dovrebbe contemplare tutti gli additivi alimentari e, pertanto, l'elenco delle categorie funzionali dovrebbe essere aggiornato alla luce del progresso scientifico e dello sviluppo tecnologico. Tali sostanze non dovrebbero tuttavia essere considerate additivi alimentari quando sono utilizzate per dare un aroma o un sapore o per fini nutrizionali, come succedanei del sale, vitamine o minerali. Inoltre, le sostanze considerate alimenti che possono essere utilizzate per una funzione tecnica, come il cloruro di sodio o lo zafferano utilizzato come colorante, e gli enzimi alimentari non dovrebbero parimenti rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento. Tuttavia, le preparazioni ottenute da alimenti e gli altri materiali di origine naturale, che sono impiegati affinché abbiano un effetto tecnologico nell'alimento finale e sono ottenuti mediante estrazione selettiva dei componenti (per esempio pigmenti) in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici, dovrebbero essere considerati additivi ai sensi del presente regolamento. Infine, il presente regolamento non si applica agli enzimi alimentari che sono oggetto del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ([1]).

(6) Le sostanze non consumate in quanto tali come alimenti, ma utilizzate intenzionalmente nella fabbricazione di alimenti, che sussistono soltanto come residui e non hanno alcun effetto tecnologico nel prodotto finale (coadiuvanti tecnologici), non dovrebbero rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento.

(7) Gli additivi alimentari dovrebbero essere autorizzati e utilizzati soltanto se soddisfano i criteri stabiliti nel presente regolamento. L'uso degli additivi alimentari deve essere sicuro, deve rispondere ad una necessità tecnologica e non deve indurre in errore i consumatori e deve presentare un vantaggio per questi ultimi. I casi in cui il consumatore è indotto in errore includono, tra l'altro, la natura, la freschezza, la qualità degli ingredienti impiegati, la genuinità del prodotto o il carattere naturale del processo di produzione o la qualità nutrizionale del prodotto, incluso il suo contenuto di frutta e verdura. L'autorizzazione degli enzimi alimentari dovrebbe tenere conto di altri fattori pertinenti per la questione in esame, tra cui i fattori sociali, economici, tradizionali, etici ed ambientali, il principio di precauzione e la fattibilità dei controlli. L'uso e le quantità massime di un additivo alimentare dovrebbero tener conto del consumo di questo additivo a partire da altre fonti nonché dell'esposizione di gruppi particolari di consumatori (ad esempio le persone allergiche) all'additivo in questione.

(8) Gli additivi alimentari devono essere conformi alle specifiche approvate, le quali dovrebbero comprendere dati che consentano di identificare adeguatamente l'additivo alimentare, compresa la sua origine, e di definire i criteri accettabili di purezza. Le specifiche già definite per gli additivi alimentari di cui alla direttiva 95/31/CE della Commissione, del 5 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso

([1]) Cfr. pag. 7 della presente Gazzetta ufficiale.

▼B

alimentare ([1]), alla direttiva 95/45/CE della Commissione, del 26 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare ([2]) e alla direttiva 96/77/CE della Commissione, del 2 dicembre 1996, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ([3]) dovrebbero essere mantenute fintantoché gli additivi corrispondenti non saranno inclusi negli allegati del presente regolamento. Le specifiche relative a tali additivi dovrebbero allora essere definite in un regolamento. Tali specifiche dovrebbero riferirsi direttamente agli additivi figuranti negli elenchi comunitari degli allegati del presente regolamento. Tuttavia, tenuto conto della complessità di dette specifiche, per ragioni di chiarezza esse non dovrebbero essere integrate come tali negli elenchi comunitari, ma essere oggetto di uno o più regolamenti distinti.

(9) Alcuni additivi alimentari sono ammessi per usi specifici in determinate pratiche e trattamenti enologici autorizzati. L'uso di tali additivi alimentari dovrebbe essere conforme al presente regolamento e alle disposizioni specifiche della normativa comunitaria pertinente.

(10) Per garantire l'armonizzazione, la valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli additivi alimentari dovrebbero aver luogo secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari ([4]).

(11) Ai sensi del 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 ([5]), l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in seguito denominata «l'Autorità»), deve essere consultata sulle questioni che possono avere un'incidenza sulla sanità pubblica.

(12) Un additivo alimentare che rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati ([6]), dovrebbe essere autorizzato conformemente a detto regolamento nonché ai sensi del presente regolamento.

([1]) GU L 178 del 28.7.1995, pag. 1.
([2]) GU L 226 del 22.9.1995, pag. 1.
([3]) GU L 339 del 30.12.1996, pag. 1.
([4]) Cfr. pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.
([5]) GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.
([6]) GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

▼B

(13) Un additivo alimentare già autorizzato in applicazione del presente regolamento e ottenuto con metodi di produzione o che utilizza materie prime significativamente diversi da quelli oggetto della valutazione dei rischi effettuata dall'Autorità, o diversi da quelli previsti dalle specifiche, dovrebbe essere sottoposto ad una valutazione dell'Autorità. «Metodi significativamente diversi» potrebbero implicare tra l'altro un cambiamento nel metodo di produzione, con un passaggio dall'estrazione da piante alla produzione per fermentazione mediante un microrganismo o la modificazione genetica del microrganismo originale, una modifica delle materie prime o una modifica della dimensione delle particelle, anche mediante l'uso delle nanotecnologie.

(14) Gli additivi alimentari dovrebbero essere tenuti sotto osservazione continua e devono essere sottoposti ad una nuova valutazione ogni volta che il mutamento delle condizioni del loro uso e nuove informazioni scientifiche lo rendano necessario. Se del caso, la Commissione dovrebbe prevedere, congiuntamente agli Stati membri, di adottare misure adeguate.

(15) Gli Stati membri che hanno vietato il 1º gennaio 1992 l'uso di certi additivi in determinati alimenti considerati tradizionali e prodotti sul loro territorio dovrebbero poter mantenere tali divieti. Inoltre, per quanto riguarda prodotti come la «feta» o il «salame cacciatore», il presente regolamento dovrebbe lasciare impregiudicate norme più restrittive collegate all'uso di certe denominazioni a norma del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), e del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ([2]).

(16) Un additivo può, a meno che non sia oggetto di ulteriori restrizioni, essere presente in un alimento non in quanto aggiunto direttamente ma in quanto contenuto in un ingrediente in cui l'additivo era autorizzato, purché la quantità dell'additivo nell'alimento finale non sia superiore a quella che sarebbe risultata dall'utilizzazione di detto ingrediente nelle condizioni tecnologiche appropriate e in virtù di una buona prassi di fabbricazione.

(17) Gli additivi alimentari restano soggetti agli obblighi generali di etichettatura previsti dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ([3]), e, se del caso, dal regolamento (CE) n. 1829/2003 e dal regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati ([4]). Inoltre, il presente regolamento dovrebbe contenere disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli additivi alimentari venduti in quanto tali ai produttori o ai consumatori finali.

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([2]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.
([3]) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.
([4]) GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24.

▼B

(18) Gli edulcoranti autorizzati a norma del presente regolamento possono essere usati negli edulcoranti da tavola venduti direttamente ai consumatori. I relativi produttori dovrebbero informare i consumatori con i mezzi appropriati per consentire loro di usare il prodotto in modo sicuro. Queste informazioni potrebbero essere fornite secondo modalità diverse, fra cui sulle etichette dei prodotti, sui siti Internet, mediante linee d'informazione destinate ai consumatori o nel punto di vendita. Per assicurare che questa prescrizione sia adottata secondo un approccio uniforme, possono essere necessari orientamenti da definire a livello comunitario.

(19) Le misure necessarie per l'attuazione del presente regolamento dovrebbero essere adottate secondo la decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ([1]).

(20) In particolare, la Commissione dovrebbe avere il tempo di modificare gli allegati del presente regolamento e di adottare appropriate misure transitorie. Tali misure di portata generale e intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo con nuovi elementi non essenziali, devono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 5 *bis* della decisione 1999/468/CE.

(21) Per i motivi di efficacia, i termini ordinari della procedura di regolamentazione con controllo dovrebbero essere abbreviati ai fini dell'adozione di talune modifiche degli allegati II e III relative a sostanze che sono già state autorizzate in virtù di un'altra normativa comunitaria nonché di qualsiasi misura transitoria appropriata relativa a tali sostanze.

(22) Per elaborare e aggiornare la normativa comunitaria in materia di additivi alimentari in modo proporzionato ed efficace, è necessario raccogliere dati, scambiare informazioni e coordinare l'attività degli Stati membri. A questo scopo, può essere utile effettuare studi su questioni specifiche al fine di facilitare il processo di formazione delle decisioni. È opportuno che la Comunità finanzi tali studi nell'ambito della sua procedura di bilancio. Il finanziamento di questo tipo di misure è contemplato dal regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali ([2]).

(23) Gli Stati membri devono effettuare controlli ufficiali per assicurare il rispetto del presente regolamento conformemente al regolamento (CE) n. 882/2004.

([1]) GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.
([2]) GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; rettifica nella GU L 191 del 28.5.2004, pag. 1.

▼B

(24) Poiché l'obiettivo del presente regolamento, vale a dire stabilire norme comunitarie sugli additivi alimentari, non può essere realizzato in misura sufficiente dagli Stati membri e può dunque, nell'interesse dell'unicità del mercato e di un alto livello di tutela dei consumatori, essere realizzato meglio a livello comunitario, la Comunità può intervenire, in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato. Il presente regolamento si limita a quanto è necessario per conseguire tale obiettivo in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.

(25) A seguito dell'adozione del presente regolamento, la Commissione, assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, dovrebbe esaminare tutte le autorizzazioni esistenti in base a criteri diversi dalla sicurezza, come la quantità consumata, la necessità tecnologica e l'eventualità che i consumatori siano indotti in errore. Tutti gli additivi alimentari la cui autorizzazione nella Comunità deve essere mantenuta dovrebbero essere trasferiti negli elenchi comunitari degli allegati II e III del presente regolamento. L'allegato III del presente regolamento dovrebbe essere completato con gli altri additivi alimentari utilizzati negli additivi ed enzimi alimentari nonché nei coadiuvanti per nutrienti e con le loro condizioni d'uso conformemente al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari]. Per consentire un periodo transitorio appropriato, le disposizioni nell'allegato III, diverse da quelle riguardanti i coadiuvanti per additivi alimentari e gli additivi alimentari negli aromi, non dovrebbero applicarsi sino al 1º gennaio 2011.

(26) In attesa dell'elaborazione dei futuri elenchi comunitari di additivi alimentari, è necessario prevede una procedura semplificata che consenta di aggiornare gli elenchi attuali di additivi alimentari contenuti nelle direttive vigenti.

(27) Fatto salvo il risultato del monitoraggio di cui all'articolo 25, entro un anno dall'adozione del presente regolamento la Commissione dovrebbe predisporre un programma per il riesame da parte dell'Autorità della sicurezza degli additivi alimentari già autorizzati nella Comunità. Tale programma dovrebbe definire le necessità e l'ordine di priorità secondo cui devono essere esaminati gli additivi alimentari autorizzati.

(28) Il presente regolamento abroga e sostituisce i seguenti atti: direttiva del Consiglio del 23 ottobre 1962, relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri riguardo sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ([1]); direttiva 65/66/CEE del Consiglio, del 26 gennaio 1965, relativa alla fissazione di requisiti di purezza specifici per i conservativi che possono essere impiegati nei prodotti destinati all'alimentazione umana ([2]), direttiva 78/663/CEE del

([1]) GU 115 dell'11.11.1962, pag. 2645/62.
([2]) GU L 22 del 9.2.1965, pag. 373.

▼B

Consiglio, del 25 luglio 1978, che stabilisce requisiti di purezza specifici per gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti e i gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari ([1]); direttiva 78/664/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1978, che stabilisce requisiti di purezza specifici per le sostanze che hanno effetti antiossidanti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ([2]), prima direttiva 81/712/CEE della Commissione, del 28 luglio 1981, che fissa metodi d'analisi comunitari per il controllo dei criteri di purezza di taluni additivi alimentari ([3]); 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 ([4]); direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari ([5]); direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzati nei prodotti alimentari ([6]); direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ([7]); decisione 292/97/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 dicembre 1996, sul mantenimento delle legislazioni nazionali relative al divieto di utilizzazione di determinati additivi nella produzione di alcuni prodotti alimentari specifici ([8]); decisione 2002/247/CE della Commissione, del 27 marzo 2002, relativa alla sospensione dell'immissione sul mercato ed importazione di dolciumi a base di sostanze gelatinose contenenti l'additivo alimentare E 425 konjak ([9]). Tuttavia, è opportuno che talune disposizioni degli atti anzidetti restino in vigore durante un periodo transitorio, per permettere la preparazione degli elenchi comunitari figuranti negli allegati del presente regolamento,

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

OGGETTO, AMBITO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1

Oggetto

Il presente regolamento stabilisce norme relative agli additivi alimentari utilizzati negli alimenti, al fine di assicurare un efficace funzionamento del mercato interno garantendo al contempo un elevato livello di tutela della salute umana e di protezione dei consumatori, comprese la tutela dei loro interessi e le prassi leali nel commercio degli alimenti, tenendo conto, se del caso, della tutela dell'ambiente.

A tal fine, il presente regolamento stabilisce:

a) gli elenchi comunitari degli additivi alimentari autorizzati figuranti negli allegati II e III;

([1]) GU L 223 del 14.8.1978, pag. 7.
([2]) GU L 223 del 14.8.1978, pag. 30.
([3]) GU L 257 del 10.9.1981, pag. 1.
([4]) GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27.
([5]) GU L 237 del 10.9.1994, pag. 3.
([6]) GU L 237 del 10.9.1994, pag. 13.
([7]) GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1.
([8]) GU L 48 del 19.2.1997, pag. 13.
([9]) GU L 84 del 28.3.2002, pag. 69.

▼B

b) le condizioni d'uso degli additivi negli alimenti, anche negli additivi alimentari, e negli enzimi alimentari contemplati dal regolamento (CE) n. 1332/2008 [relativo agli enzimi alimentari] e negli aromi alimentari contemplati dal regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti ([1]);

c) le norme relative all'etichettatura degli additivi alimentari commercializzati come tali.

Articolo 2

Ambito d'applicazione

1. Il presente regolamento si applica agli additivi alimentari.

2. Il presente regolamento non si applica alle seguenti sostanze, se non nel caso in cui siano utilizzate come additivi alimentari:

a) coadiuvanti tecnologici;

b) sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali conformemente alla normativa fitosanitaria comunitaria;

c) sostanze aggiunte ad alimenti come nutrienti;

d) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano che rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ([2]);

e) aromi che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1334/2008 [relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti].

3. Il presente regolamento non si applica agli enzimi alimentari che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1332/2008 [degli enzimi alimentari] a decorrere dalla data di adozione dell'elenco comunitario degli enzimi alimentari a norma dell'articolo 17 di tale regolamento.

4. Il presente regolamento si applica fatte salve altre norme comunitarie specifiche riguardanti l'impiego di additivi alimentari:

a) in alimenti specifici;

b) per scopi diversi da quelli considerati dal presente regolamento.

Articolo 3

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento, si applicano le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 1829/2003.

([1]) Cfr. pag. 34 della presente Gazzetta ufficiale.
([2]) GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32.

▼B

2. Ai fini del presente regolamento, si applicano inoltre le seguenti definizioni:

a) per «additivo alimentare» s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti;

non sono considerati additivi alimentari:

i) i monosaccaridi, disaccaridi od oligosaccaridi e gli alimenti contenenti tali sostanze utilizzati per le loro proprietà dolcificanti;

ii) gli alimenti, essiccati o concentrati, compresi gli aromi, incorporati durante la fabbricazione di alimenti composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive associate a un effetto colorante secondario;

iii) le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento, che non fanno parte degli alimenti e non sono destinati a essere consumati con i medesimi;

iv) i prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o cotogni, ovvero da una miscela di tali sostanze, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio («pectina liquida»);

v) le basi per gomma da masticare;

vi) la destrina bianca o gialla, l'amido arrostito o destrinizzato, l'amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, l'amido bianchito, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato con enzimi amilolitici;

vii) il cloruro d'ammonio;

viii) il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;

ix) gli amminoacidi e i loro sali diversi dall'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina e i loro sali non aventi una funzione tecnologica;

x) i caseinati e la caseina;

xi) l'inulina;

b) per «coadiuvante tecnologico» s'intende ogni sostanza che:

i) non è consumata come un alimento in sé;

ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e

iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;

▼B

c) per «categoria funzionale» s'intende una delle categorie definite nell'allegato I in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare;

d) per «alimento non trasformato» s'intende un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, decorazione, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio;

e) per «alimento senza zuccheri aggiunti» s'intende un alimento:

i) senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;

ii) senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti;

f) per «alimento a ridotto contenuto calorico» s'intende un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo;

g) per «edulcoranti da tavola» s'intendono le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.

h) per «quantum satis» si intende che non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

CAPO II

ELENCHI COMUNITARI DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI AUTORIZZATI

Articolo 4

Elenchi comunitari degli additivi alimentari

1. Soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco comunitario dell'allegato II possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi specificate.

2. Soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco comunitario dell'allegato III possono essere utilizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari e negli aromatizzanti alimentari alle condizioni d'impiego ivi specificate.

3. L'elenco degli additivi alimentari dell'allegato II è stabilito sulla base delle categorie di alimenti cui essi possono essere aggiunti.

4. L'elenco degli additivi alimentari dell'allegato III è stabilito sulla base degli additivi alimentari, degli enzimi alimentari, degli aromi alimentari e dei nutrienti o delle categorie di tali sostanze cui essi possono essere aggiunti.

5. Gli additivi alimentari sono conformi alle specifiche di cui all'articolo 14.

▼B

Articolo 5

Divieto relativo agli additivi alimentari non conformi e/o agli alimenti non conformi

È vietato immettere sul mercato additivi alimentari o alimenti nei quali siano presenti tali additivi alimentari se l'impiego degli additivi alimentari non è conforme al presente regolamento.

Articolo 6

Condizioni generali per l'inclusione di additivi alimentari negli elenchi comunitari e per il loro uso

1. Un additivo alimentare può essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III soltanto se soddisfa le seguenti condizioni e in presenza di altri fattori legittimi pertinenti tra cui i fattori ambientali:

a) sulla base dei dati scientifici disponibili, il tipo d'impiego proposto non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori; e

b) il suo impiego può essere ragionevolmente considerato una necessità tecnica cha non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili, e

c) il suo impiego non induce in errore i consumatori.

2. Per essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III, un additivo alimentare deve presentare vantaggi e benefici per i consumatori e quindi contribuire al raggiungimento di uno o più dei seguenti obiettivi:

a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;

b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;

c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;

d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti, compresi gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari e gli aromi alimentari, a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

3. In deroga al paragrafo 2, lettera a), un additivo alimentare che riduce la qualità nutrizionale di un alimento può essere incluso nell'elenco comunitario dell'allegato II a condizione che:

a) l'alimento non costituisca un componente importante di una dieta normale; o

b) l'additivo alimentare sia necessario per produrre alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari.

▼B

Articolo 7

Condizioni specifiche per gli edulcoranti

Un additivo alimentare può essere incluso nell'elenco comunitario dell'allegato II per la categoria funzionale degli edulcoranti soltanto se ha, oltre a una o più delle funzioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2, anche una o più delle seguenti funzioni:

a) sostituire gli zuccheri nella produzione di alimenti a ridotto contenuto calorico, alimenti non cariogeni o alimenti senza zuccheri aggiunti;

b) sostituire gli zuccheri qualora ciò consenta di prolungare la durata di conservazione degli alimenti;

c) produrre alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a) della direttiva 89/398/CEE.

Articolo 8

Condizioni specifiche per i coloranti

Un additivo alimentare può essere incluso nell'elenco comunitario dell'allegato II per la categoria funzionale dei coloranti soltanto se ha, oltre a una o più delle funzioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2, anche una o più delle seguenti funzioni:

a) restituire l'apparenza originaria di alimenti il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dalla conservazione, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile;

b) accrescere l'attrattiva visiva degli alimenti;

c) colorare alimenti di per sé incolori.

Articolo 9

Categorie funzionali di additivi alimentari

1. Gli additivi alimentari possono essere classificati, negli allegati II e III, nelle categorie funzionali di cui all'allegato I in base alla rispettiva funzione tecnologica principale.

La classificazione di un additivo alimentare in una categoria funzionale non esclude che esso sia utilizzato per più funzioni.

2. Se l'evoluzione scientifica o tecnologica lo richiede, le misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento riguardanti altre categorie funzionali che possono essere aggiunte all'allegato I sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 3.

Articolo 10

Contenuto degli elenchi comunitari di additivi alimentari

1. Un additivo alimentare che soddisfa le condizioni di cui agli articoli 6, 7 e 8 può, secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari] essere incluso:

a) nell'elenco comunitario dell'allegato II del presente regolamento; e/o

▼B

b) nell'elenco comunitario dell'allegato III del presente regolamento.

2. Per ogni additivo alimentare incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III sono indicati:

a) la sua denominazione e il suo numero E;

b) gli alimenti ai quali può essere aggiunto;

c) le condizioni del suo impiego;

d) se del caso, le restrizioni alla sua vendita diretta ai consumatori finali.

3. Gli elenchi comunitari degli allegati II e III sono modificati secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari].

Articolo 11

Quantità utilizzabili di additivi alimentari

1. Nello stabilire le condizioni d'impiego di cui all'articolo 10, paragrafo 2, lettera c):

a) la quantità utilizzabile è limitata alla quantità minima necessaria per ottenere l'effetto desiderato;

b) le quantità sono determinate tenendo conto:

i) dell'assunzione giornaliera ammissibile, o valutazione equivalente, stabilita per l'additivo alimentare e dell'assunzione quotidiana complessiva probabile;

ii) qualora l'additivo alimentare debba essere utilizzato in alimenti destinati a categorie speciali di consumatori, della dose quotidiana ammissibile per tali consumatori.

2. Per un additivo alimentare può, se del caso, non essere specificata una quantità numerica massima (quantum satis). In tal caso, l'additivo alimentare è utilizzato conformemente al principio «quantum satis».

3. Le quantità massime di additivi alimentari specificate nell'allegato II si applicano, salvo indicazioni contrarie, agli alimenti commercializzati. In deroga a questo principio, per gli alimenti essiccati e/o concentrati che devono essere ricostituiti, le quantità massime si applicano agli alimenti ricostituiti secondo le istruzioni riportate sull'etichetta tenuto conto del fattore minimo di diluizione.

4. Le quantità massime utilizzabili di coloranti specificate nell'allegato II si applicano, salvo indicazioni contrarie, alle quantità di principio colorante contenute nei preparati coloranti.

Articolo 12

Cambiamenti nel processo di produzione o nelle materie prime di un additivo alimentare già incluso in un elenco comunitario

Se un additivo alimentare già incluso in un elenco comunitario subisce un cambiamento significativo per quanto riguarda il suo metodo di produzione, le materie prime utilizzate o la dimensione delle particelle, ad esempio per mezzo delle nanotecnologie, l'additivo alimentare preparato con tali nuovi metodi o materie prime va considerato un additivo diverso ed è necessaria una nuova inclusione negli elenchi comunitari o la modifica delle specifiche prima che esso possa essere immesso sul mercato.

▼B

Articolo 13

Additivi alimentari che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003

1. Un additivo alimentare che rientra nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 può essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III a norma del presente regolamento soltanto se è autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003.

2. Se un additivo alimentare già incluso nell'elenco comunitario è prodotto da una fonte diversa rientrante nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003, esso non necessita di un'altra autorizzazione in applicazione del presente regolamento a condizione che la nuova fonte sia coperta da un'autorizzazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 e che l'additivo alimentare rispetti le specifiche stabilite ai sensi del presente regolamento.

Articolo 14

Specifiche degli additivi alimentari

Le specifiche degli additivi alimentari relative, in particolare, all'origine, ai criteri di purezza e a ogni altra informazione necessaria, sono adottate all'atto della prima inclusione dell'additivo alimentare negli elenchi comunitari degli allegati II e III, secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari].

CAPO III

IMPIEGO DI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI

Articolo 15

Impiego di additivi alimentari negli alimenti non trasformati

È vietato l'impiego di additivi alimentari negli alimenti non trasformati, tranne nei casi specificati nell'allegato II.

Articolo 16

Impiego di additivi alimentari negli alimenti per lattanti e per la prima infanzia

È vietato l'impiego di additivi alimentari negli alimenti per lattanti e per la prima infanzia di cui alla direttiva 89/398/CEE, compresi gli alimenti dietetici per lattanti e per la prima infanzia per scopi medici speciali, tranne nei casi specificati nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 17

Impiego di coloranti in marcature

Soltanto i coloranti alimentari elencati nell'allegato II del presente regolamento possono essere utilizzati per la bollatura sanitaria prevista dalla direttiva 91/497/CEE del Consiglio del 29 luglio 1991 che modifica e codifica la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla

▼B

produzione e immissione sul mercato di carni fresche ([1]), e per apporre altre marcature, per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo e per la loro stampigliatura ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ([2]).

Articolo 18

Principio del trasferimento

1. La presenza di un additivo alimentare è autorizzata:

a) in un alimento composto, diverso da quelli di cui all'allegato II, quando l'additivo è autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto;

b) in un alimento a cui è stato aggiunto un additivo alimentare, un enzima alimentare o un aroma alimentare, quando l'additivo alimentare:

   i) è autorizzato nell'additivo alimentare, nell'enzima alimentare o nell'aroma alimentare ai sensi del presente regolamento,

   ii) è stato trasferito nell'alimento tramite l'additivo alimentare, l'enzima alimentare o l'aroma alimentare, e

   iii) non ha alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito;

c) in un alimento destinato a essere utilizzato soltanto nella preparazione di un alimento composto, a condizione che l'alimento composto sia conforme al presente regolamento.

2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento, agli alimenti per la prima infanzia a base di cereali e agli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per i lattanti e per la prima infanzia di cui alla direttiva 89/398/CEE, tranne nei casi specificamente previsti.

3. Quando un additivo presente in un aroma alimentare, un additivo alimentare o un enzima alimentare ha una funzione tecnologica nell'alimento, è considerato un additivo di tale alimento e non un additivo dell'aroma alimentare, dell'additivo alimentare o dell'enzima alimentare e deve quindi essere conforme alle condizioni di impiego previste per tale alimento.

4. Fatto salvo il paragrafo 1, la presenza di un additivo alimentare impiegato come edulcorante è autorizzata negli alimenti composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto calorico, negli alimenti composti dietetici per diete ipocaloriche, negli alimenti composti non cariogeni e in quelli con durata di conservazione prolungata, a condizione che l'edulcorante sia autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto.

Articolo 19

Decisioni di interpretazione

Se necessario, può essere adottata secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 28, paragrafo 2 una decisione circa:

a) l'appartenenza di un determinato alimento ad una delle categorie di alimenti di cui all'allegato II; o

([1]) GU L 268 del 24.9.1991, pag. 69.
([2]) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

▼B

b) la conformità ai criteri di cui all'articolo 11, paragrafo 2 dell'impiego di un additivo alimentare figurante negli elenchi degli allegati II e III e autorizzato «quantum satis»; o

c) l'ottemperanza di una determinata sostanza alla definizione di additivo alimentare di cui all'articolo 3.

Articolo 20

Alimenti tradizionali

Gli Stati membri figuranti nell'elenco dell'allegato IV possono continuare a vietare l'impiego di determinate categorie di additivi alimentari negli alimenti tradizionali prodotti sul loro territorio ed elencati in detto allegato.

CAPO IV

ETICHETTATURA

Articolo 21

Etichettatura degli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali, venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari, quali definiti all'articolo 6, paragrafo 4 della direttiva 2000/13/CE, possono essere immessi sul mercato soltanto con l'etichettatura di cui all'articolo 22 del presente regolamento, che deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile. Le informazioni sono redatte in un linguaggio facilmente comprensibile agli acquirenti.

2. Nel proprio territorio, lo Stato membro nel quale il prodotto è immesso sul mercato può, conformemente al trattato, stabilire che le informazioni di cui all'articolo 22 figurino in una o più delle lingue ufficiali della Comunità, secondo quanto stabilito dallo Stato membro in questione. Ciò non preclude la possibilità di indicare tali informazioni in diverse lingue.

Articolo 22

Obblighi generali di etichettatura per gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Quando gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali sono venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari e/o ai quali sono aggiunte altre sostanze, l'imballaggio o i recipienti in cui sono contenuti recano le seguenti informazioni:

a) la denominazione e/o il numero E figuranti nel presente regolamento per ciascuno degli additivi alimentari o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione e/o il numero E di ciascuno degli additivi alimentari;

b) l'indicazione «per alimenti» o «per alimenti (uso limitato)» o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui gli additivi alimentari sono destinati;

c) se necessario, le condizioni particolari di conservazione e/o impiego;

d) un marchio di identificazione della partita o del lotto;

▼B

e) istruzioni per l'uso, se la loro omissione preclude un uso appropriato dell'additivo alimentare;

f) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;

g) un'indicazione della quantità massima di ciascun componente o gruppo di componenti soggetti ad una limitazione quantitativa negli alimenti e/o informazioni appropriate formulate in modo chiaro e facilmente comprensibile che consentano all'acquirente di conformarsi al presente regolamento o ad altra normativa comunitaria pertinente; se lo stesso limite di quantità si applica ad un gruppo di componenti utilizzati separatamente o in associazione, la percentuale combinata può essere indicata da una sola cifra; il limite di quantità è espresso numericamente o dal principio quantum satis;

h) la quantità netta;

i) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;

j) se pertinenti, informazioni su un additivo alimentare o su altre sostanze di cui al presente articolo ed elencate nell'allegato III *bis* della direttiva 2000/13/CE concernente l'indicazione degli ingredienti dei prodotti alimentari.

2. Quando gli additivi alimentari sono venduti in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari, sull'imballaggio o sui recipienti che li contengono figura un elenco di tutti i componenti nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale.

3. Quando sostanze (inclusi additivi alimentari o altri ingredienti alimentari) sono incorporate in additivi alimentari per facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione, sull'imballaggio o i recipienti che li contengono figura un elenco di tutti i componenti, nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale.

4. In deroga ai paragrafi 1, 2 e 3 le informazioni di cui al paragrafo 1, lettere da e) a g) e di cui ai paragrafi 2 e 3 possono figurare solo sui documenti relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna o anteriormente ad essa, purché l'indicazione «non destinato alla vendita al dettaglio» sia apposta su una parte facilmente visibile dell'imballaggio o del recipiente del prodotto in questione.

5. In deroga ai paragrafi 1, 2 e 3, quando gli additivi alimentari sono forniti in cisterne, tutte le informazioni possono figurare solo sui documenti di accompagnamento relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna.

Articolo 23

Etichettatura degli additivi alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali

1. Fatti salvi la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare ([1]), e il regolamento (CE) n. 1829/2003, gli additivi alimentari venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca le seguenti informazioni:

a) la denominazione e il numero E figuranti nel presente regolamento per ciascuno degli additivi alimentari o una denominazione di vendita che includa la denominazione e il numero E di ciascuno degli additivi alimentari;

([1]) GU L 186 del 30.6.1989, pag. 21.

▼B

b) l'indicazione «per alimenti» o «per alimenti (uso limitato)» o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui sono destinati.

2. In deroga al paragrafo 1, lettera a), la denominazione di vendita di un edulcorante da tavola comprende l'indicazione «edulcorante da tavola a base di …», completata dal nome dell'edulcorante o degli edulcoranti utilizzati nella sua composizione.

3. Sull'etichetta di un edulcorante da tavola contenente polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame figurano le seguenti avvertenze:

a) polioli: «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»;

b) aspartame/sale di aspartame-acesulfame: «contiene una fonte di fenilalanina».

4. I produttori di edulcoranti da tavola forniscono, con i mezzi appropriati, le necessarie informazioni per consentire ai consumatori di usare il prodotto in modo sicuro. Gli orientamenti per l'attuazione del presente paragrafo possono essere adottati secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 3.

5. Per le informazioni di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 del presente articolo si applica di conseguenza l'articolo 13, paragrafo 2 della direttiva 2000/13/CE.

Articolo 24

Prescrizioni relative all'etichettatura di alimenti contenenti determinati coloranti alimentari

1. Fatta salva la direttiva 2000/13/CE, l'etichettatura di alimenti contenenti i coloranti alimentari di cui nell'allegato V del presente regolamento include le informazioni addizionali previste in detto allegato.

2. In relazione alle informazioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo si applica di conseguenza l'articolo 13, paragrafo 2 della direttiva 2000/13/CE.

3. Se l'evoluzione scientifica o tecnologica lo richiede, l'allegato V è modificato da misure intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4.

Articolo 25

Altre prescrizioni relative all'etichettatura

Gli articoli 21, 22, 23 e 24 lasciano impregiudicate le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative più dettagliate o più ampie che riguardano i pesi e le misure o che si applicano alla presentazione, alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura delle sostanze e delle preparazioni pericolose o al trasporto di tali sostanze e preparazioni.

▼B

CAPO V

DISPOSIZIONI PROCEDURALI E ATTUAZIONE

Articolo 26

Obbligo di informazione

1. I produttori e gli utilizzatori di un additivo alimentare comunicano immediatamente alla Commissione qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica che possa incidere sulla valutazione della sicurezza dell'additivo alimentare.

2. I produttori e gli utilizzatori di un additivo alimentare informano la Commissione, su sua richiesta, dell'uso reale di tale additivo alimentare. La Commissione mette tali informazioni a disposizione degli Stati membri.

Articolo 27

Monitoraggio dell'assunzione di additivi alimentari

1. Gli Stati membri provvedono al monitoraggio del consumo e dell'uso degli additivi alimentari con un approccio basato sui rischi e comunicano alla Commissione e all'Autorità le relative informazioni con l'appropriata periodicità.

2. Previa consultazione dell'Autorità, può essere adottata secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 28, paragrafo 2 una metodologia comune per la raccolta di informazioni da parte degli Stati membri sull'assunzione a scopo dietetico di additivi alimentari nella Comunità.

Articolo 28

Comitato

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE, 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. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 *bis*, paragrafi da 1 a 4, e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

4. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano l'articolo 5 *bis*, paragrafi da 1 a 4 e paragrafo 5, lettera b), e l'articolo 7 della decisione 1999/468/CE, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5 *bis*, paragrafo 3, lettera c) e paragrafo 4, lettere b) ed e) della decisione 1999/468/CE è fissato rispettivamente a due mesi, due mesi e quattro mesi.

Articolo 29

Finanziamento comunitario delle politiche armonizzate

La base giuridica per il finanziamento delle misure adottate a titolo del presente regolamento è l'articolo 66, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) n. 882/2004.

▼B

CAPO VI

DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

Articolo 30

Istituzione degli elenchi comunitari degli additivi alimentari

1. Gli additivi autorizzati negli alimenti a norma delle direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE, quali modificate sulla base dell'articolo 31 del presente regolamento, e le rispettive condizioni d'uso sono inclusi nell'allegato II del presente regolamento dopo che è stata esaminata la loro conformità ai suoi articoli 6, 7 e 8. Le misure per l'inclusione di questi additivi nell'allegato II, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4. L'esame non comprende una nuova valutazione dei rischi effettuata dall'Autorità. Esso è completato entro il 20 gennaio 2011.

Gli additivi alimentari e gli usi non più necessari non sono inseriti nell'allegato II.

2. Gli additivi autorizzati negli additivi alimentari di cui alla direttiva 95/2/CE e le rispettive condizioni d'uso sono inclusi nell'allegato III, parte 1 del presente regolamento dopo che è stata esaminata la loro conformità al suo articolo 6. Le misure per l'inclusione di questi additivi nell'allegato III, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4. L'esame non comprende una nuova valutazione dei rischi effettuata dall'Autorità. Esso è completato entro il 20 gennaio 2011.

Gli additivi alimentari e gli usi non più necessari non sono inseriti nell'allegato III.

3. Gli additivi autorizzati negli aromi alimentari di cui alla direttiva 95/2/CE e le rispettive condizioni d'uso sono inclusi nell'allegato III, parte 4 del presente regolamento dopo che è stata esaminata la loro conformità al suo articolo 6. Le misure per l'inclusione di questi additivi nell'allegato III, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4. L'esame non comprende una nuova valutazione dei rischi effettuata dall'Autorità. Esso è completato entro il 20 gennaio 2011.

Gli additivi alimentari e gli usi non più necessari non sono inseriti nell'allegato III.

4. Le specifiche degli additivi alimentari di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 del presente articolo sono adottate a norma del regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari]; all'atto dell'inclusione di tali additivi alimentari negli allegati, come disposto in detti paragrafi.

5. Le misure relative ad ogni altra disposizione transitoria appropriata, intese a modificare elementi non essenziali del presente regolamento, anche completandolo, sono adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 3.

▼B

Articolo 31

Misure transitorie

Fino a quando non sarà completata l'istituzione degli elenchi comunitari degli additivi alimentari di cui all'articolo 30, gli allegati delle direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE sono modificati, se del caso, mediante misure intese a modificare elementi non essenziali di tali direttive, adottate dalla Commissione secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 4.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 20 gennaio 2010 e non conformi all'articolo 22, paragrafo 1, lettera i) e paragrafo 4 possono essere commercializzati fino al corrispondente termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 20 luglio 2010 e non conformi all'articolo 24 possono essere commercializzati fino al corrispondente termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Articolo 32

Nuova valutazione di additivi alimentari autorizzati

1. Gli additivi alimentari autorizzati anteriormente al 20 gennaio 2009 sono sottoposti a una nuova valutazione dei rischi da parte dell'Autorità.

2. Previa consultazione dell'Autorità, un programma di valutazione di tali additivi è adottato entro il 20 gennaio 2010, secondo la procedura di regolamentazione di cui all'articolo 28, paragrafo 2. Il programma di valutazione è pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 33

Abrogazioni

1. Sono abrogati i seguenti atti:

a) direttiva del Consiglio del 23 ottobre 1962, relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri riguardo sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana;

b) direttiva 65/66/CEE;

c) direttiva 78/663/CEE;

d) direttiva 78/664/CEE;

e) direttiva 81/712/CEE;

f) direttiva 89/107/CEE;

g) direttiva 94/35/CE;

h) direttiva 94/36/CE;

i) direttiva 95/2/CE;

j) decisione n. 292/97/CE;

k) decisione 2002/247/CE.

2. I riferimenti agli atti abrogati s'intendono come riferimenti al presente regolamento.

▼B

Articolo 34

Disposizioni transitorie

In deroga all'articolo 33, le seguenti disposizioni continuano ad applicarsi fino a quando non sarà completato il trasferimento di cui all'articolo 30, paragrafi 1, 2 e 3 del presente regolamento degli additivi alimentari già autorizzati nelle direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE:

a) articolo 2, paragrafi 1, 2 e 4 e allegato della direttiva 94/35/CE;

b) articolo 2, paragrafi da 1 a 6, 8, 9 e 10 e allegati da I a V della direttiva 94/36/CE;

c) articoli 2 e 4 e allegati da I a VI della direttiva 95/2/CE.

In deroga alla lettera c), le autorizzazioni per invertasi E 1103 e lisozima E 1105 di cui alla direttiva 95/2/CE sono abrogate con effetto dalla data di applicazione dell'elenco comunitario degli enzimi alimentari a norma dell'articolo 17 del regolamento CE n. 1332/2008 [relativo agli enzimi alimentari].

Articolo 35

Entrata in vigore

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

Esso si applica a decorrere dal 20 gennaio 2010.

Tuttavia, l'articolo 4, paragrafo 2, si applica alle parti 2, 3 e 5 dell'allegato III a decorrere dal 1º gennaio 2011 e l'articolo 23, paragrafo 4, si applica a decorrere dal 20 gennaio 2011. L'articolo 24 si applica a decorrere dal 20 luglio 2010. L'articolo 31 si applica a decorrere dal 20 gennaio 2009.

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

▼B

ALLEGATO I

Categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari

1. Gli «edulcoranti» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.

2. I «coloranti» sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.

3. I «conservanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi e/o dalla proliferazione di microorganismi patogeni;

4. Gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.

5. I «supporti» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.

6. Gli «acidificanti» sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.

7. I «regolatori dell'acidità» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.

8. Gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.

9. Gli «agenti antischiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.

15. 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.

▼B

16. Gli «agenti gelificanti» sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.

17. 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.

18. Gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.

19. 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.

20. 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.

21. I «propellenti» sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore.

22. 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.

23. Gli «agenti sequestranti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.

24. Gli «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.

25. Gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.

26. 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.

▼M2

ALLEGATO II

Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso

PARTE A

1. **Introduzione**

Il presente elenco dell'Unione comprende:

— la denominazione dell'additivo alimentare e il suo numero E,

— gli alimenti ai quali può essere aggiunto,

— le condizioni del suo impiego,

— le restrizioni alla vendita diretta al consumatore finale.

2. **Disposizioni generali concernenti gli additivi alimentari e condizioni del loro uso**

1. Solo le sostanze elencate nella parte B possono essere utilizzate come additivi negli alimenti.

2. Gli additivi possono essere utilizzati solo negli alimenti e nelle condizioni di cui alla parte E del presente allegato.

3. Nella parte E del presente allegato gli alimenti sono elencati sulla base delle categorie alimentari di cui alla parte D del presente allegato e gli additivi sono raggruppati sulla base delle definizioni di cui alla parte C del presente allegato.

▼M5

4. I pigmenti di alluminio preparati a partire da tutti i coloranti figuranti nella tabella 1 della parte B sono autorizzati fino al 31 luglio 2014.

Dal 1º agosto 2014 sono autorizzati solo i pigmenti di alluminio preparati a partire dai coloranti figuranti nella tabella 3 della parte A e solo nelle categorie alimentari per le quali sono esplicitamente stabilite, nella parte E, disposizioni relative ai limiti massimi per l'alluminio proveniente dai pigmenti coloranti.

▼M2

5. I coloranti E 123, E 127, E 160b, E 173 e E 180 non possono essere venduti direttamente al consumatore.

6. Le sostanze elencate con i numeri E 407, E 407a ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che ciò sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione.

7. Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può essere venduto solo in miscela con sale o con un succedaneo del sale.

8. Il principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008 non si applica agli alimenti elencati nella tabella 1, per quanto riguarda gli additivi alimentari in generale, e nella tabella 2, per quanto riguarda i coloranti alimentari.

Tabella 1

Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un additivo in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008

1	Alimenti non trasformati, quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008
2	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio [1]
3	Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati

▼M2

4	Burro
5	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi).
6	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione
7	Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato)
8	Acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
9	Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè
10	Tè in foglie non aromatizzato
11	Tipi di zucchero definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio ([3])
12	Pasta secca, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([4])

([1]) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.
([2]) GU L 164 del 26.6.2009, pag. 45.
([3]) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.
([4]) GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21.

Tabella 2

Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un colorante in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008

1	Alimenti non trasformati, quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008
2	Tutti i tipi di acqua in bottiglia o confezionata
3	Latte intero, scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compreso il trattamento UHT) (non aromatizzato)
4	Latte al cioccolato
5	Latte fermentato (non aromatizzato)
6	Latte conservato di cui alla direttiva 2001/114/CE del Consiglio ([1]) (non aromatizzato)
7	Latticello (non aromatizzato)
8	Panna e panna in polvere (non aromatizzata)
9	Oli e grassi di origine animale o vegetale
10	Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzato)

▼M2

11	Burro di latte di pecora e capra
12	Uova e ovoprodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n. 853/2004
13	Farina e altri prodotti della macinazione e amidi
14	Pane e prodotti simili
15	Pasta e gnocchi
16	Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e disaccaridi
17	Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
18	Salse a base di pomodoro
19	Succhi e nettare di frutta a norma della direttiva 2001/112/CE del Cosniglio ([2]) e succhi e nettare di ortaggi
20	Frutta, ortaggi (comprese le patate) e funghi in scatola, in bottiglia o secchi; frutta trasformata, ortaggi (comprese le patate) e funghi
21	Confettura extra, gelatina extra, crema di marroni di cui alla direttiva 2001/113/CE del Consiglio ([3]); *crème de pruneaux*
22	Pesce, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, tranne i pasti preparati contenenti tali ingredienti
23	Prodotti di cacao e pezzi di cioccolato nei prodotti di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE del parlamento europeo e del Consiglio ([4])
24	Caffè torrefatto, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, frutta ed erbe e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
25	Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
26	Vino e altri prodotti elencati nell'allegato I, parte XII del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ([5]),
27	Bevande spiritose, quali definite nell'allegato II, paragrafi 1-14, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ([6]), acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione e *London gin* (allegato II, paragrafi 16 e 22 rispettivamente) *Sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino e mistrà*, quali definiti nell'allegato II, paragrafi 38, 39 e 43 rispettivamente, del regolamento (CE) n. 110/2008
28	*Sangria, clarea* e *zurra* di cui al regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio ([7])
29	Aceti di vino di cui all'allegato I, parte XII, del regolamento (CE) n. 1234/2007
30	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini di cui alla direttiva 2009/39/CE, compresi alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

▼M2

31	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE
32	Malto e prodotti del malto

(1) GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19.
(2) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.
(3) GU L 10 del 12.1.2002, p. 67.
(4) GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19.
(5) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.
(6) GU L 39 del 13.2.2008, pag. 16.
(7) GU L 149 del 14.6.1991, pag. 1.

▼M5

Tabella 3

Coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti coloranti

Numero E	Denominazione
E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo chinolina
E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
E 122	Azorubina, carmoisina
E 123	Amaranto
E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
E 127	Eritrosina
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, carminio d'indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame
E 142	Verde S
E 151	Nero brillante BN, nero PN
E 155	Bruno HT
E 163	Antociani
E 180	Litolrubino BK

▼M2

PARTE B

ELENCO DI TUTTI GLI ADDITIVI

1. **Coloranti**

Numero E	Denominazione
E 100	Curcumina
E 101	Riboflavine
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo di chinolina
E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
E 122	Azorubina, carmoisina
E 123	Amaranto
E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
E 127	Eritrosina
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, carminio d'indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 140	Clorofille e clorofilline
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame
E 142	Verde S
E 150a	Caramello semplice ([1])
E 150b	Caramello solfito-caustico
E 150c	Caramello ammoniacale
E 150d	Caramello solfito-ammoniacale
E 151	Nero brillante BN, nero PN
E 153	Carbone vegetale
E 155	Bruno HT
E 160a	Caroteni
E 160b	Annatto, bissina, norbissina
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina
E 160d	Licopene
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)
E 161b	Luteina

▼M2

Numero E	Denominazione
E 161g	Cantaxantina (*)
E 162	Rosso di barbabietola, betanina
E 163	Antociani
E 170	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di titanio
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro
E 173	Alluminio
E 174	Argento
E 175	Oro
E 180	Litolrubino BK

([1]) Con il termine caramello si indicano prodotti di colore bruno più o meno intenso utilizzati per la colorazione, che non corrispondono al prodotto aromatico e zuccherato che si ottiene mediante riscaldamento dello zucchero, utilizzato per gli alimenti (ad es. prodotti di confetteria, pasticceria, bevande alcoliche).

(*) La cantaxantina non è autorizzata nelle categorie di alimenti elencati nelle parti D ed E, ma è compresa nell'elenco B1 in quanto è impiegata nei medicinali conformemente alla direttiva 2009/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 109 del 30.4.2009, pag. 10).

2. **Edulcoranti**

Numero E	Denominazione
E 420	Sorbitoli
E 421	Mannitolo
E 950	Acesulfame K
E 951	Aspartame
E 952	Ciclammati
E 953	Isomalto
E 954	Saccarine
E 955	Sucralosio
E 957	Taumatina
E 959	Neoesperidina DC
▼M4 E 960	Glicosidi steviolici
▼M2 E 961	Neotame
E 962	Sale di aspartame-acesulfame
▼M12 E 964	Sciroppo di poliglicitolo
▼M2 E 965	Maltitoli

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 966	Lactitolo
E 967	Xilitolo
E 968	Eritritolo

3. **Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti**

Numero E	Denominazione
E 170	Carbonato di calcio
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio
E 210	Acido benzoico ([1])
E 211	Benzoato di sodio ([1])
E 212	Benzoato di potassio ([1])
E 213	Benzoato di calcio ([1])
E 214	*p*-Idrossibenzoato d'etile
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio
E 218	*p*-Idrossibenzoato di metile
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Bisolfito di sodio
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Bisolfito di calcio
E 228	Bisolfito di potassio
E 234	Nisina
E 235	Natamicina
E 239	Esametilentetramina
E 242	Dimetilcarbonato
E 249	Nitrito di potassio

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 250	Nitrito di sodio
E 251	Nitrato di sodio
E 252	Nitrato di potassio
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati di sodio
E 263	Acetato di calcio
E 270	Acido lattico
E 280	Acido propionico
E 281	Propionato di sodio
E 282	Propionato di calcio
E 283	Propionato di potassio
E 284	Acido borico
E 285	Tetraborato di sodio (borace)
E 290	Anidride carbonica
E 296	Acido malico
E 297	Acido fumarico
E 300	Acido ascorbico
E 301	Ascorbato di sodio
E 302	Ascorbato di calcio
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi
E 306	Estratto ricco di tocoferolo
E 307	Alfatocoferolo
E 308	Gammatocoferolo
E 309	Deltatocoferolo
E 310	Gallato di propile
E 311	Gallato d'ottile
E 312	Gallato di dodecile
E 315	Acido eritorbico
E 316	Eritorbato di sodio

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 319	Butilidrochinone terziario (TBHQ)
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)
E 321	Butilidrossitoluene (BHT)
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
E 332	Citrati di potassio
E 333	Citrati di calcio
E 334	Acido tartarico [L(+)-]
E 335	Tartrati di sodio
E 336	Tartrati di potassio
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 338	Acido fosforico
E 339	Fosfati di sodio
E 340	Fosfati di potassio
E 341	Fosfati di calcio
E 343	Fosfati di magnesio
E 350	Malati di sodio
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati di calcio
E 353	Acido metatartarico
E 354	Tartrato di calcio
E 355	Acido adipico
E 356	Adipato di sodio
E 357	Adipato di potassio
E 363	Acido succinico
E 380	Citrato triammonico

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)
E 392	Estratti di rosmarino
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 405	Alginato di propan-1,2-diolo
E 406	Agar-agar
E 407a	Alghe eucheuma trasformate
E 407	Carragenina
E 410	Farina di semi di carrube
E 412	Gomma di guar
E 413	Gomma adragante
E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)
E 415	Gomma di xanthan
E 416	Gomma di karaya
E 417	Gomma di tara
E 418	Gomma di gellano
E 422	Glicerolo
E 425	Konjac
E 426	Emicellulosa di soia
E 427	Gomma cassia
E 431	Stearato di poliossietilene(40)
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)
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 440	Pectine

▼M2

Numero E	Denominazione
E 442	Fosfatidi d'ammonio
E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 459	Beta-ciclodestrina
E 460	Cellulosa
E 461	Metilcellulosa
E 462	Etilcellulosa
E 463	Idrossi-propil-cellulosa
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata, gomma di cellulosa reticolata
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi
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 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi
E 474	Sucrogliceridi
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo
E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 481	Stearoil-2-lattilato di sodio
E 482	Stearoil-2-lattilato di calcio
E 483	Tartrato di stearile
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 500	Carbonati di sodio
E 501	Carbonati di potassio
E 503	Carbonati di ammonio
E 504	Carbonati di magnesio
E 507	Acido cloridrico
E 508	Cloruro di potassio
E 509	Cloruro di calcio
E 511	Cloruro di magnesio
E 512	Cloruro stannoso
E 513	Acido solforico
E 514	Solfati di sodio
E 515	Solfati di potassio
E 516	Solfato di calcio
E 517	Solfato di ammonio
E 520	Solfato d'alluminio
E 521	Solfato di alluminio e sodio
E 522	Solfato di alluminio e potassio
E 523	Solfato di alluminio e ammonio
E 524	Idrossido di sodio

▼M2

Numero E	Denominazione
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 535	Ferrocianuro di sodio
E 536	Ferrocianuro di potassio
E 538	Ferrocianuro di calcio
E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio
E 551	Biossido di silicio
E 552	Silicato di calcio
E 553a	Silicato di magnesio
E 553b	Talco
E 554	Silicato di sodio e alluminio
E 555	Silicato di potassio e alluminio
▼M5	
E 556	Silicato di calcio e alluminio ([2])
E 558	Bentonite ([3])
E 559	Silicato d'alluminio (caolino) ([2])
▼M2	
E 570	Acidi grassi
E 574	Acido gluconico
E 575	Gluconodeltalattone
E 576	Gluconato di sodio
E 577	Gluconato di potassio
E 578	Gluconato di calcio
E 579	Gluconato ferroso
E 585	Lattato ferroso
E 586	4-Esilresorcinolo
E 620	Acido glutammico
E 621	Glutammato monosodico

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 622	Glutammato monopotassico
E 623	Diglutammato di calcio
E 624	Glutammato monoammonico
E 625	Diglutammato di magnesio
E 626	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
E 640	Glicina e suo sale di sodio
E 650	Acetato di zinco
E 900	Dimetilpolisilossano
E 901	Cera d'api, bianca e gialla
E 902	Cera di candelilla
E 903	Cera di carnauba
E 904	Gommalacca
E 905	Cera microcristallina
E 907	Poli-1-decene idrogenato
E 912	Esteri dell'acido montanico
E 914	Cera polietilenica ossidata
E 920	L-cisteina
E 927b	Carbammide
E 938	Argon
E 939	Elio
E 941	Azoto

▼M2

Numero E	Denominazione
E 942	Protossido di azoto
E 943a	Butano
E 943b	Isobutano
E 944	Propano
E 948	Ossigeno
E 949	Idrogeno
E 999	Estratto di quillaia
E 1103	Invertasi
E 1105	Lisozima
E 1200	Polidestrosio
E 1201	Polivinilpirrolidone
E 1202	Polivinilpolipirrolidone
E 1203	Alcole polivinilico (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Copolimero di metacrilato basico
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
E 1451	Amido acetilato ossidato
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio
E 1505	Citrato di trietile
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 1519	Alcol benzilico
E 1520	1,2-Propandiolo (propilenglicole)
E 1521	Polietilenglicole

(1) L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.
►**M5** (2) autorizzato fino al 31 gennaio 2014.
(3) autorizzato fino al 31 maggio 2013. ◄

PARTE C

DEFINIZIONI DEI GRUPPI DI ADDITIVI

1) **Gruppo I**

Numero E	Denominazione	Livello massimo specifico
E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*
E 260	Acido acetico	*quantum satis*
E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*
E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*
E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*
E 270	Acido lattico	*quantum satis*
E 290	Anidride carbonica	*quantum satis*
E 296	Acido malico	*quantum satis*
E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*
E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*
E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	*quantum satis*
E 307	Alfatocoferolo	*quantum satis*
E 308	Gammatocoferolo	*quantum satis*
E 309	Deltatocoferolo	*quantum satis*
E 322	Lecitine	*quantum satis*
E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*
E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*
E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*
E 330	Acido citrico	*quantum satis*
E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*
E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*

▼**M2**

Numero E	Denominazione	Livello massimo specifico
E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*
E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*
E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	*quantum satis*
E 350	Malati di sodio	*quantum satis*
E 351	Malato di potassio	*quantum satis*
E 352	Malati di calcio	*quantum satis*
E 354	Tartrato di calcio	*quantum satis*
E 380	Citrato triammonico	*quantum satis*
E 400	Acido alginico	*quantum satis* (1)
E 401	Alginato di sodio	*quantum satis* (1)
E 402	Alginato di potassio	*quantum satis* (1)
E 403	Alginato d'ammonio	*quantum satis* (1)
E 404	Alginato di calcio	*quantum satis* (1)
E 406	Agar-agar	*quantum satis* (1)
E 407	Carragenina	*quantum satis* (1)
E 407a	Alghe eucheuma trasformate	*quantum satis* (1)
E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Gomma di guar	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Gomma adragante	*quantum satis* (1)
E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis* (1)
E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Gomma di tara	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Gomma di gellano	*quantum satis* (1)
E 422	Glicerolo	*quantum satis*
E 425	Konjac i) gomma di konjak ii) glucomannano di konjak	10 g/kg, singolarmente o in combinazione (1) (3)
E 440	Pectine	*quantum satis* (1)
E 460	Cellulosa	*quantum satis*
E 461	Metilcellulosa	*quantum satis*
E 462	Etilcellulosa	*quantum satis*

▼**M2**

Numero E	Denominazione	Livello massimo specifico
E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	*quantum satis*
E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*
E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	*quantum satis*
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	*quantum satis*
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	*quantum satis*
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*
E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*
E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*
E 503	Carbonati di ammonio	*quantum satis*
E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*
E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*
E 508	Cloruro di potassio	*quantum satis*
E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*
E 511	Cloruro di magnesio	*quantum satis*
E 513	Acido solforico	*quantum satis*
E 514	Solfati di sodio	*quantum satis*
E 515	Solfati di potassio	*quantum satis*
E 516	Solfato di calcio	*quantum satis*

▼**M2**

Numero E	Denominazione	Livello massimo specifico
E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*
E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*
E 526	Idrossido di calcio	*quantum satis*
E 527	Idrossido d'ammonio	*quantum satis*
E 528	Idrossido di magnesio	*quantum satis*
E 529	Ossido di calcio	*quantum satis*
E 530	Ossido di magnesio	*quantum satis*
E 570	Acidi grassi	*quantum satis*
E 574	Acido gluconico	*quantum satis*
E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*
E 576	Gluconato di sodio	*quantum satis*
E 577	Gluconato di potassio	*quantum satis*
E 578	Gluconato di calcio	*quantum satis*
E 640	Glicina e suo sale di sodio	*quantum satis*
E 920	L-cisteina	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Elio	*quantum satis*
E 941	Azoto	*quantum satis*
E 942	Protossido di azoto	*quantum satis*
E 948	Ossigeno	*quantum satis*
E 949	Idrogeno	*quantum satis*
E 1103	Invertasi	*quantum satis*
E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*
E 1404	Amido ossidato	*quantum satis*
E 1410	Fosfato di monoamido	*quantum satis*
E 1412	Fosfato di diamido	*quantum satis*
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	*quantum satis*
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	*quantum satis*
E 1420	Amido acetilato	*quantum satis*
E 1422	Adipato di diamido acetilato	*quantum satis*

▼**M2**

Numero E	Denominazione	Livello massimo specifico
E 1440	Amido idrossipropilato	*quantum satis*
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	*quantum satis*
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	*quantum satis*
E 1451	Amido acetilato ossidato	*quantum satis*
E 620	Acido glutammico	10 g/kg, singolarmente o in combinazione, espressi come acido glutammico
E 621	Glutammato monosodico	
E 622	Glutammato monopotassico	
E 623	Diglutammato di calcio	
E 624	Glutammato monoammonico	
E 625	Diglutammato di magnesio	
E 626	Acido guanilico	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	
E 420	Sorbitoli	*Quantum satis* (per scopi diversi dall'edulcorazione)
E 421	Mannitolo	
E 953	Isomalto	
E 965	Maltitoli	
E 966	Lactitolo	
E 967	Xilitolo	
E 968	Eritritolo	

([1]) Non può essere utilizzato nella produzione di coppette di gelatina.
([2]) Non può essere utilizzato nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.
([3]) Non può essere utilizzato nei dolciumi a base di sostanze gelatinose.

▼M2

2) **Gruppo II: coloranti alimentari autorizzati *quantum satis***

Numero E	Denominazione
E 101	Riboflavine
E 140	Clorofille e clorofilline
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame
E 150a	Caramello semplice
E 150b	Caramello solfito-caustico
E 150c	Caramello ammoniacale
E 150d	Caramello solfito-ammoniacale
E 153	Carbone vegetale
E 160a	Caroteni
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina
E 162	Rosso di barbabietola, betanina
E 163	Antociani
E 170	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di titanio
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro

3) **Gruppo III: Coloranti alimentari con limite massimo combinato**

Numero E	Denominazione
E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo di chinolina
E 110	Giallo tramonto FCF/Giallo arancio S
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
E 122	Azorubina, carmoisina
E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, carminio d'indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 142	Verde S
E 151	Nero brillante BN, nero BN

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 155	Bruno HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)
E 161b	Luteina

4) **Gruppo IV: Polioli**

Numero E	Denominazione
E 420	Sorbitoli
E 421	Mannitolo
E 953	Isomalto
E 965	Maltitoli
E 966	Lactitolo
E 967	Xilitolo
E 968	Eritritolo

5) **Altri additivi che potrebbero essere regolamentati in combinazione**

a) E 200-203: acido sorbico – sorbati (SA)

Numero E	Denominazione
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio

b) E 210-213: acido benzoico – benzoati (BA)

Numero E	Denominazione
E 210	Acido benzoico
E 211	Benzoato di sodio
E 212	Benzoato di potassio
E 213	Benzoato di calcio

c) E 200-213: acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati (SA + BA)

Numero E	Denominazione
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio

▼**M2**

Numero E	Denominazione
E 210	Acido benzoico
E 211	Benzoato di sodio
E 212	Benzoato di potassio
E 213	Benzoato di calcio

d) E 200-219: acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati (SA + BA + PHB)

Numero E	Denominazione
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio
E 210	Acido benzoico
E 211	Benzoato di sodio
E 212	Benzoato di potassio
E 213	Benzoato di calcio
E 214	*p*-Idrossibenzoato d'etile
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio
E 218	*p*-Idrossibenzoato di metile
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio

e) E 200-203; 214-219: acido sorbico – sorbati; p-idrossibenzoati (SA + PHB)

Numero E	Denominazione
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio
E 214	*p*-Idrossibenzoato d'etile
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio
E 218	*p*-Idrossibenzoato di metile
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio

f) E 214-219: p-idrossibenzoati (PHB)

Numero E	Denominazione
E 214	*p*-Idrossibenzoato d'etile
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio
E 218	*p*-Idrossibenzoato di metile
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio

▼**M2**

g) E 220-228: anidride solforosa – solfiti

Numero E	Denominazione
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Bisolfito di sodio
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Bisolfito di calcio
E 228	Bisolfito di potassio

h) E 249-250: nitriti

Numero E	Denominazione
E 249	Nitrito di potassio
E 250	Nitrito di sodio

i) E 251-252: nitrati

Numero E	Denominazione
E 251	Nitrato di sodio
E 252	Nitrato di potassio

j) E 280-283: acido propionico – propionati

Numero E	Denominazione
E 280	Acido propionico
E 281	Propionato di sodio
E 282	Propionato di calcio
E 283	Propionato di potassio

k) E 310-320: gallati, TBHQ e BHA

Numero E	Denominazione
E 310	Gallato di propile
E 311	Gallato d'ottile
E 312	Gallato di dodecile
E 319	Butilidrochinone terziario (TBHQ)
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)

▼**M2**

l) E 338-341, E 343 e E 450-452: Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati

Numero E	Denominazione
E 338	Acido fosforico
E 339	Fosfati di sodio
E 340	Fosfati di potassio
E 341	Fosfati di calcio
E 343	Fosfati di magnesio
E 450	Difosfati
E451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

m) E 355-357: acido adipico – adipati

Numero E	Denominazione
E 355	Acido adipico
E 356	Adipato di sodio
E 357	Adipato di potassio

n) E 432-436: polisorbati

Numero E	Denominazione
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)
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)

o) E 473-474: esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi

Numero E	Denominazione
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi
E 474	Sucrogliceridi

p) E 481-482: stearoil-2-lattilati

Numero E	Denominazione
E 481	Stearoil-2-lattilato di sodio
E 482	Stearoil-2-lattilato di calcio

▼M2

q) E 491-495: esteri di sorbitano

Numero E	Denominazione
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

r) E 520-523: solfati d'alluminio

Numero E	Denominazione
E 520	Solfato d'alluminio
E 521	Solfato di alluminio e sodio
E 522	Solfato di alluminio e potassio
E 523	Solfato di alluminio e ammonio

▼M5

s.1.) E 551–559: Biossido di silicio – silicati ([1])

Numero E	Denominazione
E 551	Biossido di silicio
E 552	Silicato di calcio
E 553a	Silicato di magnesio
E 553b	Talco
E 554	Silicato di sodio e alluminio
E 555	Silicato di potassio e alluminio
E 556	Silicato di calcio e alluminio
E 559	Silicato d'alluminio (caolino)

s.2.) E 551–553: Biossido di silicio – silicati ([2])

Numero E	Denominazione
E 551	Biossido di silicio
E 552	Silicato di calcio
E 553a	Silicato di magnesio
E 553b	Talco

▼M2

t) E 620-625: acido glutammico – glutammati

Numero E	Denominazione
E 620	Acido glutammico
E 621	Glutammato monosodico

([1]) applicabile fino al 31 gennaio 2014
([2]) applicabile a decorrere dal 1º febbraio 2014.

▼M2

Numero E	Denominazione
E 622	Glutammato monopotassico
E 623	Diglutammato di calcio
E 624	Glutammato monoammonico
E 625	Diglutammato di magnesio

u) E 626-635: ribonucleotidi

Numero E	Denominazione
E 626	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

PARTE D

CATEGORIE DI ALIMENTI

Numero	Denominazione
0.	**Tutte le categorie di alimenti**
01.	**Prodotti lattieri e analoghi**
01.1	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato
01.2	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione
01.3	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione
01.4	Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente
01.5	Latte disidratato, quale definito nella direttiva 2001/114/CE
01.6	Panna o crema di latte anche in polvere
01.6.1	Panna o crema di latte pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)

▼M2

Numero	Denominazione
01.6.2	Prodotti a base di panna o crema di latte non aromatizzati, ottenuti con fermenti lattici vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %
01.6.3	Altri tipi di panna o crema di latte
01.7	Formaggio e prodotti caseari
01.7.1	Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16
01.7.2	Formaggio stagionato
01.7.3	Crosta edibile di formaggio
01.7.4	Formaggio ottenuto dal siero di latte
01.7.5	Formaggio fuso
01.7.6	Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)
01.8	Prodotti analoghi ai prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande
02.	**Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi**
02.1	Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)
02.2	Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio
02.2.1	Burro, burro concentrato, *butter oil* e grasso del latte anidro
02.2.2	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 ed emulsioni liquide
02.3	Spray di olio vegetale per ungere piastre
03.	**Gelati**
04.	**Ortofrutticoli**
04.1	Ortofrutticoli non trasformati
04.1.1	Ortofrutticoli freschi interi
04.1.2	Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati
04.1.3	Ortofrutticoli congelati
04.2	Ortofrutticoli trasformati
04.2.1	Ortofrutticoli essiccati
04.2.2	Ortofrutticoli sottoaceto, sott'olio o in salamoia
04.2.3	Ortofrutticoli in recipienti
04.2.4	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4
04.2.4.1	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta

▼M2

Numero	Denominazione
04.2.4.2	Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16
04.2.5	Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi
04.2.5.1	Confettura extra e gelatina extra, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE
04.2.5.2	Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE
04.2.5.3	Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi
04.2.5.4	Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio
04.2.6	Prodotti trasformati a base di patate
05.	**Prodotti di confetteria**
05.1	Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE
05.2	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito
05.3	Gomme da masticare (*chewing-gum*)
05.4	Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4
06.	**Cereali e prodotti a base di cereali**
06.1	Cereali interi, spezzati o in fiocchi
06.2	Farine e altri prodotti della macinazione e amidi
06.2.1	Farine
06.2.2	Amidi e fecole
06.3	Cereali da colazione
06.4	Paste alimentari
06.4.1	Pasta fresca
06.4.2	Pasta secca
06.4.3	Pasta fresca precotta
06.4.4	Gnocchi di patate
06.4.5	Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)
06.5	Noodles
06.6	Pastelle
06.7	Cereali precotti o trasformati
07.	**Prodotti da forno**
07.1	Pane e panini
07.1.1	Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale

▼M2

Numero	Denominazione
07.1.2	*Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
07.2	Prodotti da forno fini
08.	**Carne**
08.1	Carne non trasformata
08.1.1	Carne non trasformata diversa dalle preparazioni di carne definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
08.1.2	Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
08.2	Carne trasformata
08.2.1	Carne trasformata non trattata termicamente
08.2.2	Carne trasformata trattata termicamente
08.2.3	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne
08.2.4	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
08.2.4.1	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)
08.2.4.2	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)
08.2.4.3	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)
09.	**Pesce e prodotti della pesca**
09.1	Pesce e prodotti della pesca non trasformati
09.1.1	Pesce non trasformato
09.1.2	Molluschi e crostacei non trasformati
09.2	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
09.3	Uova di pesce
10.	**Uova e ovoprodotti**
10.1	Uova non trasformate
10.2	Uova e ovoprodotti trasformati
11.	**Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola**
11.1	Tipi di zucchero e sciroppi definiti dalla direttiva 2001/111/CE
11.2	Altri tipi di zucchero e sciroppi
11.3	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE

▼M2

Numero	Denominazione
11.4	Edulcoranti da tavola
11.4.1	Edulcoranti da tavola in forma liquida
11.4.2	Edulcoranti da tavola in polvere
11.4.3	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse
12.	**Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine**
12.1	Sale e succedanei del sale
12.1.1	Sale
12.1.2	Succedanei del sale
12.2	Erbe aromatiche, spezie e condimenti
12.2.1	Erbe aromatiche e spezie
12.2.2	Condimenti
12.3	Aceti
12.4	Senape
12.5	Zuppe, minestre e brodi
12.6	Salse
12.7	Insalate e pasta da spalmare a base di aromi
12.8	Lievito e prodotti a base di lievito
12.9	Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8
13.	**Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dalla direttiva 2009/39/CE**
13.1	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
13.1.1	Alimenti per lattanti, quali definiti dalla direttiva 2006/141/CE della Commissione ([1])
13.1.2	Alimenti di proseguimento, quali definiti dalla direttiva 2006/141/CE
13.1.3	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE della Commissione ([2])
13.1.4	Altri alimenti per bambini nella prima infanzia
13.1.5	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE della Commissione ([3]), e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.1	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE
13.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)

▼M2

Numero	Denominazione
13.3	Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)
13.4	Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine, quali definiti dal regolamento (CE) n. 41/2009 della Commissione ([4])
14.	**Bevande**
14.1	Bevande analcoliche
14.1.1	Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
14.1.2	Succhi di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi
14.1.3	Nettari di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi
14.1.4	Bevande aromatizzate
14.1.5	Caffè, 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, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
14.1.5.1	Caffè ed estratti di caffè
14.1.5.2	Altro
14.2	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
14.2.1	Birra e bevande a base di malto
14.2.2	Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n. 1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
14.2.3	Sidro e sidro di pere
14.2.4	Vino di frutta e *made wine*
14.2.5	Idromele
14.2.6	Bevande spiritose, quali definite dal regolamento (CE) n. 110/2008
14.2.7	Prodotti aromatizzati a base di vino, quali definiti dal regolamento (CEE) n. 1601/91
14.2.7.1	Vini aromatizzati
14.2.7.2	Bevande aromatizzate a base di vino
14.2.7.3	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli
14.2.8	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15 %
15.	**Salatini e snack pronti al consumo**
15.1	Snack a base di patate, cereali, farina o amido
15.2	Frutta a guscio trasformata

▼**M2**

Numero	Denominazione
16.	**Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4**
17.	**Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio** ([5]), **tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia**
17.1	Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare
17.2	Integratori alimentari in forma liquida
17.3	Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare
18.	**Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**

([1]) GU L 401 del 30.12.2006, pag. 1.
([2]) GU L 339 del 06.12.2006, pag. 16.
([3]) GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29.
([4]) GU L 16 del 21.1.2009, pag. 3.
([5]) GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

▼M2

PARTE E

ADDITIVI ALIMENTARI AUTORIZZATI E CONDIZIONI DEL LORO USO NELLE CATEGORIE ALIMENTARI

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
0.	**Additivi alimentari consentiti in tutte le categorie di alimenti**				
	E 290	Anidride carbonica	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Elio	*quantum satis*		
	E 941	Azoto	*quantum satis*		
	E 942	Protossido di azoto	*quantum satis*		
	E 948	Ossigeno	*quantum satis*		
	E 949	Idrogeno	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10 000	(1) (4) (57)	Solo alimenti in polvere essiccata (cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele), tranne gli alimenti elencati nella tabella 1 della parte A del presente allegato
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1) (57)	Solo alimenti in polvere essiccata (cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele), tranne gli alimenti elencati nella tabella 1 della parte A del presente allegato
	E 459	Beta-ciclodestrina	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti, tranne gli alimenti elencati nella tabella 1 della parte A del presente allegato

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	*quantum satis*	(1)	Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti, tranne gli alimenti elencati nella tabella 1 della parte A del presente allegato
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(57) Si applica il livello massimo a meno che ai punti 01-18 del presente allegato non sia specificato un livello massimo diverso relativo ai singoli alimenti o categorie alimentari			
01	**Prodotti lattieri e prodotti analoghi**				
01.1	**Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato**				
	E 331	Citrati di sodio	4 000		Solo latte di capra UHT
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	Solo latte sterilizzato e UHT
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
01.2	**Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione**				
01.3	**Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo latte cagliato
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
01.4	**Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*			
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - 213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	300	(1) (2)	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente
	E 297	Acido fumarico	4 000		Solo dessert aromatizzati alla frutta
	E 338 - 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 355 - 357	Acido adipico – adipati	1 000		Solo dessert aromatizzati alla frutta
	E 363	Acido succinico	6 000		
	E 416	Gomma di karaya	6 000		
	E 427	Gomma cassia	2 500		
	E 432 - 436	Polisorbati	1 000		
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000		
	E 483	Tartrato di stearile	5 000		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	5		Solo come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o come b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 15mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
01.5	**Latte disidratato, quale definito nella direttiva 2001/114/CE**				
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne prodotti non aromatizzati
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*		
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo latte in polvere per distributori automatici

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido inferiore al 28 %
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 500	(1) (4)	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido superiore al 28 %
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 500	(1) (4)	Solo latte intero e scremato in polvere
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	Solo latte in polvere per distributori automatici
	E 392	Estratti di rosmarino	30	(46)	Solo latte in polvere per la produzione di gelato
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Idrogenocarbonato di sodio	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Idrogenocarbonato di potassio	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
01.6	**Panna o crema di latte, anche in polvere**				
01.6.1	**Panna o crema di latte pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)**				
	E 401	Alginato di sodio	*quantum satis*		
	E 402	Alginato di potassio	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
01.6.2	**Prodotti a base di panna o crema di latte non aromatizzati, ottenuti con fermenti lattici vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %**				
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*		
	E 412	Gomma di guar	*quantum satis*		
	E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		
	E 460	Cellulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 1404	Amido ossidato	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 1410	Fosfato di monoamido	*quantum satis*		
	E 1412	Fosfato di diamido	*quantum satis*		
	E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	*quantum satis*		
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	*quantum satis*		
	E 1420	Amido acetilato	*quantum satis*		
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	*quantum satis*		
	E 1440	Amido idrossipropilato	*quantum satis*		
	E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	*quantum satis*		
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	*quantum satis*		
	E 1451	Amido acetilato ossidato	*quantum satis*		
01.6.3	**Altri tipi di panna o crema di latte**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo tipi di panne aromatizzate
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		Solo tipi di panne aromatizzate
	E 234	Nisina	10		Solo *clotted cream*
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo panna sterilizzata, pastorizzata, UHT e panna montata
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	Solo panna sterilizzata e panna sterilizzata a ridotto tenore di grassi
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
01.7	**Formaggio e prodotti caseari**				
01.7.1	**Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16**				
	Gruppo I	Additivi			Tranne mozzarella e formaggi non stagionati, non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo formaggi aromatizzati non stagionati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		Solo formaggi aromatizzati non stagionati
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	10		Solo mascarpone
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		Solo mozzarella
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo mozzarella
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		Solo mozzarella
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	Tranne mozzarella
	E 460(ii)	Cellulosa in povere	*quantum satis*		Solo mozzarella grattugiata e a fette
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		Solo mozzarella
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
01.7.2	**Formaggio stagionato**				
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125		Solo formaggio marmorizzato rosso
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo formaggio *sage derby*
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo formaggio *sage derby*
	E 153	Carbone vegetale	*quantum satis*		Solo formaggio *morbier*
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	50		Solo formaggio *red leicester*
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	35		Solo formaggio *mimolette*
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo formaggio marmorizzato rosso
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		
	E 200 - 203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo formaggio preconfezionato, affettato e tagliato; formaggio a strati e con aggiunta di prodotti alimentari
	E 200 - 203	Acido sorbico - sorbati	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 235	Natamicina	1	(8)	Solo trattamento superficiale di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 239	Esametilentetramina	25 mg/kg dose residua, espressa come formaldeide		Solo formaggio provolone
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	Solo formaggio di pasta dura, semidura e semimolle
	E 280-283	Acido propionico - propionati	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 460	Cellulosa in povere	*quantum satis*		Solo formaggio stagionato affettato e grattugiato
	E 500(ii)	Idrogenocarbonato di sodio	*quantum satis*		Solo formaggio di latte acido
	E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	Solo formaggio di pasta dura e semidura affettato o grattugiato
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(8) mg/dm^2 nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm)			
		(29) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni formaggi a seguito dei processi di fermentazione			
		(30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua			
01.7.3	**Croste di formaggio commestibili**				
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	*quantum satis*		
	E 160d	Licopene	30		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 180	Litolrubino BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		
▼M5		(67) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio e E 180 Litolrubino BK 10 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008 tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
01.7.4	**Formaggio ottenuto dal siero di latte**				
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	***quantum satis***		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1), (2)	Solo formaggio preconfezionato, affettato; formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	Solo latte destinato alla produzione di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulosa in povere	*quantum satis*		Solo formaggio grattugiato e affettato
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua			
01.7.5	**Formaggio fuso**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 100	Curcumina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 102	Tartrazina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 104	Giallo di chinolina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 161b	Luteina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 160d	Licopene	5		Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 427	Gomma cassia	2 500		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(29) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni formaggi a seguito dei processi di fermentazione			
		(33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e ed E 161b			
▼M5		(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008 tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
01.7.6	**Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo prodotti non stagionati aromatizzati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo prodotti non stagionati aromatizzati
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125		Solo prodotti marmorizzati rossi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo prodotti marmorizzati rossi
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo prodotti non stagionati; prodotti stagionati, preconfezionati, affettati; prodotti stagionati a strati e prodotti stagionati con aggiunta di prodotti alimentari
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 234	Nisina	12,5	(29)	Solo prodotti stagionati e fusi
	E 235	Natamicina	1 mg/dm^2 nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm)		Solo trattamento superficiale di prodotti di pasta dura, semidura e semimolle
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	Solo prodotti stagionati di pasta dura, semidura e semimolle
	E 280-283	Acido propionico - propionati	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	Solo prodotti non stagionati
	E 460	Cellulosa in povere	*quantum satis*		Solo prodotti non stagionati e prodotti stagionati grattugiati e affettati
	E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	Solo prodotti a pasta semidura affettati o grattugiati
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		Solo prodotti stagionati
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(29) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni prodotti a seguito dei processi di fermentazione			
		(30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
01.8	**Prodotti analoghi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	*quantum satis*	(1) (2)	Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale)
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo prodotti analoghi al formaggio a base di proteine
	E 251-252	Nitrati	150	(30)	Solo prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati
	E 280-283	Acido propionico - propionati	*quantum satis*		Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale)
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo prodotti analoghi alla panna montata
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	Solo prodotti analoghi al formaggio fuso
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	30 000	(1) (4)	Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	50 000	(1) (4)	Solo preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	Solo prodotti analoghi a latte e panna
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	Solo prodotti analoghi alla panna

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	20 000	(1)	Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		Solo prodotti analoghi a latte e panna
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	500		Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	1 000		Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		Solo prodotti analoghi a latte e panna
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	3 000	(1)	Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	Solo prodotti analoghi a latte e panna; preparati per la macchiatura di bevande
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	Solo prodotti analoghi al formaggio affettato o grattugiato e al formaggio fuso; preparati per la macchiatura di bevande
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua			
02	**Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi**				
02.1	**Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)**				
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo grassi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo grassi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo grassi
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse (*gravy*)
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse (*gravy*)
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 307	Alfatocoferolo	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 307	Alfatocoferolo	200		Solo oli d'oliva raffinati, incluso l'olio di sansa di oliva
	E 308	Gammatocoferolo	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 309	Deltatocoferolo	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione	200	(1) (41)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino
	E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	100	(41)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino
	E 322	Lecitine	30 000		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 392	Estratti di rosmarino	30	(41) (46)	Solo oli vegetali (esclusi oli vergini e oli d'oliva) e grassi se il contenuto di acidi grassi polinsaturi è superiore al 15 % p/p degli acidi grassi totali, per l'uso in prodotti alimentari non sottoposti a trattamento termico
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	Solo oli di pesce e di alghe; lardo, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino; grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura, escluso l'olio di oliva e l'olio di sansa
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10 000		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo oli e grassi per frittura
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
02.2	**Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio**				
02.2.1	**Burro, burro concentrato, *butter oil* e grasso del latte anidro**				
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Tranne burro di latte di pecora e capra
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		Solo burro di panna acida

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	Solo burro di panna acida
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
02.2.2	**Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Tranne burro a ridotto tenore di grassi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Tranne burro a ridotto tenore di grassi
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi (tranne il burro) con un tenore di grassi uguale o superiore al 60 %
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi con un tenore di grassi inferiore al 60 %
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione	200	(1) (2)	Solo grasso per frittura
	E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	100		Solo grasso per frittura
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo grassi da spalmare
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	100		Solo grassi da spalmare, quali definiti all'articolo 115 e all'allegato XV del regolamento (CE) n. 1234/2007, aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 %

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3 000		
	E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4 000		Solo grassi da spalmare, quali definiti all'articolo 115 e all'allegato XV del regolamento (CE) n. 1234/2007, aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 % e prodotti analoghi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore al 10 %
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	10 000		Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000		Solo emulsioni di grassi per frittura
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	10 000	(1)	
	E 491-495	Esteri di sorbitano	10 000	(1)	
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	30 000	(1)	Solo prodotti per ungere teglie
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo oli e grassi per frittura
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità, solo nei gruppi di grassi B e C di cui all'allegato XV del regolamento 1234/2007
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
02.3	**Spray di olio vegetale per ungere piastre**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	30 000	(1) (4)	Solo spray a base di emulsione acquosa per ungere teglie
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	30 000	(1)	Solo prodotti per ungere teglie
	E 943a	Butano	*quantum satis*		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
	E 943b	Isobutano	*quantum satis*		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
	E 944	Propano	*quantum satis*		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
03	**Gelati**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	(25)	
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		
	E 160d	Licopene	40		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3 000		Solo gelati a base di acqua
	E 427	Gomma cassia	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	3 000		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	500	(1)	
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo wafer preconfezionati contenenti gelato
	E 950	Acesulfame K	800		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	800		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 955	Sucralosio	320		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	26		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	800	(11)b (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2					

(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione

(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero

(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5

(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame

(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l

(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)

(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(75) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 30 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
04	**Ortofrutticoli**				
04.1	**Ortofrutticoli non trasformati**				
04.1.1	**Ortofrutticoli freschi interi**				
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	20		Solo trattamento superficiale di agrumi freschi non sbucciati
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	10	(3)	Solo uve da tavola, litchi freschi (misurati nelle parti commestibili) e mirtilli (*Vaccinium corymbosum*)
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo mais dolce confezionato sotto vuoto
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	50		Solo trattamento superficiale di agrumi
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	*quantum satis*	(1)	Solo frutta fresca, trattamento superficiale
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 905	Cera microcristallina	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di meloni, papaya, mango e avocado
	E 912	Esteri dell'acido montanico	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
	E 914	Cera polietilenica ossidata	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
04.1.2	**Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati**				
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo patate sbucciate
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	300	(3)	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo polpa di rafano
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		Solo patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
04.1.3	**Ortofrutticoli congelati**				
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, inclusi i funghi e i legumi bianchi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo patate congelate e surgelate
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
04.2	**Ortofrutticoli trasformati**				
04.2.1	**Ortofrutticoli essiccati**				
	Gruppo I	Additivi			E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo frutta secca
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo cocco essiccato
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, trasformati, inclusi i legumi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo funghi secchi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	150	(3)	Solo zenzero secco
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo pomodori secchi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	400	(3)	Solo ortaggi bianchi secchi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	500	(3)	Solo frutta a guscio e frutta secca, tranne mele, pere, banane, albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	600	(3)	Solo mele e pere secche
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	1 000	(3)	Solo banane secche
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	2 000	(3)	Solo albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2 000		Solo frutta secca come agente di ricopertura
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 ed E 133			
04.2.2	**Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Tranne olive e peperoni gialli in salamoia

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	500	(3)	Solo peperoni gialli in salamoia
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 950	Acesulfame K	200		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 951	Aspartame	300		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 955	Sucralosio	180		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
▼M2	E 961	Neotame	10		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	200	(11)a (49) (50)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 ed E 133			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(56) Espresso come Fe			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
04.2.3	**Ortofrutticoli in recipienti**				
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 102	Tartrazina	100		Solo *mushy peas* e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 133	Blu brillante FCF	20		Solo *mushy peas* e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 142	Verde S	10		Solo *mushy peas* e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 127	Eritrosina	200		Solo ciliegie per cocktail e ciliegie candite
	E 127	Eritrosina	150		Solo ciliegie *bigarreaux* in sciroppi e cocktail
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, inclusi i legumi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	250	(3)	Solo limone affettato, in barattolo
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ciliegie a polpa bianca in barattolo; mais dolce confezionato sotto vuoto
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		
	E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*		
	E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*		
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		
	E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*		
	E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*		
	E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*		
	E 337	Tartrato di sodio e di potassio	*quantum satis*		
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	250		Solo prodotti orticoli e di leguminose, funghi e carciofi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*		Solo castagne conservate in liquido
	E 412	Gomma di guar	*quantum satis*		Solo castagne conservate in liquido
	E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*		Solo castagne conservate in liquido
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		
	E 512	Cloruro stannoso	25	(55)	Solo asparagi bianchi
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1 000	(51)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 961	Neotame	32		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 ed E 133			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(55) Espresso come Sn			
		(56) Espresso come Fe			
04.2.4	**Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4**				
04.2.4.1	**Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo mostarda di frutta
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo mostarda di frutta

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne quelli destinati alla fabbricazione di bevande a base di succo di frutta
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo conserve di frutti rossi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo preparazioni a base di frutta e ortaggi tra cui preparazioni a base di alghe, salse a base di frutta, aspic, tranne purea, mousse, composta, insalate e prodotti analoghi, in scatola o in barattolo
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo preparazioni a base di alghe, olive e preparazioni a base di olive
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo barbabietola rossa cotta
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo preparazioni a base di olive
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi trasformati e funghi
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo frutta secca reidratata e litchi, mostarda di frutta
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	300	(3)	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo polpa di rafano
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo estratto di frutta gelificante, pectina liquida per la vendita al consumatore finale
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	800	(1) (4)	Solo preparazioni di frutta
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	4 000	(1) (4)	Solo agenti di ricopertura per prodotti vegetali
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5 000		
▼M10	E 432-436	Polisorbati	500	(1)	Solo latte di cocco Periodo di applicazione: dal 23 luglio 2012
▼M2	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	2 000	(1)	Solo mostarda di frutta

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 ed E 133			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
04.2.4.2	**Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16**				
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		Solo composta di frutta, tranne composta di mele
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		Solo composta di frutta, tranne composta di mele
04.2.5	**Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi**				

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
04.2.5.1	**Confettura extra e gelatina extra, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, *mermeladas*
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, *mermeladas*
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo confetture, gelatine e *marmelades* prodotte con frutta trattata con solfiti
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*		
	E 350	Malati di sodio	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 951	Aspartame	1 000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1 000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(51)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400	(52)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto valore energetico
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	2		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	500 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
04.2.5.2	**Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 104	Giallo di chinolina	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Tranne crema di marroni

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 142	Verde S	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 160d	Licopene	10	(31)	Tranne crema di marroni
	E 161b	Luteina	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Tranne crema di marroni
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo prodotti da spalmare a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, *mermeladas*
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero; *mermeladas*
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo confetture, gelatine e marmellate prodotte con frutta trattata con solfiti
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*		
	E 350	Malati di sodio	*quantum satis*		
	E 400-404	Acido alginico - alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenina	10 000	(32)	
	E 410	Farina di semi di carrube	10 000	(32)	
	E 412	Gomma di guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomma di xanthan	10 000	(32)	
	E 418	Gomma di gellano	10 000	(32)	
	E 440	Pectine	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurato di sorbitano	25		Solo marmellate-gelatine

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		
	E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 951	Aspartame	1 000		Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1 000	(51)	Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400		Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo gelatina di frutta come esaltatore di sapidità
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto valore energetico
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	2		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico, come esaltatore di sapidità

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo confetture, gelatine e *marmalades* a ridotto apporto energetico
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	500 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(31) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d ed E 161b			
		(32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008 tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
04.2.5.3	**Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi**				
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*			Tranne *crème de pruneaux*
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Tranne *crème de pruneaux*
	E 104	Giallo di chinolina	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 142	Verde S	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 160d	Licopene	10	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 161b	Luteina	100	(31)	Tranne *crème de pruneaux*
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, *mermeladas*
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 500	(1) (2)	Solo *marmelada*
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, *mermeladas*
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo *dulce de membrillo*
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*		
	E 350	Malati di sodio	*quantum satis*		
	E 400-404	Acido alginico - alginati	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenina	10 000	(32)	
	E 410	Farina di semi di carrube	10 000	(32)	
	E 412	Gomma di guar	10 000	(32)	
	E 415	Gomma di xanthan	10 000	(32)	
	E 418	Gomma di gellano	10 000	(32)	
	E 440	Pectine	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*		
	E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta essiccata, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	500 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012

▼M2

(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione

(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero

(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l

(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(31) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d ed E 161b			
		(32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
04.2.5.4	**Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (41)	Solo frutta a guscio trasformata
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1), (4)	Solo grassi da spalmare, tranne il burro
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
04.2.6	**Prodotti trasformati a base di patate**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo fiocchi e granuli di patate secchi
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo pasta di patate e patate a fette prefritte
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	400	(3)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	25	(1)	Solo patate disidratate
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Comprese patate prefritte, congelate e surgelate
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo prodotti trasformati preconfezionati a base di patate
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
05	**Prodotti di confetteria**				
05.1	**Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE**				
	Gruppo I	Additivi			Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 170	Carbonato di calcio	70 000	(*)	
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	5 000		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	5 000		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 422	Glicerolo	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 442	Fosfatidi d'ammonio	10 000		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5 000		
	E 492	Tristearato di sorbitano	10 000		
	E 500-504	Carbonati	70 000	(*)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 524-528	Idrossidi	70 000	(*)	
	E 530	Ossido di magnesio	70 000	(*)	
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2 000		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	800		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	65		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2		(*) E 170, E 500 - 504, E 524 - 528 ed E 530: 7 % sulla sostanza secca, senza grasso, espresso come carbonati di potassio			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2 **05.2**	**Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito**				
	Gruppo I	Additivi			Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 ed E 440 non possono essere utilizzate nella produzione di coppette di gelatina definite, agli effetti del presente regolamento, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in coppette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla coppetta o sulla minicapsula; E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione E425 non può essere utilizzato nei dolciumi a base di sostanze gelatinose
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(25)	Tranne ortofrutticoli canditi
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo ortofrutticoli canditi
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di frutta secca, di latte o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo frutta cristallizzata, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160d	Licopene	30		
	E 173	Alluminio	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
	E 174	Argento	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna di prodotti della confetteria
	E 175	Oro	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna di prodotti della confetteria
	E 200-219	Acido sorbico - sorbati; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	Tranne ortofrutticoli canditi, cristallizzati o glassati
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo ortofrutticoli canditi, cristallizzati o glassati
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ortofrutticoli, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio)

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 297	Acido fumarico	1 000		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo prodotti a base di zuccheri, tranne frutta candita
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	800	(1) (4)	Solo frutta candita
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 500		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Prodotti dolciari a base di gelificanti, ad eccezione delle coppette di gelatina
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
	E 442	Fosfatidi d'ammonio	10 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
▼M8	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	320		Solo per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura personalizzati e/o promozionali Periodo di applicazione: dal 25 giugno 2012
▼M2	E 459	Beta-ciclodestrina	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2 000		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
	E 492	Tristearato di sorbitano	10 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 520-523	Solfati d'alluminio	200	(1) (38)	Solo ortofrutticoli canditi, cristallizzati o glassati
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	*quantum satis*	(1)	Solo trattamento superficiale
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 905	Cera microcristallina	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2 000		Solo come agente di ricopertura per prodotti a base di zuccheri
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2 000		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	800		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta essiccata a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	65		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200 000		Solo prodotti a base di cacao a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	800 000		Solo dolciumi morbidi senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	990 000		Solo dolciumi duri senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	200		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	15		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta essiccata o di grassi, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 951	Aspartame	2 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	300	(52)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	150		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	600 000		Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1 000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	350	(60)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	2 500		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	6 000		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	3 000	(52)	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	2 400		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	400		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	2 000	(60)	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	200		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 961	Neotame	3		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito e pastigliaggi per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2 500	(11)a (49) (50)	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2 000		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1 000		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	670	(60)	Solo compresse rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzate senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	65		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Solo piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di «cartine»

(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione

(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero

(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l

(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5

(5) E 214–219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg

(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame

(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)

(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l			
		(38) Espresso come alluminio			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
05.3	**Gomme da masticare (*chewing-gum*)**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(25)	
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 160d	Licopene	300		
	E 200 - 213	Acido sorbico - sorbati; Acido benzoico - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Acido fumarico	2 000		
	E 310-321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5 000		
	E 416	Gomma di karaya	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	
	E 551	Biossido di silicio	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 552	Silicato di calcio	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 553a	Silicato di magnesio	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 553b	Talco	*quantum satis*		
	E 650	Acetato di zinco	1 000		
	E 900	Dimetilpolisilossano	100		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	1 200	(47)	Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 905	Cera microcristallina	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2 000		Solo come agente di ricopertura
	E 927b	Carbammide	30 000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	800	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 951	Aspartame	2 500	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	150	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 957	Taumatina	10	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	3	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 950	Acesulfame K	2 000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	5 500		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	1 200	(52)	Solo senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	3 000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	400		Solo senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	3 300	(60)	Solo senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	250		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Solo senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200 000		Solo senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2	E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(12) Se E 950, E 951, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo do ogni sostanza è ridotto proporzionalmente			
		(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		(47) La dose massima si applica a tutti gli usi contemplati dal presente regolamento, comprese le disposizioni di cui all'allegato III			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 300 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
05.4	**Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(25)	Solo ripieni
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo decorazioni, ricoperture e ripieni senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo salse
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo decorazioni e ricoperture

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 160d	Licopene	30		Tranne ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
	E 160d	Licopene	200		Solo ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
	E 173	Alluminio	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
	E 174	Argento	*quantum satis*		Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
	E 175	Oro	*quantum satis*		Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo decorazioni (sciroppi per *pancake*, sciroppi aromatizzati per *milkshake* e gelati; prodotti analoghi)
	E 200-219	Acido sorbico - sorbati; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio)
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	40	(3)	Solo decorazioni (sciroppi per *pancakes*, sciroppi aromatizzati per *milkshake* e gelati; prodotti analoghi)
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ripieni a base di frutta per prodotti di pasticceria
	E 297	Acido fumarico	1 000		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 297	Acido fumarico	2 500		Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	3 000	(1) (4)	Solo decorazioni (sciroppi per *pancakes*, sciroppi aromatizzati per *milkshake* e gelati; prodotti analoghi)
	E 355-357	Acido adipico – adipati	2 000	(1)	Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	Solo salse
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 500		
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5 000		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 416	Gomma di karaya	5 000		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo prodotti dolciari a base di gelificanti, ad eccezione delle coppette di gelatina
	E 427	Gomma cassia	2 500		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 442	Fosfatidi d'ammonio	10 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2 000		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	30 000		Solo decorazioni montate per dessert, tranne la panna
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	
	E 492	Tristearato di sorbitano	10 000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura
	E 905	Cera microcristallina	*quantum satis*		Solo trattamento superficiale
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2 000		Solo come agente di ricopertura

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	300	(52)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1 000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	150		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1 000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2 000		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	800		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta essiccata a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	350		Solo salse
	E 951	Aspartame	350		Solo salse
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo salse
	E 955	Sucralosio	450		Solo salse
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo salse
	E 961	Neotame	12		Solo salse
	E 961	Neotame	2		Solo salse come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	Solo salse
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(5) E 214 – 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(41) Espresso in base ai grassi			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 300 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
06	**Cereali e prodotti a base di cereali**				
06.1	**Cereali interi, spezzati o in fiocchi**				
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	30	(3)	Solo sago e orzo perlato
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Solo riso
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
06.2	**Farina e altri prodotti della macinazione e amidi**				
06.2.1	**Farine**				
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 500	(1) (4)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	Solo farina autolievitante
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 920	L-cisteina	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
06.2.2	**Amidi e fecole**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Tranne gli amidi per gli alimenti destinati ai lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
06.3	**Cereali da colazione**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo cereali da colazione, tranne cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 150c	Caramello ammoniacale	*quantum satis*		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	25		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta
	E 163	Antociani	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo cereali precotti
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10 000		Solo cereali da colazione tipo granola
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	1 200		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200 000		Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012
▼M2		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(53) E 120, E 162 ed E 163 possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
06.4	**Paste alimentari**				
06.4.1	**Pasta fresca**				
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
06.4.2	**Pasta essiccata**				
	Gruppo I	Additivi			Solo pasta senza glutine e/o pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 2009/39/CE
06.4.3	**Pasta fresca precotta**				
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
06.4.4	**Gnocchi di patate**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1)	
06.4.5	**Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	
		(1): Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2): Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
06.5	**Noodles**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo *noodles* orientali preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
06.6	**Pastelle**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo pastelle di ricopertura
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo pastelle di ricopertura
	E 160d	Licopene	30		Solo pastelle di ricopertura
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	12 000	(1) (4)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
06.7	**Cereali precotti o trasformati**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo polenta
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo *semmelknödelteig*
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo cereali precotti
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo riso e prodotti a base di riso preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		Solo riso a cottura rapida
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		Solo riso a cottura rapida
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	4 000	(2)	Solo riso a cottura rapida
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
07	**Prodotti da forno**				
07.1.	**Pane e panini**				
	Gruppo I	Additivi			Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo pane al malto
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale, parzialmente cotto, prodotti da forno preconfezionati destinati alla vendita al dettaglio e pane a ridotto apporto energetico destinato alla vendita al dettaglio
	E 280-283	Acido propionico - propionati	3 000	(1) (6)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale
	E 280-283	Acido propionico - propionati	2 000	(1) (6)	Solo pane a ridotto apporto energetico, pane parzialmente cotto preconfezionato, panini e pitta preconfezionati, *polsebrod* preconfezionato, *boller* e *dansk flutes*
	E 280-283	Acido propionico - propionati	1 000	(1) (6)	Solo pane preconfezionato
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	Solo *soda bread*
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	3 000	(1)	Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
	E 483	Tartrato di stearile	4 000		Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(6) 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			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
07.1.1	**Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale**				
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		
	E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*		
	E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*		
	E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*		
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*		
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*		
	E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
07.1.2	***Pain courant français*; *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek***				
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		
	E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecitine	*quantum satis*		
	E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		Solo *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
07.2	**Prodotti da forno fini**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	(25)	
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	25		
	E 200 - 203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo con un'attività dell'acqua superiore a 0,65
	E 220 - 228	Anidride solforosa - solfiti	50		Solo biscotti secchi
	E 280-283	Acido propionico - propionati	2 000	(1) (6)	Solo prodotti da forno fini preconfezionati (inclusi i prodotti di pasticceria) con un'attività dell'acqua superiore a 0,65
	E 310 - 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo preparati per torte
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	2 000		
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo prodotti da forno fini preconfezionati destinati alla vendita al dettaglio

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 432 - 436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473 - 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	
	E 483	Tartrato di stearile	4 000		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	10 000	(1)	
	E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio	1 000	'(38)	Solo *scones* e pan di spagna
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 950	Acesulfame K	2 000		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	800	(52)	Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 955	Sucralosio	800		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 961	Neotame	60		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 950	Acesulfame K	2 000		Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
	E 951	Aspartame	1 000		Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	800	(52)	Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
	E 955	Sucralosio	800		Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo essoblaten — carta di riso commestibile
▼M2	E 961	Neotame	60		Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Solo *essoblaten* - carta di riso commestibile
	E 950	Acesulfame K	1 000		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 951	Aspartame	1 700		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1 600	(51)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	170	(52)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 955	Sucralosio	700		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 959	Neoesperidina DC	150		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 961	Neotame	55		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	300 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012

▼M2

(1)	Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione
(2)	Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero
(4)	Il livello massimo è espresso come P_2O_5
(6)	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
(11)	I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame
(41)	Espresso in base ai grassi
(49)	I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)
(50)	I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951
(51)	I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero
(52)	I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l			
		(38) Espresso come alluminio			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
		(76) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
08	**Carne**				
08.1	**Carne non trasformata**				
08.1.1	**Carne non trasformata diversa dalle preparazioni di carne definite dal regolamento (CE) n. 853/2004**				
	E 129	Rosso allura AC	*quantum satis*		Solo ai fini del bollo sanitario
	E 133	Blu brillante FCF	*quantum satis*		Solo ai fini del bollo sanitario
	E 155	Bruno HT	*quantum satis*		Solo ai fini del bollo sanitario
08.1.2	**Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004**				
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100		Solo *breakfast sausages* con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e *burger meat* con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 129	Rosso allura AC	25		Solo *breakfast sausages* con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e *burger meat* con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo *breakfast sausages* con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e *burger meat* con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto
	E 220 - 228	Anidride solforosa - solfiti	450	(1) (3)	Solo *breakfast sausages*; *burger meat* con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiato all'interno della carne
	E 220 - 228	Anidride solforosa - solfiti	450	(1) (3)	Solo *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		Solo *gehakt* e preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 338 - 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo *breakfast sausages*; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Insaccati (solo trattamento in superficie)
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
08.2	**Carne trasformata**				
08.2.1	**Carne trasformata non trattata termicamente**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	20		Solo salsicce

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo *pasturmas*
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo *pasturmas*
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	135		Solo *sobrasada*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100		Solo salsicce
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200		Solo *chorizo/salchichon*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	*quantum satis*		Solo *pasturmas*
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	250		Solo *chorizo/salchichon*
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200		Solo *sobrasada*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo salsicce
	E 160a	Caroteni	20		Solo salsicce
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10		Solo salsicce
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo salsicce
	E 200 - 219	Acido sorbico - sorbati; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	*quantum satis*	(1) (2)	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccata
	E 235	Natamicina	1	(8)	Insaccati (solo trattamento in superficie) salati a secco
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 251-252	Nitrati	150	(7)	
	E 315	Acido eritorbico	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 310 - 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo carne disidratata
	E 315	Acido eritorbico	500	(9)	Solo prodotti salati e conserve
	E 316	Eritorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti salati e conserve
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(46)	Solo salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	Prodotti diversi dalle salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Insaccati (solo trattamento in superficie)
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(8) mg/dm^2 nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm)			
		(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico			
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M5		(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
08.2.2	**Carne trasformata trattata termicamente**				
	Gruppo I	Additivi			Tranne *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Curcumina	20		Solo salsicce, paté e terrine
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100		Solo salsicce, paté e terrine
	E 129	Rosso allura AC	25		Solo *luncheon meat*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo salsicce, paté e terrine
	E 160a	Caroteni	20		Solo salsicce, paté e terrine
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10		Solo salsicce, paté e terrine
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo salsicce, paté e terrine
	E 200-203; 214-219	Acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1 000	(1) (2)	Solo pâté

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo *aspic*
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo *aspic*
	E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	Tranne prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00)
	E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	Solo prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00)
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		Solo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		Solo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 315	Acido eritorbico	500	(9)	Solo prodotti a base di carne salati e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti a base di carne salati e conserve di carne
	E 338 - 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Prodotti diversi da *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	250		Solo *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	Tranne salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(46)	Solo salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 427	Gomma cassia	1 500		
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1), (41)	Prodotti diversi da *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	4 000	(1)	Solo prodotti a base di carne macinata e a cubetti in scatola
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Insaccati (solo trattamento in superficie)
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità, tranne *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(7): Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione			
		(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		(58) Il valore Fo 3 è equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121 °C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1 000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole)			
		(59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità			
▼M5		(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
08.2.3	**Involucri e ricoperture e decorazioni per carne**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	*quantum satis*		Solo involucro commestibile
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	*quantum satis*		Solo ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		
	E 160d	Licopene	500		Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di *pasturmas*
	E 160d	Licopene	30		Solo involucro commestibile
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	*quantum satis*		Solo involucro a base di collagene con un'attività dell'acqua superiore a 0,6
	E 200-203; 214-219	Acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1 000	(1) (2)	Solo ricopertura gelatinoso di prodotti a base di carne (sottoposta a cottura, salatura o essiccazione)
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	4 000	(1) (4)	Solo agenti di ricopertura per carne
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
▼M5		(78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 10 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008 tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
08.2.4	**Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati**				
08.2.4.1	**Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)**				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	**Solo *Wiltshire bacon* e prodotti analoghi**: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *Wiltshire bacon* e prodotti analoghi**: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	**Solo *Wiltshire ham* e prodotti analoghi**: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *Wiltshire ham* e prodotti analoghi**: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	**Solo *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* e prodotti analoghi:** salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* e prodotti analoghi:** salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	**Solo *cured tongue***: salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	**Solo *cured tongue***: salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	**Solo *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 251-252	Nitrati	300	(7)	**Solo *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane
	E 249-250	Nitriti	150	(7)	**Solo *bacon, filet de bacon* e prodotti analoghi**: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, stagionatura per 24-40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25 °C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14 °C
	E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	**Solo *bacon, filet de bacon* e prodotti analoghi**: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, stagionatura per 24-40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25 °C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14 °C
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	**Solo *rohschinken, nassgepökelt* e prodotti analoghi**: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251-252	Nitrati	250	(39)	**Solo *rohschinken, nassgepökelt* e prodotti analoghi**: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
		(7) Dose massima aggiunta			
		(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione			
		(40) Senza aggiunta di nitriti			
		(59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
08.2.4.2	**Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)**				
	E 249-250	Nitriti	175	(39)	**Solo *dry cured bacon* e prodotti analoghi:** salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *dry cured bacon* e prodotti analoghi**: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	**Solo *dry cured ham* e prodotti analoghi**: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *dry cured ham* e prodotti analoghi**: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* e prodotti analoghi**: salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni
	E 249-250	Nitriti	100	(39)	Solo *presunto, presunto da pa* e *paio do lombo* e prodotti analoghi: salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *presunto, presunto da pa* e *paio do lombo* e prodotti analoghi**: salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (40) (59)	**Solo *jambon sec, jambon sel* e altri prodotti analoghi ottenuti mediante salatura a secco**: salatura a secco per 3 giorni + 1 giorno/kg seguito da 1 settimana di post-salatura e da un periodo di 45 giorni-18 mesi di stagionatura/maturazione

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	**Solo *rohschinken, trockengepökelt* e prodotti analoghi**: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *rohschinken, trockengepökelt* e prodotti analoghi**: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
		(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione			
		(40) Senza aggiunta di nitriti			
		(59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità			
08.2.4.3	**Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)**				
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	**Solo *rohschinken, trocken-/nasgepökelt* e prodotti analoghi**: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	**Solo *rohschinken, trocken-/nasgepökelt* e prodotti analoghi**: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 249-250	Nitriti	50	(39)	**Solo *jellied veal* e *brisket***: iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	**Solo *jellied veal* e *brisket***: iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore
	E 251-252	Nitrati	300	(40) (7)	**Solo *rohwürste (salami* e *kantwurst)***: prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	**Solo *salchichon y chorizo tradicionales de larga curación* e prodotti analoghi**: periodo di stagionatura di almeno 30 giorni
	E 249-250	Nitriti	180	(7)	**Solo *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* e prodotti analoghi**: prodotto essiccato cotto a 70 °C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8-12 giorni. Prodotto fermentato soggetto ad un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14-30 giorni, seguito da affumicatura
	E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	**Solo *saucissons sec* e prodotti analoghi**: salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di nitriti. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra 18 e 22 °C o inferiori (10-12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di stagionatura/maturazione di 3 settimane. Il prodotto ha un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7
		(7) Dose massima aggiunta			
		(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione			
		(40) Senza aggiunta di nitriti			
		(59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità			
09.	**Pesce e prodotti della pesca**				
09.1	**Pesce e prodotti della pesca non trasformati**				

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
09.1.1	**Pesce non trasformato**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo pesce non trasformato congelato e surgelato per scopi diversi dall'edulcorazione
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		
	E 315	Acido eritorbico	1 500	(9)	Solo pesce congelato e surgelato di pelle rossa
	E 316	Eritorbato di sodio	1 500	(9)	Solo pesce congelato e surgelato di pelle rossa
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo filetti di pesce congelati e surgelati
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
09.1.2	**Molluschi e crostacei non trasformati**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo crostacei, molluschi e cefalopodi non trasformati, congelati e surgelati per scopi diversi dall'edulcorazione
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	150	(3) (10)	Solo crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati; crostacei delle famiglie *Penaeidae, Solenoceridae* e *Aristaeidae* fino a 80 unità
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3) (10)	Solo crostacei delle famiglie *Penaeidae, Solenoceridae* e *Aristaeidae* tra 80 e 120 unità
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	300	(3) (10)	Solo crostacei della famiglia *Penaeidae, Solenoceridae* e *Aristaeidae* in numero superiore a 120 unità
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo crostacei e molluschi congelati e surgelati
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo crostacei congelati e surgelati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 586	4-Esilresorcinolo	2	(42)	Solo nella polpa di crostaceo fresca, congelata o surgelata
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(10) Limiti massimi nelle parti commestibili			
		(42) Sotto forma di residuo			
09.2	**Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 102	Tartrazina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 104	Giallo di chinolina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 142	Verde S	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 153	Carbone vegetale	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 161b	Luteina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 171	Biossido di titanio	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	*quantum satis*		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 100	Curcumina	250	(36)	Solo crostacei precotti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 102	Tartrazina	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 122	Azorubina, carmoisina	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 129	Rosso allura AC	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 140	Clorofille e clorofilline	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 142	Verde S	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 153	Carbone vegetale	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 155	Bruno HT	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	250	(36)	Solo crostacei precotti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 161b	Luteina	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 163	Antociani	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 171	Biossido di titanio	*quantum satis*		Solo crostacei precotti
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 102	Tartrazina	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 153	Carbone vegetale	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 160a	Caroteni	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo pesce affumicato
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Solo pesce affumicato
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(37)	Solo pesce affumicato

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 171	Biossido di titanio	*quantum satis*		
	E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	*quantum satis*		
	E 163	Antociani	*quantum satis*	(37)	Solo pesce affumicato
	E 160d	Licopene	10		Solo succedanei del salmone
	E 160d	Licopene	30		Solo pasta di pesce e crostacei, crostacei precotti, surimi e pesce affumicato
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Aspic
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo pesce salato ed essiccato
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo semiconserve di pesce e prodotti della pesca, compresi crostacei, molluschi, surimi e pasta di pesce/crostacei; crostacei e molluschi cotti
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	6 000		Solo *Crangon crangon e Crangon vulgaris* cotti
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo crostacei e molluschi cotti
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3) (10)	Solo crostacei e cefalopodi cotti
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	135	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie *Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae*, fino a 80 unità
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	180	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie *Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae*, tra 80 e 120 unità
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	Solo pesci della famiglia *Gadidae* salati ed essiccati
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	270	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie *Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae* in numero superiore a 120 unità

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 251-252	Nitrati	500		Solo aringhe e spratti marinati
	E 315	Acido eritorbico	1 500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
	E 316	Eritorbato di sodio	1 500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfame K	200		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 951	Aspartame	300		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 955	Sucralosio	120		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
▼M2	E 961	Neotame	10		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	200	(11)a	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	Solo prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	Solo pasta di pesce e crostacei e crostacei e molluschi trasformati congelati e surgelati
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo pesce, crostacei e molluschi in scatola o in barattolo
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico			
		(10) Limiti massimi nelle parti commestibili			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e ed E 161b			
		(36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b			
		(37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 110, E 120, E 124, E 151, ed E 160e			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		(60) Espressi in equivalenti steviolici			

▼M4

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
09.3	**Uova di pesce**				
	Gruppo I	Additivi			Solo uova di pesce trasformate
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne uova di storione (caviale)
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		Tranne uova di storione (caviale)
	E 123	Amaranto	30		Tranne uova di storione (caviale)
	E 160d	Licopene	30		Tranne uova di storione (caviale)
	E 200-213	Acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo semiconserve di prodotti a base di pesce compresi i prodotti a base di uova di pesce
	E 284	Acido borico	4 000	(54)	Solo uova di storione (caviale)
	E 285	Tetraborato di sodio (borace)	4 000	(54)	Solo uova di storione (caviale)
	E 315	Acido eritorbico	1 500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
	E 316	Eritorbato di sodio	1 500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico			
		(54) Espresso come acido borico			
▼M5		(68) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio di E 123 Amaranto 10 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2 **10.**	**Uova e ovoprodotti**				
10.1	**Uova non trasformate**				
	I coloranti alimentari elencati nell'allegato II, parte B 1, possono essere utilizzati per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo conformemente al regolamento (CE) n. 589/2008				
▼M5		(77) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio *quantum satis*. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
10.2	**Uova e ovoprodotti trasformati**				
	I coloranti alimentari elencati nella parte B 1 del presente allegato possono essere utilizzati per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo				
	Gruppo I	Additivi			
	E 1505	Citrato di trietile	*quantum satis*		Solo albume essiccato
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	5 000	(1) (2)	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 234	Nisina	6,25		Solo uova liquide pastorizzate (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10 000	(1) (4)	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	
	E 426	Emicellulosa di soia	10 000		Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	1 000		
	E 520-523	Solfati d'alluminio	30	(1) (38)	Solo albume
▼M11	E 553b	Talco	5 400		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate Periodo di applicazione: a decorrere dal 13 agosto 2012
	E 903	Cera di carnauba	3 600		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate Periodo di applicazione: a decorrere dal 13 agosto 2012
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate Periodo di applicazione: a decorrere dal 13 agosto 2012

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 1505	Citrato di trietile	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(38) Espresso come alluminio			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M5		(77) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio *quantum satis*. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
11	**Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola**				
11.1	**Tipi di zucchero e sciroppi definiti dalla direttiva 2001/111/CE**				
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	10	(3)	Solo zuccheri, tranne sciroppo di glucosio
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	20	(3)	Solo sciroppo di glucosio, disidratato o meno
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10 000	(4)	Solo alimenti essiccati in polvere
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	*quantum satis*	(1)	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	Solo alimenti essiccati in polvere
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
11.2	**Altri tipi di zucchero e sciroppi**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	40	(3)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	70	(3)	Solo melasse
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
11.3	**Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE**				
11.4	**Edulcoranti da tavola**				

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
11.4.1	**Edulcoranti da tavola in forma liquida**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosio	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neoesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	*quantum satis*		
	E 200-219	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	500	(1) (2)	Solo se il tenore d'acqua è superiore al 75 %
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*		
	E 412	Gomma di guar	*quantum satis*		
	E 413	Gomma adragante	*quantum satis*		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis*		
	E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*		
	E 418	Gomma di gellano	*quantum satis*		
	E 422	Glicerolo	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		
	E 460(i)	Cellulosa microcristallina	*quantum satis*		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
11.4.2	**Edulcoranti da tavola in polvere**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosio	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neoesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	*quantum satis*		
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*		
	E 341	Fosfati di calcio	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*		
	E 412	Gomma di guar	*quantum satis*		
	E 413	Gomma adragante	*quantum satis*		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis*		
	E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*		
	E 418	Gomma di gellano	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		
	E 460	Cellulosa	*quantum satis*		
	E 461	Metilcellulosa	*quantum satis*		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50 000		
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000	(1)	
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato di sodio	*quantum satis*		
	E 577	Gluconato di potassio	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato di calcio	*quantum satis*		
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	*quantum satis*		
	E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenglicole	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
11.4.3	**Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse**				
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosio	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neoesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	*quantum satis*		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*		
	E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis*		
	E 440	Pectine	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 460	Cellulosa	*quantum satis*		
	E 460(i)	Cellulosa microcristallina	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulosa in povere	*quantum satis*		
	E 461	Metilcellulosa	*quantum satis*		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50 000		
	E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	*quantum satis*		
	E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato di sodio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 577	Gluconato di potassio	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato di calcio	*quantum satis*		
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	*quantum satis*		
	E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*		
	E 1201	Polivinilpirrolidone	*quantum satis*		
	E 1202	Polivinilpolipirrolidone	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenglicole	*quantum satis*		
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
12.	**Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine**				
12.1	**Sale e succedanei del sale**				
12.1.1	**Sale**				
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianuri	20	(1) (57)	
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		
	E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 511	Cloruro di magnesio	*quantum satis*		Solo sale marino
	E 530	Ossido di magnesio	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(57) Il livello massimo è espresso come ferrocianuro di potassio anidro			
▼M5		(38) Espresso come alluminio			
▼M2					
12.1.2	**Succedanei del sale**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianuri	20	(1) (57)	
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	20 000		
	E 620-625	Acido glutammico – glutammati	*quantum satis*		
	E 626-635	Ribonucleotidi	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(57) Il livello massimo è espresso come ferrocianuro di potassio anidro			
12.2	**Erbe aromatiche, spezie e condimenti**				

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
12.2.1	**Erbe aromatiche e spezie**				
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	150	(3)	Solo cannella (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Cellulosa	*quantum satis*		Solo se essiccate
	E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	*quantum satis*		Solo se essiccate
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
12.2.2	**Condimenti**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori
	E 160d	Licopene	50		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	Solo condimenti a base di succo di agrumi
	E 310-321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	30 000	(1)	Solo condimenti
	E 620-625	Acido glutammico – glutammati	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 626-635	Ribonucleotidi	*quantum satis*		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M5		(70) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 120 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
12.3	**Aceti**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	170	(3)	Solo aceto di fermentazione
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
12.4	**Senape**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	250	(3)	Tranne la senape di Digione
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	500	(3)	Solo la senape di Digione
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralosio	140		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
	E 961	Neotame	12		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950)			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
12.5	**Zuppe, minestre e brodi**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50		
	E 160d	Licopene	20		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo zuppe, minestre e brodi liquidi (tranne quelli in scatola)
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo zuppe, minestre e brodi disidratati
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 363	Acido succinico	5 000		
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(46)	
	E 427	Gomma cassia	2 500		Solo zuppe, minestre e brodi disidratati
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	Solo zuppe e minestre
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	2 000	(1)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	110		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 951	Aspartame	110		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	110	(52)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 955	Sucralosio	45		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	40	(60)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
▼M2	E 961	Neotame	5		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	110	(11)b (49) (50)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
12.6	**Salse**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne le salse a base di pomodoro
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Compresi sottaceti, sapori, chutney e picalilli, tranne le salse a base di pomodoro
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 160d	Licopene	50		Tranne le salse a base di pomodoro
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %; salse non emulsionate
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo salse emulsionate
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	
	E 427	Gomma cassia	2 500		
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	8 000		
	E 416	Gomma di karaya	10 000		Solo salse emulsionate
	E 426	Emicellulosa di soia	30 000		Solo salse emulsionate
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	Solo salse emulsionate
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4 000		Solo condimenti
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	Solo salse emulsionate
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	
	E 955	Sucralosio	450		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	120	(60)	Tranne le salse di semi di soia (fermentata e non fermentata)
	E 960	Glicosidi steviolici	175	(60)	Solo salse di semi di soia (fermentata e non fermentata)
▼M2	E 961	Neotame	12		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(65) Limite massimo per l'alluminio derivante dai pigmenti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g) del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2					
12.7	**Insalate e pasta da spalmare a base di aromi**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfame K	350		Solo *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartame	350		Solo *Feinkostsalat*
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo *Feinkostsalat*
	E 955	Sucralosio	140		Solo *Feinkostsalat*
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo *Feinkostsalat*
	E 961	Neotame	12		Solo *Feinkostsalat*
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	Solo *Feinkostsalat*
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
12.8	**Lievito e prodotti a base di lievito**				
	Gruppo I	Additivi			
	E 491-495	Esteri di sorbitano	*quantum satis*		Solo lievito secco e lieviti per panetteria e pasticceria
12.9	**Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 160d	Licopene	30		Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi e formaggio a base di proteine
	E 220-228	Anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo gelatina
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	Solo bevande a base di proteine vegetali

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo prodotti a base di proteine vegetali, solo come esaltatore di sapidità
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
13.	**Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dalla direttiva 2009/39/CE**				
13.1	**Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**				
	PARTE INTRODUTTIVA, SI APPLICA A TUTTE LE SOTTOCATEGORIE				
		I livelli di uso massimi indicati si riferiscono agli alimenti pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c ed E 1450 sono impiegati in conformità ai limiti stabiliti negli allegati della direttiva 2006/141/CE			
13.1.1	**Alimenti per lattanti, quali definiti dalla direttiva 2006/141/CE**				
		Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene			
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	10		
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	(16)	
	E 307	Alfatocoferolo	10	(16)	
	E 308	Gammatocoferolo	10	(16)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 309	Deltatocoferolo	10	(16)	
	E 322	Lecitine	1 000	(14)	
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	2 000	(43)	
	E 332	Citrati di potassio		(43)	
	E 338	Acido fosforico	1 000	(4) (44)	
	E 339	Fosfati di sodio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio		(4) (15)	
	E 412	Gomma di guar	1 000		Solo se il prodotto liquido contiene proteine parzialmente idrolizzate
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7 500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9 000	(14)	Venduto solo in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c 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			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(44) Conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
13.1.2	**Alimenti di proseguimento, quali definiti dalla direttiva 2006/141/CE**				
		Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene			
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	10		
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	(16)	
	E 307	Alfatocoferolo	10	(16)	
	E 308	Gammatocoferolo	10	(16)	
	E 309	Deltatocoferolo	10	(16)	
	E 322	Lecitine	1 000	(14)	
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	2 000	(43)	
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Acido fosforico		(4) (44)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 339	Fosfati di sodio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio		(4) (15)	
	E 407	Carragenina	300	(17)	
	E 410	Farina di semi di carrube	1 000	(17)	
	E 412	Gomma di guar	1 000	(17)	
	E 440	Pectine	5 000		Solo alimenti di proseguimento acidificati
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7 500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9 000	(14)	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c 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			
		(15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(17) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 ed 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			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(44) Conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
13.1.3	**Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE**				
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 260	Acido acetico	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 300	Acido L-ascorbico	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 301	L-ascorbato di sodio	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 302	L-ascorbato di calcio	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 307	Alfatocoferolo	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 308	Gammatocoferolo	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 309	Deltatocoferolo	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 322	Lecitine	10 000		Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	5 000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti
	E 335	Tartrati di sodio	5 000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti
	E 336	Tartrati di potassio	5 000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti
	E 338	Acido fosforico	1 000	(4)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 339	Fosfati di sodio	1 000	(4) (20)	Solo cereali
	E 340	Fosfati di potassio	1 000	(4) (20)	Solo cereali
	E 341	Fosfati di calcio	1 000	(4) (20)	Solo cereali
	E 341	Fosfati di calcio	1 000	(4)	Solo dessert a base di frutta
	E 354	Tartrato di calcio	5 000	(42)	Solo forma L(+); Solo biscotti e fette biscottate
	E 400	Acido alginico	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 401	Alginato di sodio	500	(23)	Solo dessert e budini

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 402	Alginato di potassio	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 404	Alginato di calcio	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 410	Farina di semi di carrube	10 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 412	Gomma di guar	10 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	10 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 415	Gomma di xanthan	10 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 440	Pectine	10 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 410	Farina di semi di carrube	20 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 412	Gomma di guar	20 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	20 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 415	Gomma di xanthan	20 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 440	Pectine	20 000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	Solo biscotti e fette biscottate
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 503	Carbonati di ammonio	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 526	Idrossido di calcio	*quantum satis*		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 551	Biossido di silicio	2 000		Solo cereali secchi
	E 575	Gluconodeltalattone	5 000	(42)	Solo biscotti e fette biscottate
	E 920	L-cisteina	1 000		Solo biscotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
	E 1404	Amido ossidato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1410	Fosfato di monoamido	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 1412	Fosfato di diamido	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1420	Amido acetilato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1451	Amido acetilato ossidato	50 000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 300	Acido ascorbico	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 301	Ascorbato di sodio	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 302	Ascorbato di calcio	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		Solo prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(42) Sotto forma di residuo			
13.1.4	**Altri alimenti per bambini nella prima infanzia**				
		Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene			
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100	(19)	
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	(19)	
	E 307	Alfatocoferolo	100	(19)	
	E 308	Gammatocoferolo	100	(19)	
	E 309	Deltatocoferolo	100	(19)	
	E 322	Lecitine	10 000	(14)	
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 331	Citrati di sodio	2 000		
	E 332	Citrati di potassio			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338	Acido fosforico		(1) (4)	
	E 339	Fosfati di sodio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carragenina	300		
	E 410	Farina di semi di carrube	10 000	(21)	
	E 412	Gomma di guar	10 000	(21)	
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	10 000	(21)	
	E 415	Gomma di xanthan	10 000	(21)	
	E 440	Pectine	5 000	(21)	
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4 000	(14)	
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7 500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9 000	(14)	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		
	E 503	Carbonati di ammonio	*quantum satis*		
	E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 1404	Amido ossidato	50 000		
	E 1410	Fosfato di monoamido	50 000		
	E 1412	Fosfato di diamido	50 000		
	E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	50 000		
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50 000		
	E 1420	Amido acetilato	50 000		
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	50 000		
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	50 000		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c 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			
		(15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti dalle direttive 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
13.1.5	**Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE, e alimenti speciali per lattanti**				

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
13.1.5.1	**Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti**				
	Si possono impiegare gli additivi di cui alle categorie 13.1.1 e 13.1.2				
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100		
	E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*		
	E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*		
	E 338	Acido fosforico	1 000	(1) (4)	Solo per l'aggiustamento del pH
	E 339	Fosfati di sodio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Fosfati di potassio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Fosfati di calcio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginato di sodio	1 000		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 propan-1,2-diolo	200		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	10 000		A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il riflusso gastroesofageo
	E 412	Gomma di guar	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 415	Gomma di xanthan	1 200		A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
	E 440	Pectine	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
	E 466	Carbossimetilcellulosa	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000		A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7 500		Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9 000		Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120		Solo prodotti contenenti proteine, peptidi e amminoacidi idrolizzati
	E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*		Solo come agente lievitante
	E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 526	Idrossido di calcio	*quantum satis*		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 000		Solo in alimenti destinati ai lattanti e alimenti di proseguimento

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
13.1.5.2	**Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE**				
	Si applicano gli additivi della categoria 13.1.3, tranne E 270, E 333 ed E 341				
	E 401	Alginato di sodio	1 000		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 propan-1,2-diolo	200		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	10 000		A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il riflusso gastroesofageo
	E 412	Gomma di guar	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 415	Gomma di xanthan	1 200		A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
	E 440	Pectine	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
	E 466	Carbossimetilcellulosa	10 000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 000		A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7 500		Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	900		Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120		Solo prodotti contenenti proteine, peptidi e amminoacidi idrolizzati
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 000		
13.2	**Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)**				
	I prodotti di questa categoria possono anche contenere additivi consentiti nelle corrispondenti categorie di alimenti				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 200		
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	1 000		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	
	E 955	Sucralosio	400		
	E 959	Neoesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	32		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
13.3	**Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 200		
	E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	1 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	800		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	240	(52)	
	E 955	Sucralosio	320		
	E 959	Neoesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	26		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			

▼M4

		(60) Espressi in equivalenti steviolici			

▼M2

13.4	**Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine, quali definiti dal regolamento (CE) n. 41/2009**				
	I prodotti di questa categoria possono anche contenere additivi consentiti nelle corrispondenti categorie alimentari				
	Gruppo I	Additivi			Compresa la pasta essiccata
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Sono inoltre autorizzati tutti gli additivi presenti negli alimenti analoghi contenenti glutine				
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
14.	**Bevande**				
14.1	**Bevande analcoliche**				
14.1.1	**Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata**				
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	500	(1) (4)	Solo acque da tavola preparate
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(48) I sali minerali aggiunti alle acque da tavola preparate ai fini della standardizzazione non sono classificati come additivi			
14.1.2	**Succhi di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi**				
	Gruppo I	Additivi			Solo succhi di ortaggi
	E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*		Solo succo d'uva
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	500	(1) (2)	Solo *sød....saft e sødet....saft*
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo *sød....saft e sødet....saft*
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	2 000	(3)	Solo succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo succo di arancia, pompelmo, mela e ananas da consumare sfuso nei servizi di ristorazione
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	350	(3)	Solo succo di lime e limone
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	70	(3)	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale
	E 296	Acido malico	3 000		Solo succo d'ananas
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	3 000		
	E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*		Solo succo d'uva
	E 440	Pectine	3 000		Solo succo d'ananas e del frutto della passione
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo succo d'ananas e *sød….saft e sødet….saft*
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
14.1.3	**Nettari di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi**				
	Gruppo I	Additivi			Solo nettari di ortaggi, non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	300	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	250	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta svedesi tradizionali, il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	150	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 270	Acido lattico	5 000		
	E 296	Acido malico	*quantum satis*		Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	5 000		
	E 440	Pectine	3 000		Solo ananas e frutto della passione
	E 466	Carbossimetilcellulosa	*quantum satis*		Solo sciroppi di frutta a base di agrumi tradizionali svedesi e finlandesi
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	600		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	300		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	20		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
14.1.4	**Bevande aromatizzate**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	(25)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	E 160d	Licopene	12		Tranne bevande diluibili
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	300	(1) (2)	Tranne bevande a base di latte e derivati
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	250	(1) (2)	Il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	150	(1) (2)	Tranne bevande a base di latte e derivati
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	20	(3)	Solo se trasferito da concentrati in bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	350	(3)	Solo concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2,5 % di orzo (*barley water*)
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	250	(3)	Solo altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; *capilé e groselha*
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 297	Acido fumarico	1 000		Solo polveri solubili per bevande a base di frutta
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	700	(1) (4)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	500	(1) (4)	Solo bevande per sportivi
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	4 000	(1) (4)	Solo bevande per sportivi contenenti proteine del siero di latte
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20 000	(1) (4)	Solo bevande a base di proteine vegetali
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	Solo bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati
	E 355-357	Acido adipico - adipati	10 000	(1)	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 363	Acido succinico	3 000		Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	300		
	E 426	Emicellulosa di soia	5 000		Solo bibite a base di latte e derivati destinate alla vendita al dettaglio
	E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300		Solo bevande torbide
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande torbide
	E 459	Beta-ciclodestrina	500		Solo bevande aromatizzate solubili in polvere
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	Solo bevande a base di anice, a base di latte e derivati, al cocco e alla mandorla
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
	E 481-482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2 000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	600		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo bibite gassate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	300		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne bevande aromatizzate a base di latte e derivati
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo bevande aromatizzate a base di latte e derivati; prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	0,5		Solo bevande a base d'acqua analcoliche aromatizzate, solo come esaltatore di sapidità
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	80	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	20		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 999	Estratto di quillaia	200	(45)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
		(25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l			
		(45) Calcolato come estratto anidro			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 15 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2 **14.1.5**		**Caffè, 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, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti**			
14.1.5.1		**Caffè ed estratti di caffè**			
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo caffè in grani come agente di rivestimento

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
14.1.5.2	**Altro**				
	Gruppo I	Additivi			Tranne tè in foglie non aromatizzato; compreso caffè solubile aromatizzato; nelle bevande non possono essere utilizzati E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 ed E 968
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	600	(1) (2)	Solo concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo concentrato di tè liquido
	E 297	Acido fumarico	1 000		Solo prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e infusioni di erbe
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2 000	(1) (4)	Solo bevande a base di caffè per distributori automatici; tè solubile e infusioni di erbe solubili
	E 355-357	Acido adipico - adipati	10 000	(1)	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 363	Acido succinico	3 000		Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	1 000	(1)	Solo caffè liquido in barattolo
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10 000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
	E 481-482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2 000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 491-495	Esteri di sorbitano	500	(1)	Solo concentrati liquidi di tè, di frutta e di infusioni di erbe
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
14.2	**Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico**				
14.2.1	**Birra e bevande a base di malto**				
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo birra
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo birra analcolica; birra in fusto contenente oltre lo 0,5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi/concentrati di frutta
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo birra in fusto contenente oltre lo 0,5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi o concentrati di frutta
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	20	(3)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50		Solo birra con una seconda fermentazione in fusto
	E 270	Acido lattico	*quantum satis*		
	E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*		
	E 330	Acido citrico	*quantum satis*		
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
	E 951	Aspartame	600		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
	E 955	Sucralosio	250		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 959	Neoesperidina DC	10		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	70	(60)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol.; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
▼M2	E 961	Neotame	20		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; *bière de table/Tafelbier/table beer* (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne *Obergäriges Einfachbier*; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo *oud bruin*
	E 950	Acesulfame K	25	(52)	Solo birra a ridotto valore energetico
	E 951	Aspartame	25		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 955	Sucralosio	10		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 959	Neoesperidina DC	10		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 961	Neotame	1		Solo birra a ridotto valore energetico

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	25	(11)b (49) (50)	Solo birra a ridotto valore energetico
▼M7	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		Solo in birre che non saranno sottoposte a pastorizzazione o filtrazione sterilizzante Periodo di applicazione: a decorrere dal 25 giugno 2012
▼M6	E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*		Solo in birre a ridotto contenuto calorico e a basso tenore alcolico Periodo di applicazione: a decorrere dal 25 giugno 2012
▼M2		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
14.2.2	**Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n. 1234/2007, e bevande analoghe analcoliche**				
	L'utilizzo di additivi è autorizzato conformemente al regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, alla decisione 2006/232/CE del Consiglio e al regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione e alle loro misure di attuazione				
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo prodotti analcolici

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
▼M9	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo prodotti analcolici Periodo di applicazione: a decorrere dal 19 luglio 2012
▼M2	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	Solo prodotti analcolici
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo prodotti analcolici
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
14.2.3	**Sidro e sidro di pere**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne il *cidre bouché*
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne il *cidre bouché*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo il *cidre bouché*
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100		Tranne il *cidre bouché*
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Tranne il *cidre bouché*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	50		
	E 959	Neoesperidina DC	20		
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Estratto di quillaia	200	(45)	Tranne il *cidre bouché*
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
		(45) Calcolato come estratto anidro			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
14.2.4	**Vino di frutta e *made wine***				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		
	E 160d	Licopene	10		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	260	(3)	*Solo made wine*
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo vini di frutta e vino di grado alcolico ridotto
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Acido metatartarico	100		*Solo made wine*
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000		
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
14.2.5	**Idromele**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(24)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
14.2.6	**Bevande spiritose, quali definite dal regolamento (CE) n. 110/2008**				
	Gruppo I	Additivi			Tranne *whisky o whiskey;* nelle bevande, ad eccezione dei liquori non possono essere utilizzati E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne: bevande spiritose, quali definite all'articolo 5, paragrafo 1, e le denominazioni di vendita elencate nell'allegato II, paragrafi 1-14, del regolamento (CE) n. 110/2008 e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, *london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne: bevande spiritose, quali definite all'articolo 5, paragrafo 1, e le denominazioni di vendita elencate nell'allegato II, paragrafi 1-14, del regolamento (CE) n. 110/2008 e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, *london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà*
	E 123	Amaranto	30		Tranne: bevande spiritose, quali definite all'articolo 5, paragrafo 1, e le denominazioni di vendita elencate nell'allegato II, paragrafi 1-14, del regolamento (CE) n. 110/2008 e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, *london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Tranne: acquaviti di frutta, acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, *London gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Il whisky/whiskey* può contenere solo E 150a
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo liquori
	E 174	Argento	*quantum satis*		Solo liquori
	E 175	Oro	*quantum satis*		Solo liquori
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo bevande alcoliche distillate contenenti pere intere
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	Tranne: *whisky/whiskey*
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	10 000		Solo liquori emulsionati
	E 416	Gomma di karaya	10 000		Solo liquori a base di uova

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande torbide spiritose
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	Tranne: *whisky/whiskey*
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5 000		Solo liquori emulsionati
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	8 000	(1)	Solo liquori emulsionati
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
14.2.7	**Prodotti aromatizzati a base di vino, quali definiti dal regolamento (CEE) n. 1601/91**				
14.2.7.1	**Vini aromatizzati**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*			Tranne *americano, bitter vino*
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne *americano, bitter vino*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		
	E 100	Curcumina	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 101	Riboflavine	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 102	Tartrazina	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 104	Giallo di chinolina	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	'(27)	Solo *bitter vino*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 123	Amaranto	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(26) (27)	Solo *americano, bitter vino*
	E 129	Rosso allura AC	100	(27)	Solo *bitter vino*
	E 123	Amaranto	30		Solo vini da aperitivo
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo *americano, bitter vino*
	E 160d	Licopene	10		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
		(26) Nell'*americano* E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
		(27) Nel *bitter vino* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
14.2.7.2	**Bevande aromatizzate a base di vino**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		Tranne *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	E 100	Curcumina	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 101	Riboflavine	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 102	Tartrazina	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 104	Giallo di chinolina	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 123	Amaranto	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 129	Rosso allura AC	100	(28)	Solo *bitter soda*
	E 150a-d	Caramelli	*quantum satis*		Solo *bitter soda*
	E 160d	Licopene	10		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
		(28) Nella *bitter soda* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione			
14.2.7.3	**Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		
	E 160d	Licopene	10		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			
14.2.8	**Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15 %**				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 123	Amaranto	30		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo bevande a base di vino

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300		Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	8 000	(1)	Solo bevande aromatizzate con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo miscele di bevande alcoliche e bevande analcoliche
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	250		
	E 959	Neoesperidina DC	30		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	20		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(24) Quantità introdotta, residui non rilevabili			

▼M4

		(60) Espressi in equivalenti steviolici			

▼M2

15.	**Salatini e snack pronti al consumo**				
15.1	**Snack a base di patate, cereali, farina o amido**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-203; 214-219	Acido sorbico – sorbati; p-idrossibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo snack a base di cereali e patate
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo snack a base di cereali
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3 000		Solo snack a base di cereali e patate
	E 416	Gomma di karaya	5 000		Solo snack a base di cereali e patate
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	2 000	(1)	Solo snack a base di cereali
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	Solo snack a base di cereali e patate
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agenti di rivestimento

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralosio	200		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(5) E 214 – 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M4		(60) Expressed as stevioles equivalents			
▼M5		(71) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 30 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2 15.2	**Frutta a guscio trasformata**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-203; 214-219	Acido sorbico – sorbati; p-idrossibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	Solo frutta a guscio ricoperta
	E 220-228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	Solo frutta a guscio marinata
	E 310-320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
	E 416	Gomma di karaya	10 000		Solo rivestimenti per frutta a guscio
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agenti di rivestimento
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		Solo come agenti di rivestimento
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralosio	200		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(3) I livelli massimi sono espressi come SO_2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO_2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l			
		(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5			
		(5) E 214 – 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(13) Limite massimo espresso in base ai grassi			
		(41) Espresso in base ai grassi			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			

▼M4

		(60) Espressi in equivalenti steviolici			

▼M2

16.	**Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	1 000	(1) (2)	Solo *frugtgrød, rote Grütze e pasha*
	E 200-203	Acido sorbico - sorbati	2 000	(1) (2)	Solo *ostkaka*
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	300	(1) (2)	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente
	E 210-213	Acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo *frugtgrød e rote Grütze*
	E 234	Nisina	3		Solo budini di semolino e di tapioca e prodotti analoghi
	E 280-283	Acido propionico - propionati	1 000	(1) (6)	Solo *Christmas pudding*
	E 297	Acido fumarico	4 000		Solo dessert di aspetto gelatinoso, dessert aromatizzati alla frutta e miscele essiccate in polvere per dessert
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	7 000	(1) (4)	Solo miscele essiccate in polvere per dessert
	E 355-357	Acido adipico - adipati	1 000	(1)	Solo miscele essiccate in polvere per dessert
	E 355-357	Acido adipico - adipati	6 000	(1)	Solo dessert di aspetto gelatinoso
	E 355-357	Acido adipico - adipati	1 000	(1)	Solo dessert aromatizzati alla frutta

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 363	Acido succinico	6 000		
	E 416	Gomma di karaya	6 000		
	E 427	Gomma cassia	2 500		Solo dessert a base di latte e derivati e prodotti analoghi
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5 000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2 000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-lattilati	5 000	(1)	
	E 483	Tartrato di stearile	5 000		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 957	Taumatina	5		Solo come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M2	E 961	Neotame	32		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
▼M12	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	300 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti Periodo di applicazione: Dal 29 novembre 2012

▼M2

(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione

(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero

(4) Il livello massimo è espresso come P_2O_5

(6) 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

(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame

(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)

(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951

(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 15mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2 **17.**	**Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia**				
17.1	**Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare**				
	Gruppo I	Additivi			E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	1 000	(1) (2)	Solo se in forma essiccata contenenti preparati di vitamina A e combinazioni di vitamina A e D
	E 310-321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	*quantum satis*		
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 000		
	E 416	Gomma di karaya	*quantum satis*		
	E 426	Emicellulosa di soia	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 459	Beta-ciclodestrina	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	30 000		
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	*quantum satis*	(1)	
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000		
▼M13	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo integratori alimentari sotto forma di compresse effervescenti Periodo di applicazione: a decorrere dal 3 dicembre 2012
▼M2	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cera di carnauba	200		
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	500		
	E 951	Aspartame	2 000		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	
	E 955	Sucralosio	800		
	E 959	Neoesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	60		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polivinilpirrolidone	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 1202	Polivinilpolipirrolidone	*quantum satis*		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 1203	Alcole polivinilico (PVA)	18 000		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1205	Copolimero di metacrilato basico	100 000		
	E 1505	Citrato di trietile	3 500		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1521	Polietilenglicole	10 000		Solo sotto forma di capsule e compresse
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
		▼M4 (60) Espressi in equivalenti steviolici			
		▼M5 (69): Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 150 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
		▼M13 (79): Il livello massimo si applica all'integratore alimentare disciolto e pronto all'uso, diluito in 200 ml di acqua.			
▼M2 17.2	**Integratori alimentari in forma liquida**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200-213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico - benzoati	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	*quantum satis*		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 000		
	E 416	Gomma di karaya	*quantum satis*		
	E 426	Emicellulosa di soia	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000		
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	240		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	20		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M2					
17.3	**Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare**				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppo IV	Polioli	*quantum satis*		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		Solo integratori alimentari solidi
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo integratori alimentari liquidi

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 160d	Licopene	30		
	E 310-321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	*quantum satis*		
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1 000		
	E 416	Gomma di karaya	*quantum satis*		
	E 426	Emicellulosa di soia	1 500		
	E 432-436	Polisorbati	*quantum satis*		
	E 473-474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*		
	E 491-495	Esteri di sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Biossido di silicio – silicati	10 000		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*		
	E 902	Cera di candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cera di carnauba	200		
	E 904	Gommalacca	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfame K	2 000		

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
	E 951	Aspartame	5 500		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1 250	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	1 200	(52)	
	E 955	Sucralosio	2 400		
	E 957	Taumatina	400		
	E 959	Neoesperidina DC	400		
▼M4	E 960	Glicosidi steviolici	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	185		
	E 961	Neotame	2		Solo integratori alimentari basati su vitamine e/o elementi minerali, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione			
		(11) I limiti sono espressi come a) equivalente di acesulfame K o b) equivalente di aspartame			
		(49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950)			
		(50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951			

▼M2

Numero della categoria	Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
		(51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero			
		(52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere			
		(46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico			
▼M4		(60) Espressi in equivalenti steviolici			
▼M5		(69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio 150 mg/kg. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (CE) n. 1333/2008, tale limite si applica a decorrere dal 1º febbraio 2013.			
▼M2 **18**	**Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**				
	Gruppo I	Additivi			

▼M3

ALLEGATO III

Elenco dell'Unione degli additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e condizioni del loro uso

Definizioni

1. Ai fini del presente allegato per «nutrienti» si intendono le vitamine, i minerali e altre sostanze aggiunte a scopi nutrizionali, nonché le sostanze aggiunte a scopi fisiologici, contemplati dal regolamento (CE) n. 1925/2006, dalle direttive 2002/46/CE e 2009/39/CE e dal regolamento (CE) n. 953/2009.

2. Ai fini del presente allegato per «preparazione» si intende una formulazione composta da uno o più additivi alimentari, enzimi alimentari e/o nutrienti in cui sono incorporate sostanze quali additivi alimentari e/o altri ingredienti alimentari allo scopo di facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o lo scioglimento.

PARTE 1

Coadiuvanti negli additivi alimentari

N. E del coadiuvante	Denominazione del coadiuvante	Quantità massima	Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto
E 1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento) ([1])	Coloranti, emulsionanti e antiossidanti
E 422	Glicerolo	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
E 420	Sorbitolo		
E 421	Mannitolo		
E 953	Isomalto		
E 965	Maltitolo		
E 966	Lactitolo		
E 967	Xilitolo		
E 968	Eritritolo		
E 400- E 404	Acido alginico — alginati (parte 6, tabella 7)		
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		

▼M3

N. E del coadiuvante	Denominazione del coadiuvante	Quantità massima	Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto
E 432-E 436	Polisorbati (parte 6, tabella 4)	*quantum satis*	Agenti antischiumogeni
E 442	Fosfatidi di ammonio	*quantum satis*	Antiossidanti
E 460	Cellulosa	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
E 461	Metilcellulosa		
E 462	Etilcellulosa		
E 463	Idrossi-propil-cellulosa		
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa		
E 465	Etilmetilcellulosa		
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa		
E 322	Lecitine	*quantum satis*	Coloranti e antiossidanti liposolubili
E 432-E 436	Polisorbati (parte 6, tabella 4)		
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 poliglicerici degli acidi grassi		
E 491-E 495	Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5)	*quantum satis*	Coloranti e agenti antischiumogeni
E 1404	Amido ossidato	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
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		

▼M3

N. E del coadiuvante	Denominazione del coadiuvante	Quantità massima	Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto
E 1440	Amido idrossipropilato		
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato		
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio		
E 1451	Amido acetilato ossidato		
E 170	Carbonato 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	Solfati di sodio		
E 515	Solfati di potassio		
E 516	Solfato di calcio		
E 517	Solfato di ammonio		
E 577	Gluconato di potassio		
E 640	Glicina e il suo sale di sodio		
E 1505 (1)	Citrato di trietile		
E 1518 (1)	Triacetato di glicerile (triacetina)		
E 551	Biossido di silicio	*quantum satis*	Emulsionanti e coloranti
E 552	Silicato di calcio		
E 553b	Talco	50 mg/kg nella preparazione di coloranti	Coloranti
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*	Coloranti
E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
E 1201	Polivinilpirrolidone	*quantum satis*	Edulcoranti
E 1202	Polivinilpolipirrolidone		
E 322	Lecitine	*quantum satis*	Agenti di rivestimento per frutta
E 432-E 436	Polisorbati		

▼M3

N. E del coadiuvante	Denominazione del coadiuvante	Quantità massima	Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi		
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi		
E 491-E 495	Esteri di sorbitano		
E 570	Acidi grassi		
E 900	Dimetilpolisilossano		
E 1521	Polietilenglicole	*quantum satis*	Edulcoranti
E 425	Konjac	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
E 459	Beta-ciclodestrina	1 000 mg/kg nell'alimento finale	Tutti gli additivi alimentari
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata Gomma di cellulosa reticolata	*quantum satis*	Edulcoranti
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente	*quantum satis*	Tutti gli additivi alimentari
E 555	Silicato di potassio e alluminio	90 % in rapporto al pigmento	E 171 (biossido di titanio) ed E 172 (ossidi di ferro e idrossidi di ferro)

([1]) Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, a eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

PARTE 2

Additivi alimentari diversi dai coadiuvanti negli additivi alimentari ([1])

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima	Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto
Tabella 1		*quantum satis*	Tutte le preparazioni di additivi alimentari
E 200- E 203	Acido sorbico — sorbati (parte 6, tabella 2)	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
E 210	Acido benzoico		
E 211	Benzoato di sodio		
E 212	Benzoato di potassio		
E 220-E 228	Anidride solforosa — solfiti (parte 6, tabella 3)	100 mg/kg nella preparazione e 2 mg/kg espressi come SO_2 nel prodotto finale (quantità calcolata)	Preparazioni di coloranti [tranne E 163 (antociani), E 150b (caramello solfito-caustico) ed E 150d (caramello solfito-ammoniacale)] ([2])

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima	Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione)	Emulsionanti contenenti acidi grassi
E 321	Butilidrossitoluene (BHT)		
E 338	Acido fosforico	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P_2O_5)	Preparazioni del colorante E 163 (antociani)
E 339	Fosfati di sodio		
E 340	Fosfati di potassio		
E 343	Fosfati di magnesio		
E 450	Difosfati		
E 451	Trifosfati		
E 341	Fosfati di calcio	40 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P_2O_5)	Preparazioni di coloranti e emulsionanti
		10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P_2O_5)	Preparazioni di polioli
		10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P_2O_5)	Preparazioni di E 412 (gomma di guar)
E 392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Preparazioni di coloranti
E 416	Gomma di karaya	50 000 mg/kg nella preparazione, 1 mg/kg nel prodotto finale	Preparazioni di coloranti
E 432-E 436	Polisorbati	*quantum satis*	Preparazioni di coloranti, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per frutta
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	*quantum satis*	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	*quantum satis*	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	50 000 mg/kg nella preparazione, 500 mg/kg nell'alimento finale	Come emulsionante nelle preparazioni di coloranti utilizzate nei seguenti prodotti: surimi e prodotti ittici di tipo giapponese (Kamaboko) (E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) Prodotti a base di carne, paste di pesce e preparazioni di frutta utilizzati nei prodotti aromatizzati a base di latte e nei dessert (E 163 antociani, E 100 curcumina e E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio)
E 491-E 495	Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5)	*quantum satis*	Preparazioni di coloranti, agenti antischiumogeni e agenti di rivestimento per frutta

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima	Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto
E 551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni di coloranti essiccate in polvere
		10 000 mg/kg nella preparazione	E 508 (cloruro di potassio) e preparazioni di E 412 (gomma di guar)
E 551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti
E 552	Silicato di calcio		
E 551	Biossido di silicio	10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di polioli
E 552	Silicato di calcio		
E 553a	Silicato di magnesio		
E 553b	Talco		
E 900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale	Preparazioni dei coloranti E 160a (caroteni), E 160b (annatto, bissina, norbissina), E 160c (estratto di paprica, capsantina, capsorubina), E 160d (licopene) e E 160e (beta-apo-8'-carotenale)
E 903	Cera di carnauba	130 000 mg/kg nella preparazione, 1 200 mg/kg nel prodotto finale da tutte le fonti	Come stabilizzante nelle preparazioni di edulcoranti e/o di acidi destinate a essere utilizzate nelle gomme da masticare

([1]) Eccetto gli enzimi autorizzati come additivi alimentari.
([2]) L'E 163 (antociani) può contenere fino a 100 000 mg/kg di solfiti. L'E 150b (caramello solfito-caustico) e l'E 150d (caramello solfito-ammoniacale) possono contenerne 2 000 mg/kg in base ai requisiti di purezza (direttiva 2008/128/CE).

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 2

1. Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale «quantum satis» e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari (con funzioni diverse da quelle dei coadiuvanti) negli additivi alimentari in base al principio generale «quantum satis».
2. Per i fosfati e i silicati le quantità massime sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni di additivi alimentari e non in rapporto all'alimento finale.
3. Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni di additivi alimentari e per l'alimento finale.
4. Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 3

Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli enzimi alimentari ([1])

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 200	Acido sorbico	20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbato di potassio				

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 210	Acido benzoico	5 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio	1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio	0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio	
E 211	Benzoato di sodio				
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio				
E 218	p-idrossibenzoato di metile				
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio				
E 220	Anidride solforosa	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO_2) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Solfito di sodio				
E 222	Bisolfito di sodio				
E 223	Metabisolfito di sodio				
E 224	Metabisolfito di potassio				
E 250	Nitrito di sodio	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Nessun impiego	
E 260	Acido acetico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Acido lattico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 281	Propionato di sodio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Anidride carbonica	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Acido malico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alfatocoferolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gammatocoferolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Deltatocoferolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecitine	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 330	Acido citrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Malati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 338	Acido fosforico	10 000 mg/kg (espresso come P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Fosfati di sodio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 340	Fosfati di potassio				
E 341	Fosfati di calcio				
E 343	Fosfati di magnesio				
E 351	Malato di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 352	Malati di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 354	Tartrato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Citrato triammonico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Acido alginico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 401	Alginato di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 402	Alginato di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 403	Alginato d'ammonio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 407	Carragenina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 407a	Alghe Euchema trasformate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 412	Gomma di guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 413	Gomma adragante	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 417	Gomma di tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 418	Gomma di gellano	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 420	Sorbitolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 421	Mannitolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 422	Glicerolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 440	Pectine	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosfati				
E 452	Polifosfati				
E 460	Cellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 461	Metilcellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 462	Etilcellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 464	Idrossi-propil-metil-cellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio Gomma di cellulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	Sì, solo come coadiuvante
E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì, solo E 501 i) (carbonato di potassio)
E 503	Carbonati di ammonio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 508	Cloruro di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 511	Cloruro di magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 513	Acido solforico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 514	Solfati di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì, solo E 514 i) (solfato di sodio)
E 515	Solfati di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 516	Solfato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 517	Solfato di ammonio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Sì
E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 526	Idrossido di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 527	Idrossido d'ammonio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 528	Idrossido di magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 529	Ossido di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 530	Ossido di magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 570	Acidi grassi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Acido gluconico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 576	Gluconato di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Gluconato di potassio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Gluconato di calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-cisteina	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Elio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azoto	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Protossido di azoto	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Ossigeno	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Idrogeno	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 966	Lactitolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì (solo come coadiuvante)
E 967	Xilitolo	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì (solo come coadiuvante)
E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1404	Amido ossidato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1410	Fosfato di monoamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1412	Fosfato di diamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì

▼M3

N. E dell'additivo alimentare aggiunto	Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto	Quantità massima nella preparazione enzimatica	Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzabile come coadiuvante?
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1420	Amido acetilato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1422	Adipato di diamido acetilato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1440	Amido idrossipropilato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1451	Amido acetilato ossidato	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sì
E 1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	500 g/kg	(cfr. nota) (2)	(cfr. nota) (2)	Sì, solo come coadiuvante

(1) Compresi gli enzimi autorizzati come additivi alimentari.
(2) Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 3

1. Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale «quantum satis» e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari negli enzimi alimentari in base al principio generale «quantum satis».

2. Per i fosfati e i silicati, le quantità massime — in caso di loro utilizzo come additivi — sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni enzimatiche alimentari e non in rapporto all'alimento finale.

3. Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni enzimatiche alimentari e per l'alimento finale.

4. Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 4

Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari

N. E dell'additivo	Denominazione dell'additivo	Categorie di aromi ai quali l'additivo può essere aggiunto	Quantità massima
Tabella 1		Tutti gli aromi	*quantum satis*
E 420	Sorbitolo	Tutti gli aromi	*quantum satis* per scopi diversi dall'edulcorazione, ma non come esaltatori di sapidità
E 421	Mannitolo		
E 953	Isomalto		
E 965	Maltitolo		
E 966	Lactitolo		
E 967	Xilitolo		
E 968	Eritritolo		

▼M3

N. E dell'additivo	Denominazione dell'additivo	Categorie di aromi ai quali l'additivo può essere aggiunto	Quantità massima
E 200-E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Acido sorbico e sorbati (parte 6, tabella 2) Acido benzoico Benzoato di sodio Benzoato di potassio Benzoato di calcio	Tutti gli aromi	1 500 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) negli aromi
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrochinone terziario (TBHQ) Butilidrossianisolo (BHA)	Oli essenziali	1 000 mg/kg (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli oli essenziali
		Aromi diversi dagli oli essenziali	100 mg/kg ([1]) (gallati, singolarmente o in combinazione) 200 mg/kg ([1]) (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli aromi
E 338-E 452	Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (parte 6, tabella 6)	Tutti gli aromi	40 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P_2O_5) negli aromi
E 392	Estratti di rosmarino	Tutti gli aromi	1 000 mg/kg (espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico) negli aromi
E 416	Gomma di karaya	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi
E 425	Konjac	Tutti gli aromi	*quantum satis*
E 432-E 436	Polisorbati (parte 6, tabella 4)	Tutti gli aromi, tranne gli aromatizzanti di affumicatura liquidi e gli aromatizzanti a base di oleoresine di spezie ([2])	10 000 mg/kg negli aromi
		Alimenti contenenti aromatizzanti di affumicatura liquidi e aromatizzanti a base di oleoresine di spezie	1 000 mg/kg nell'alimento finale
E 459	Beta-ciclodestrina	Aromi incapsulati in:	
		— tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere	500 mg/l nell'alimento finale
		— spuntini aromatizzati	1 000 mg/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore
E 551	Biossido di silicio	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi
E 900	Dimetilpolisilossano	Tutti gli aromi	10 mg/kg negli aromi
E 901	Cera d'api	Aromi nelle bevande analcoliche aromatizzate	200 mg/l nelle bevande aromatizzate

▼M3

N. E dell'additivo	Denominazione dell'additivo	Categorie di aromi ai quali l'additivo può essere aggiunto	Quantità massima
E 1505	Citrato di trietile	Tutti gli aromi	3 000 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)		
E 1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)		
E 1519	Alcol benzilico	Aromi per:	
		— liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	100 mg/l nell'alimento finale
		— dolciumi tra cui cioccolato e prodotti da forno fini	250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore

([1]) Regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, le singole quantità devono essere ridotte proporzionalmente.
([2]) Le oleoresine di spezie sono estratti di spezie da cui il solvente d'estrazione è evaporato, lasciando una miscela di olio volatile e sostanza resinosa di spezie.

PARTE 5

Additivi alimentari nei nutrienti

Sezione A

— Additivi alimentari nei nutrienti esclusi i nutrienti destinati a essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia elencati nella parte E, punto 13.1, dell'allegato II

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 170	Carbonato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 260	Acido acetico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 261	Acetato di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 262	Acetati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 263	Acetato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 270	Acido lattico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 290	Anidride carbonica	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 296	Acido malico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 300	Acido ascorbico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 301	Ascorbato di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 302	Ascorbato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 307	Alfatocoferolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 308	Gammatocoferolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 309	Deltatocoferolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 322	Lecitine	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 325	Lattato di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 326	Lattato di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 327	Lattato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 330	Acido citrico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 331	Citrati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 332	Citrati di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 333	Citrati di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 335	Tartrati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 336	Tartrati di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 338-E 452	Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (parte 6, tabella 6)	40 000 mg/kg espressi come P_2O_5 nella preparazione nutritiva	Tutti i nutrienti	

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 350	Malati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 351	Malato di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 352	Malati di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 354	Tartrato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 380	Citrato triammonico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione di beta-carotene e licopene, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 400-E 404	Acido alginico — alginati (parte 6, tabella 7)	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 407	Carragenina	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 407a	Alghe Euchema trasformate	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 410	Farina di semi di carrube	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 412	Gomma di guar	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 413	Gomma adragante	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 415	Gomma di xanthan	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 417	Gomma di tara	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 418	Gomma di gellano	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 420	Sorbitolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 421	Mannitolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 422	Glicerolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 432-E 436	Polisorbati (parte 6, tabella 4)	*quantum satis* solo nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E. Nelle preparazioni di vitamina A e D, la quantità massima nell'alimento finale è di 2 mg/kg	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamine A, D ed E	Sì
E 440	Pectine	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 459	Beta-ciclodestrina	100 000 mg/kg nella preparazione e 1 000 mg/kg nell'alimento finale	Tutti i nutrienti	Sì
E 460	Cellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 461	Metilcellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 462	Etilcellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 463	Idrossi-propil-cellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 465	Etilmetilcellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 466	Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio Gomma di cellulosa	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	*quantum satis*	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Sì
		2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di vitamina A e D	
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	*quantum satis*	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Sì
		2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di vitamina A e D	
E 491-E 495	Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5)	*quantum satis*	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Sì
		2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di vitamina A e D	
E 500	Carbonati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 501	Carbonati di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 503	Carbonati di ammonio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 504	Carbonati di magnesio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 507	Acido cloridrico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 508	Cloruro di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 509	Cloruro di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 511	Cloruro di magnesio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 513	Acido solforico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 514	Solfati di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 515	Solfati di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 516	Solfato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 524	Idrossido di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 525	Idrossido di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 526	Idrossido di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 527	Idrossido d'ammonio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 528	Idrossido di magnesio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 529	Ossido di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 530	Ossido di magnesio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 551, E 552	Biossido di silicio Silicato di calcio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere (singolarmente o in combinazione)	Nelle preparazioni essiccate in polvere di tutti i nutrienti	
		10 000 mg/kg nella preparazione (solo E 551)	Nelle preparazioni di cloruro di potassio utilizzate nei succedanei del sale	
E 554	Silicato di sodio e alluminio	15 000 mg/kg nella preparazione	Nelle preparazioni vitaminiche liposolubili	
E 570	Acidi grassi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti tranne quelli contenenti acidi grassi insaturi	
E 574	Acido gluconico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 575	Gluconodeltalattone	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 576	Gluconato di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 577	Gluconato di potassio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 578	Gluconato di calcio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 938	Argon	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 939	Elio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 941	Azoto	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 942	Protossido di azoto	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 948	Ossigeno	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 949	Idrogeno	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 953	Isomalto	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 965	Maltitolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 966	Lactitolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 967	Xilitolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 968	Eritritolo	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 1103	Invertasi	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	
E 1200	Polidestrosio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1404	Amido ossidato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Utilizzabile come coadiuvante?
E 1410	Fosfato di monoamido	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1412	Fosfato di diamido	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1420	Amido acetilato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1422	Adipato di diamido acetilato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1440	Amido idrossipropilato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1451	Amido acetilato ossidato	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Sì
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	35 000 mg/kg nell'alimento finale	Negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, dato il suo utilizzo nelle preparazioni vitaminiche unicamente a scopi di incapsulamento	Sì
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	([1])	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 1520 ([1])	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento)	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante

([1]) Quantità massima di E 1518 e E 1520 da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505 e E 1517). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

Sezione B

— Additivi alimentari aggiunti ai nutrienti destinati a essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia elencati nella parte E, punto 13.1, dell'allegato II

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Categoria di alimenti
E 301	Ascorbato di sodio	Trasferimento totale: 75 mg/l	Rivestimenti di preparazioni nutritive contenenti acidi grassi polinsaturi	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Categoria di alimenti
E 304 i)	Palmitato di ascorbile	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco in tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 322	Lecitine	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 330	Acido citrico	*quantum satis*	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 331	Citrati di sodio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 332	Citrati di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 333	Citrati di calcio	Trasferimento totale: 0,1 mg/kg, espresso come calcio e nei limiti del livello di calcio e del rapporto calcio/fosforo stabiliti per la categoria di alimenti interessata	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Categoria di alimenti
E 341 iii)	Fosfato tricalcico	Va rispettata la quantità massima di 1 000 mg/kg come P_2O_5 per tutti gli impieghi negli alimenti finali di cui alla parte E, punto 13.1.3 dell'allegato II [unicamente per l'E 341 iii) con una disposizione relativa alla quantità massima di alluminio]	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 401	Alginato di sodio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 402	Alginato di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 404	Alginato di calcio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	150 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive e 10 mg/kg di trasferimento nel prodotto finale	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 415	Gomma di xanthan	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 421	Mannitolo	1 000volte superiore alla vitamina B12; trasferimento totale: 3 mg/kg	Come coadiuvante per la vitamina B 12	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

▼**M3**

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Categoria di alimenti
E 440	Pectine	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti di proseguimento e alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento per lattanti e bambini nella prima infanzia in buona salute
E 551	Biossido di silicio	10 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive	Preparazioni nutritive essiccate in polvere	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 1420	Amido acetilato	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	Trasferimento: 100 mg/kg	Preparazioni vitaminiche	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
		Trasferimento: 1 000 mg/kg	Preparazioni di acidi grassi polinsaturi	

▼M3

N. E dell'additivo alimentare	Denominazione dell'additivo alimentare	Quantità massima	Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto	Categoria di alimenti
E 1451	Amido acetilato ossidato	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 5

1. Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale «quantum satis» e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari nei nutrienti in base al principio generale «quantum satis».

2. Per i fosfati e i silicati, le quantità massime — in caso di loro utilizzo come additivi — sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni nutritive e non in rapporto all'alimento finale.

3. Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni nutritive e per l'alimento finale.

4. Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 6

Denominazione dei gruppi di additivi alimentari ai fini delle parti da 1 a 5

Tabella 1

Numero E	Denominazione
E 170	Carbonato di calcio
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati 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
E 306	Estratto ricco in tocoferolo

▼M3

Numero E	Denominazione
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
E 332	Citrati di potassio
E 333	Citrati di calcio
E 334	Acido tartarico [L(+)-]
E 335	Tartrati di sodio
E 336	Tartrati di potassio
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 350	Malati di sodio
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati 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
E 407a	Alghe Euchema trasformate
E 410	Farina di semi di carrube
E 412	Gomma di guar
E 413	Gomma adragante
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)

▼**M3**

Numero E	Denominazione
E 415	Gomma di xanthan
E 417	Gomma di tara
E 418	Gomma di gellano
E 422	Glicerolo
E 440	Pectine
E 460	Cellulosa
E 461	Metilcellulosa
E 462	Etilcellulosa
E 463	Idrossi-propil-cellulosa
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi
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 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472e	Esteri mono- e diaceltiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 500	Carbonati di sodio
E 501	Carbonati di potassio
E 503	Carbonati di ammonio
E 504	Carbonati 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

▼M3

Numero E	Denominazione
E 514	Solfati di sodio
E 515	Solfati 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
E 578	Gluconato di calcio
E 640	Glicina e il suo sale di sodio
E 938	Argon
E 939	Elio
E 941	Azoto
E 942	Protossido di azoto
E 948	Ossigeno
E 949	Idrogeno
E 1103	Invertasi
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
E 1451	Amido acetilato ossidato

▼M3

Tabella 2

Acido sorbico — sorbati

Numero E	Denominazione
E 200	Acido sorbico
E 202	Sorbato di potassio
E 203	Sorbato di calcio

Tabella 3

Anidride solforosa-solfiti

Numero E	Denominazione
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Bisolfito di sodio
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Bisolfito di calcio
E 228	Potassio solfito acido

Tabella 4

Polisorbati

Numero E	Denominazione
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)
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)

Tabella 5

Esteri di sorbitano

Numero E	Denominazione
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

▼**M3**

Tabella 6

Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati

Numero E	Denominazione
E 338	Acido fosforico
E 339	Fosfati di sodio
E 340	Fosfati di potassio
E 341	Fosfati di calcio
E 343	Fosfati di magnesio
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

Tabella 7

Acido alginico — alginati

Numero E	Denominazione
E 400	Acido alginico
E 401	Alginato di sodio
E 402	Alginato di potassio
E 403	Alginato d’ammonio

▼B

ALLEGATO IV

Alimenti tradizionali per i quali alcuni Stati membri possono continuare a vietare l'impiego di determinate categorie di additivi alimentari

Stato membro	Alimenti	Categorie di additivi che possono continuare a essere vietate
Germania	Birra tradizionale tedesca («Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut»)	Tutte, tranne i propellenti
Francia	Pane tradizionale francese	Tutte
Francia	Conserva di tartufi tradizionale francese	Tutte
Francia	Conserva di lumache tradizionale francese	Tutte
Francia	Conserva di oca e anatra («confit») tradizionale francese	Tutte
Austria	«Bergkäse» tradizionale austriaco	Tutte tranne i conservanti
Finlandia	«Mämmi» tradizionale finlandese	Tutto tranne i conservanti
Svezia Finlandia	Sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi	Coloranti
Danimarca	«Kødboller» tradizionale danese	Conservanti e coloranti
Danimarca	«Leverpostej» tradizionale danese	Conservanti (tranne l'acido sorbico) e coloranti
Spagna	«Lomo Embuchado» tradizionale spagnolo	Tutte tranne i conservanti e gli antiossidanti
Italia	«Mortadella» tradizionale italiana	Tutte tranne i conservanti, gli antiossidanti, i regolatori dell'acidità, gli esaltatori di sapidità, gli stabilizzanti e i gas d'imballaggio
Italia	«Cotechino e zampone» tradizionale italiano	Tutte tranne i conservanti, gli antiossidanti, i regolatori dell'acidità, gli esaltatori di sapidità, gli stabilizzanti e i gas d'imballaggio

▼B

ALLEGATO V

Elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni addizionali

Alimenti contenenti uno o più dei seguenti coloranti alimentari	Informazioni
Sunset yellow (E 110) (*)	«denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.»
Giallo di chinolina (E 104) (*)	
Carmoisina (E 122) (*)	
Rosso allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) ►M1 Ad eccezione:
a) degli alimenti in cui il colorante è stato utilizzato per la marcatura a fini sanitari o di altro tipo su prodotti a base di carne o per la stampigliatura o la colorazione decorativa dei gusci d'uovo e
b) delle bevande con un contenuto di alcol superiore al 1,2 % in volume. ◄