

# **Ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi, OAdd)**

del 23 novembre 2005

---

*Il Dipartimento federale dell'interno,*

visti gli articoli 15 e 80 capoverso 9 dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup>  
sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

*ordina:*

## **Art. 1**           Principio

<sup>1</sup> Quali additivi possono essere utilizzati esclusivamente:

- a. le sostanze di cui all'allegato 1;
- b. gli aromi di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettera q ODerr e all'allegato 3 numero 24 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>2</sup> sulla caratterizzazione delle derrate alimentari

<sup>2</sup> Le sostanze figuranti nell'allegato 2 sono ammesse senza limitazione in tutte le derrate alimentari.

<sup>3</sup> Le sostanze figuranti nell'allegato 3 sono ammesse:

- a. esclusivamente nelle derrate alimentari figuranti nella lista d'applicazione (allegato 7); e
- b. in generale conformemente alla buona prassi di fabbricazione (BPF) o eventualmente con le restrizioni previste nella lista d'applicazione.

<sup>4</sup> Le sostanze che figurano nell'allegato 4 sono ammesse:

- a. esclusivamente nelle derrate alimentari sotto forma di polvere o di pastiglie figuranti nella lista d'applicazione (allegato 7); e
- b. in generale conformemente alla BPF o eventualmente con le restrizioni previste nella lista d'applicazione.

<sup>5</sup> L'allegato 7 (lista d'applicazione) disciplina l'ammissibilità di tutti gli altri additivi diversi da quelli menzionati nell'allegato 2 nelle singole derrate alimentari e menziona le eccezioni all'ammissibilità degli additivi degli allegati 3 e 4.

**RS 817.022.31**

<sup>1</sup> RS 817.02; RU 2005 5451

<sup>2</sup> RS 817.022.21; RU 2005 6159

<sup>6</sup> Non sono considerati additivi:

- a. sostanze per il trattamento dell'acqua potabile;
- b. prodotti contenenti pectina e ottenuti, mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sali di sodio o potassio, da residui essiccati di mele spremute o dalla scorza essiccata di agrumi oppure da una miscela delle due («pectina liquida»);
- c. gomma base per la fabbricazione di gomma da masticare;
- d. destrina bianca o gialla, amido torrefatto o destrinizzato, amido modificato con trattamento acido o alcalino, amido sbiancato, amido modificato fisicamente e amido trattato mediante enzimi amilolitici;
- e. plasma sanguigno, gelatina, proteine idrolizzate e loro sali, proteine del latte e glutine;
- f. aminoacidi e loro sali (salvo l'acido glutammico, la glicina, la cisteina, la cistina nonché i loro sali) non aventi la funzione di additivo;
- g. caseinati e caseina;
- h. inulina;
- i. enzimi, eccettuati quelli catalogati come additivi.

## **Art. 2** Additivi ammessi provvisoriamente

<sup>1</sup> Fino alla modifica degli allegati della presente ordinanza, l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) può, su richiesta motivata, ammettere altri additivi e fissarne le quantità massime per singole derrate alimentari. Esso limita la durata delle autorizzazioni e le pubblica periodicamente sul Foglio ufficiale svizzero di commercio e su Internet.

<sup>2</sup> L'autorizzazione è concessa, se:

- a. si può dimostrare una sufficiente necessità tecnologica o organolettica e l'obiettivo previsto non può essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnologico;
- b. la dose proposta non presenta pericoli per la salute;
- c. sono forniti documenti analitici;
- d. il consumatore non è indotto in errore dall'uso degli additivi.

## **Art. 3** Additivi trasferiti e condizioni del trasferimento

<sup>1</sup> Gli additivi trasferiti sono additivi provenienti dagli ingredienti di una derrata alimentare composta.

<sup>2</sup> Il trasferimento è ammesso alle seguenti condizioni (principio del «carry-over»):

- a. l'additivo deve essere ammesso nell'ingrediente impiegato;
- b. la sua quantità nel prodotto finito non deve superare il livello massimo ammesso per la parte dell'ingrediente impiegato per il prodotto finito.

<sup>3</sup> Il capoverso 2 non è applicabile agli alimenti destinati a lattanti e bambini in tenera età.

#### **Art. 4**           Preparati di additivi

<sup>1</sup> Gli additivi possono essere utilizzati sotto forma di preparati, ossia con sostanze di supporto e solventi veicolanti.

<sup>2</sup> Per sostanze di supporto e solventi veicolanti si intendono le sostanze:

- a. utilizzate per sciogliere un additivo, diluirlo, dispergerlo o modificarlo fisicamente in altro modo, e quindi facilitare la sua manipolazione, il suo impiego o la sua utilizzazione;
- b. che non modificano la funzione tecnologica dell'additivo;
- c. che non esercitano un'azione tecnologica o sensoriale sul prodotto finito; e
- d. che non modificano in modo rilevante la composizione del prodotto finale.

<sup>3</sup> I preparati di additivi possono contenere solo le sostanze di supporto e i solventi veicolanti figuranti nell'allegato 5, tenuto conto delle limitazioni ivi contenute relative all'utilizzazione. Sono eccettuati i preparati di edulcoranti e di agenti lievitanti.

<sup>4</sup> Gli aromi possono contenere inoltre gli antiossidanti e i conservanti figuranti nell'allegato 6. A tali sostanze si applica per analogia il capoverso 2 lettere b–d.

<sup>5</sup> I preparati di edulcoranti messi in vendita sotto forma di polvere o di pastiglie (edulcoranti da tavola) possono contenere oltre agli additivi figuranti nell'allegato 5 anche eccipienti (per es. destrina); in forma di pastiglie possono contenere in più anche lattosio. I preparati messi in vendita come soluzioni acquose possono essere conservati in quantità non superiore a 1 g per litro con sorbati (E 200-203), benzoati (E 210-213) o p-idrossi-benzoati (E 214-219).

<sup>6</sup> I preparati di agenti lievitanti (lievito) possono contenere farina e amido in polvere come sostanze di supporto. La dose di lievito per 1 kg di farina deve sviluppare almeno 1500 cm<sup>3</sup> di acido carbonico attivo e non può contenere un'eccedenza di idrogenocarbonato di sodio superiore a 3 g. 100 g di lievito devono sviluppare almeno 4500 cm<sup>3</sup> di acido carbonico attivo.

#### **Art. 5**           Criteri di purezza

<sup>1</sup> Gli additivi non devono presentare un contenuto di composti organici o inorganici, in particolare di metalli pesanti, che può mettere in pericolo la salute.

<sup>2</sup> L'UFSP designa le norme tecniche atte alla concretizzazione dei criteri di purezza di cui al capoverso 1. Esso pubblica le norme tecniche nel Foglio federale indicando il titolo, la fonte nonché il servizio presso il quale esse possono essere ottenute.

**Art. 6** Adattamento degli allegati

L'UFSP adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

**Art. 7** Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 27 marzo 2002<sup>3</sup> sugli additivi è abrogata.

**Art. 8** Disposizioni transitorie

In deroga all'articolo 80 capoverso 7 ODerr le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate conformemente al diritto anteriore fino al 30 giugno 2006. Le derrate alimentari conformi al diritto anteriore possono essere consegnate ai consumatori fino alla scadenza della data di conservabilità.

**Art. 9** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

23 novembre 2005

Dipartimento federale dell'interno:

Pascal Couchepin

<sup>3</sup> RU 2002 1201, 2004 1843 3039, 2005 1065

*Allegato 1*  
(art. 1 cpv. 1)

## Lista degli additivi ammessi

### a. Coloranti<sup>a</sup>

E 100	Curcumina
E 101	Riboflavina (lattoflavina), riboflavina 5'-fosfato
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo di chinolina
E 110	Giallo Sunset FCF, Giallo arancio S
E 120	Cocciniglia, acido carminico, carminio
E 122	Azorubina, carmoisina
E 123 <sup>b</sup>	Amaranto
E 124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A
E 127 <sup>b</sup>	Eritrosina
E 128 <sup>b</sup>	Rosso 2G
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, carminio d'indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 140	Clorofille, clorofilline
E 141	Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline
E 142	Verde S
E 150a	Caramello semplice
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 (carbo medicinalis vegetalis)
E 154 <sup>b</sup>	Bruno FK
E 155	Bruno HT
E 160a	Caroteni misti, beta-carotene
E 160 <sup>b</sup>	Annatto, bissina, norbissina
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina
E 160d	Licopina
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C 30)
E 160f	Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)
E 161b	Luteina
E 161 <sup>g</sup> <sup>b</sup>	Cantaxantina
E 162	Rosso di barbabietola, betanina
E 163	Antociani
E 170 <sup>c</sup>	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di titanio
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro
E 173 <sup>b</sup>	Alluminio

---

E.174	Argento
E 175	Oro
E 180 <sup>b</sup>	Litolubina BK

- a Sono pure ammesse le vernici a base d'alluminio che risultano dall'indurimento di coloranti con idrossido d'alluminio in condizioni acquose.
- b Non possono essere venduti direttamente al consumatore.
- c Ammesso anche per scopi diversi dalla colorazione.

#### **b. Conservanti e antiossidanti<sup>d</sup>**

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	Para-idrossibenzoato d'etile
E 215	Sale sodico del para-idrossibenzoato d'etile
E 216	Para-idrossibenzoato di propile
E 217	Sale sodico del para-idrossibenzoato di propile
E 218	Para-idrossibenzoato di metile
E 219	Sale sodico del para-idrossibenzoato di metile
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 236	Acido formico
E 237	Formiato di sodio
E 238	Formiato di calcio
E 239	Esametilentetrammina
E 242	Dimetildicarbonato
E 249 <sup>e</sup>	Nitrito di potassio
E 250 <sup>e</sup>	Nitrito di sodio
E 251	Nitrato di sodio
E 252	Nitrato di potassio
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 310	Gallato di propile
E 311	Gallato di ottile
E 312	Gallato di dodecile
E 315	Acido eritorbico
E 316	Eritorbato di sodio
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)
E 321	Butilidrossitoluolo (BHT)
E 1105	Lisozima
–	Etanolo

<sup>d</sup> Esclusi gli antiossidanti generalmente ammessi, contenuti nell'allegato 3.

<sup>e</sup> Può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitrato (vale a dire la miscela omogenea di sale commestibile e di nitrito di sodio o di potassio pari allo 0,6 per cento in massa al massimo).

### **c. Edulcoranti**

#### *1. Edulcoranti che non forniscono calorie*

E 950 <sup>f</sup>	Acesulfame K
E 951 <sup>f</sup>	Aspartame
E 952	Acido cicloesilsulfamminico ed i suoi sali sodici e di calcio (ciclato)
E 954	Saccarina ed i suoi sali sodici, di potassio e di calcio
E 955	Sucralosio
E 957 <sup>f</sup>	Taumatina
E 959 <sup>f</sup>	Neoesperidina DC
E 962	Sale di aspartame-acesulfame

#### *2. Edulcoranti che forniscono calorie (sucedanei dello zucchero, polioli)*

E 420 <sup>f</sup>	Sorbitolo, sciroppo di sorbitolo
E 421	Mannitolo
E 953 <sup>f</sup>	Isomalto
E 965 <sup>f</sup>	Maltitolo, sciroppo di maltitolo
E 966 <sup>f</sup>	Lattitolo
E 967 <sup>f</sup>	Xilitolo

<sup>f</sup> Oltre che per l'edulcorazione, ammessi anche per altri usi.

### **d. Altri additivi**

E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati di sodio (acetato di sodio, diacetato di sodio)
E 263	Acetato di calcio
E 270	Acido lattico

---

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 grassi dell'acido ascorbico (palmitato di ascorbibile, stearato di ascorbibile)
E 306	Estratto ricco di tocoferolo
E 307	Alfa-tocoferolo
E 308	Gamma-tocoferolo
E 309	Delta-tocoferolo
E 322	Lecitina
E 325	Lattato di sodio
E 326	Lattato di potassio
E 327	Lattato di calcio
E 330	Acido citrico
E 331	Citrati di sodio (citrato monosodico, citrato disodico, citrato trisodico)
E 332	Citrati di potassio (citrato monopotassico, citrato tripotassico)
E 333	Citrati di calcio (citrato monocalcico, citrato dicalcico, citrato tricalcico)
E 334	Acido L(+)-tartarico
E 335	Tartrati di sodio (tartrato monosodico, tartrato disodico)
E 336	Tartrati di potassio (tartrato monopotassico, tartrato dipotassico)
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 338	Acido ortofosforico
E 339	Fosfati di sodio (fosfato monosodico, fosfato disodico e fosfato trisodico)
E 340	Fosfati di potassio (fosfato monopotassico, fosfato dipotassico e fosfato tripotassico)
E 341	Fosfati di calcio (fosfato monocalcico, fosfato dicalcico e fosfato tricalcico)
E 343	Fosfati di magnesio (fosfato monomagnesico, fosfato dimagnesico)
E 350	Malati di sodio (malato di sodio, malato acido di sodio)
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati di calcio (malato di calcio, malato acido 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
E 385	Etilendiaminotetraacetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)
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 dell'1,2-propandiolo
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenina
E 407a	Alghe di Euchema lavorate
E 410	Farina di semi di carrube
E 412	Farina di semi 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	Konjak (gomma di konjak, glucomannano di konjak)
E 432	Monolaurato di polioossietilensorbitano (polisorbato 20)
E 433	Monooleato di polioossietilensorbitano (polisorbato 80)
E 434	Monopalmitato di polioossietilensorbitano (polisorbato 40)
E 435	Monostearato di polioossietilensorbitano (polisorbato 60)
E 436	Tristearato di polioossietilensorbitano (polisorbato 65)
E 440	Pectina, pectina amidata
E 442	Fosfatidi d'ammonio
E 444	Estere acetico ed isobutirrico del saccarosio
E 445	Esteri glicerici della resina del legno
E 450	Difosfati (difosfato disodico, difosfato trisodico, difosfato tetrasodico, difosfato dipotassico, difosfato tetrapotassico, difosfato dicalcico, diidrogenodifosfato dicalcico)
E 451	Trifosfati (trifosfato pentasodico, trifosfato pentapotassico)
E 452	Polifosfati (polifosfato di sodio, polifosfato di potassio, polifosfato di calcio e sodio, e polifosfato di calcio)
E 459	Beta-ciclodestrina
E 460	Cellulosa (cellulosa microcristallina, cellulosa in polvere)
E 461	Metilcellulosa
E 463	Idrossipropilcellulosa
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa sodica, 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 alimentari
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi alimentari

---

E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari
E 472a	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico
E 472b	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido lattico
E 472c	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico
E 472d	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido tartarico
E 472e	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido mono e diacetiltartarico
E 472f	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico ed acido tartarico
E 473	Sucresteri degli acidi grassi alimentari
E 474	Sucrogliceridi
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari
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 (carbonato di sodio, carbonato acido di sodio, sesquicarbonato di sodio)
E 501	Carbonati di potassio (carbonato di potassio, carbonato acido di potassio)
E 503	Carbonati d'ammonio (carbonato d'ammonio, carbonato acido d'ammonio)
E 504	Carbonati di magnesio (carbonato di magnesio, carbonato acido di magnesio)
E 507	Acido cloridrico
E 508	Cloruro di potassio
E 509	Cloruro di calcio
E 511	Cloruro di magnesio
E 512	Cloruro di stagno (II)
E 513	Acido solforico
E 514	Solfati di sodio (solfato di sodio, bisolfato sodico)
E 515	Solfati di potassio (solfato di potassio, bisolfato potassico)
E 516	Solfato di calcio
E 520	Solfato di alluminio
E 521	Alluminiosolfati di sodio

---

E 522	Alluminiosolfati di potassio
E 523	Alluminiosolfati d'ammonio
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 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, trisilicato di magnesio
E 553b	Talco
E 554	Alluminiosilicato di sodio
E 555	Alluminiosilicato di potassio
E 556	Alluminiosilicato di calcio
E 559	Silicato d'alluminio (caolino)
E 570	Acidi grassi
E 574	Acido gluconico
E 575	Glucono-delta-lattone
E 576	Gluconato di sodio
E 577	Gluconato di potassio
E 578	Gluconato di calcio
E 579	Gluconato di ferro (II)
E 585	Lattato di ferro (II)
E 620	Acido glutammico
E 621	Glutammato monosodico
E 622	Glutammato monopotassico
E 623	Diglutammato di calcio
E 624	Glutammato d'ammonio
E 625	Diglutammato di magnesio
E 626	Acido guanilico
E 627	Guanilato di sodio
E 628	Guanilato di potassio
E 629	Guanilato di calcio
E 630	Acido inosinico
E 631	Inosinato di sodio
E 632	Inosinato di potassio
E 633	Inosinato di calcio
E 634	5'-ribonucleotide di calcio
E 635	5'-ribonucleotide 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 (urea)
E 938	Argon
E 939	Elio
E 941	Azoto
E 942	Protossido di azoto
E 948	Ossigeno
E 949	Idrogeno
E 999	Estratto di quillaia
E 1103	Invertasi
E 1200	Polidestrosio
E 1201	Polivinilpirrolidone
E 1202	Polivinilpolipirrolidone
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 amido acetilato
E 1440	Amido idrossipropilato
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio
E 1451	Amido acetilato ossidato
E 1505	Citrato di trietile
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)

*Allegato 2*  
(art. 1 cpv. 2 e 5)

**Additivi ammessi senza limitazione in tutte  
le derrate alimentari**

E 290	Anidride carbonica
E 938	Argon
E 939	Elio
E 941	Azoto
E 942	Protossido di azoto
E 948	Ossigeno
E 949	Idrogeno

*Allegato 3*  
(art. 1 cpv. 3)

## **Additivi ammessi nelle derrate alimentari della lista delle applicazioni (allegato 7) secondo l'articolo 1 capoverso 3**

### **a. Additivi ammessi secondo la BPF**

E 170 <sup>a</sup>	Carbonato di calcio
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetato di sodio
E 263	Acetato di calcio
E 270	Acido lattico
E 296	Acido malico
E 300	Acido ascorbico
E 301	Ascorbato di sodio
E 302	Ascorbato di calcio
E 304	Esteri grassi dell'acido ascorbico
E 306	Estratto ricco di tocoferolo
E 307	Alfa-tocoferolo
E 308	Gamma-tocoferolo
E 309	Delta-tocoferolo
E 322	Lecitina
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 L(+)-tartarico
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 di <i>Eucheuma</i> lavorate
E 410	Farina di semi di carrube
E 412	Farina di semi di guar
E 413	Gomma adragante
E 414	Gomma arabica, gomma d'acacia
E 415	Gomma di xanthan
E 417	Gomma di tara
E 418	Gomma di gellano
E 420 <sup>b</sup>	Sorbitolo, sciroppo di sorbitolo
E 421 <sup>b</sup>	Mannitolo
E 422	Glicerolo
E 440	Pectina, pectina amidata
E 460	Cellulosa
E 461	Metilcellulosa
E 463	Idrossipropilcellulosa
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa sodica
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi alimentari
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi alimentari
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari
E 472a	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico
E 472b	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido lattico
E 472c	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico
E 472d	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido tartarico
E 472e	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido mono e diacetiltartarico
E 472f	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico ed acido tartarico
E 500	Carbonati di sodio
E 501	Carbonati di potassio
E 503	Carbonati d'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
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	Glucono-delta-lattone
E 576	Gluconato di sodio
E 577	Gluconato di potassio
E 578	Gluconato di calcio
E 640	Glicina e suo sale di sodio
E 920 <sup>c</sup>	L-Cisteina
E 953 <sup>b</sup>	Isomalto
E 965 <sup>b</sup>	Maltitolo, sciroppo di smaltitolo
E 966 <sup>b</sup>	Lattitolo
E 967 <sup>b</sup>	Xilitolo
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 amido acetilato
E 1440	Amido idrossipropilato
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio
E 1451	Amido acetilato ossidato

<sup>a</sup> Non ammesso come colorante

<sup>b</sup> Non ammesso in bevande e come edulcorante.

<sup>c</sup> Può essere utilizzato soltanto come agente di trattamento della farina.

## **b. Additivi ammessi con limitazione della quantità**

E 425	Konjak	10 g/kg al massimo
E 620	Acido glutammico	10 g/kg al massimo, individualmente o in combinazione <sup>d</sup> , espresso come acido glutammico
E 621	Glutamato monosodico	
E 622	Glutamato monopotassico	
E 623	Diglutammato di calcio	
E 624	Glutamato d'ammonio	
E 625	Diglutammato di magnesio	



E 626	Acido guanilico	] 500 mg/kg al massimo, individualmente o in combinazione <sup>d</sup> , espresso come acido guanilico
E 627	Guanilato di sodio	
E 628	Guanilato di potassio	
E 629	Guanilato di calcio	
E 630	Acido inosinico	
E 631	Inosinato di sodio	
E 632	Inosinato di potassio	
E 633	Inosinato di calcio	
E 634	5'-ribonucleotide di calcio	
E 635	5'-ribonucleotide di sodio	

- <sup>d</sup> Qualora la derrata alimentare necessiti ancora di una preparazione, la quantità massima si riferisce alla derrata alimentare preparata secondo le istruzioni d'uso.

*Allegato 4*  
(art. 1 cpv. 4)

**Additivi ammessi nelle derrate alimentari sotto forma di polvere o di pastiglie della lista delle applicazioni (allegato 7) conformemente all'articolo 1 capoverso 4**

E 338	Acido ortofosforico	] soltanto in derrate alimentari in polvere: 10 g/kg al massimo; individualmente o in combinazio- ne; espresso come P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
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	] soltanto in derrate alimentari in pastiglie: BPF
E 452	Polifosfati	
E 459	beta-ciclodestrina	] in derrate alimentari in polvere: 10 g/kg al massimo; individual- mente o in combinazione  ] in derrate alimentari in pastiglie: BPF
E 551	Biossido di silicio (acido silicico)	
E 552	Silicato di calcio	
E 553a	Silicato di magnesio, trisilicato di magnesio	
E 553b	Talco	
E 554	Alluminiosilicato di sodio	
E 555	Alluminiosilicato di potassio	
E 556	Alluminiosilicato di calcio	
E 559	Silicato d'alluminio	

*Allegato 5*  
(art. 4 cpv. 3 e 5)

## Agenti di supporto e solventi veicolanti ammessi negli additivi

In questa lista non sono incluse:

- le sostanze considerate derrate alimentari;
- le sostanze di cui all'articolo 1 capoverso 6;
- le sostanze aventi principalmente funzione di acido o regolatore dell'acidità, come l'acido citrico e l'idrossido d'ammonio.

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
–	Etanolo	
–	Acetato d'etile	] Aromi
–	2-Propanolo (isopropanolo)	
–	L-Leucina	] Preparati a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola) in pastiglie
–	Poletilenglicole 6000	] Preparati a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 170 E 263	Carbonati di calcio Acetato di calcio	
E 322	Lecitina	] Aromi, coloranti, antiossidanti liposolubili, agente di rivestimento per la frutta
E 331 E 332 E 338	Citrati di sodio Citrati di potassio Acido fosforico	] Aromi: 40 g/kg al massimo (individualmente o come somma di E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 e 452)
E 339	Fosfati di sodio	] Aromi: 40 g/kg al massimo (individualmente o come somma di E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 e 452)
E 341	Fosfati di calcio	] BPF, esclusi gli aromi: 40 g/kg al massimo (individualmente o come somma di E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 e 452)
E 343	Fosfati di magnesio	] Aromi: 40 g/kg al massimo (individualmente o come somma di E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 e 452)
E 400-404 E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414	Acido alginico e i suoi alginati Alginato dell'1,2-propandiolo Agar-agar Carragenina Farina di semi di carrube Farina di semi di guar Gomma adragante Gomma arabica, gomma d'acacia	

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
E 415	Gomma di xanthan	Aromi: 50 g/kg al massimo
E 416	Gomma di karaya	
E 420	Sorbitolo	
E 421	Mannitolo	
E 422	Glicerolo	
E 425	Konjak	
E 432-436	Polisorbati (20, 40, 60, 65 e 80)	Coloranti, antiossidanti liposolubili, agenti di rivestimento per la frutta, antischiumogeni, aromi (esclusi gli aromatizzanti liquidi di affumicatura e gli aromatizzanti basati su oleoresine di spezie, 1 g/kg di derrata alimentare al massimo)
E 440	Pectine	
E 442	Fosfatidi d'ammonio	Antiossidanti
E 450-452	Di-, tri- e polifosfati	Aromi: 40 g/kg al massimo (individualmente o come somma di E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 e 452)
E 459	Beta-ciclodestrina	
E 460	Cellulosa	Aromi incapsulati per tè e bibite in polvere immediatamente solubili fino a 0,5 g/kg al massimo di bibita pronta al consumo, come pure per spuntini, fino a 1 g/kg al massimo
E 461	Metilcellulosa	
E 463	Idrossipropilcellulosa	
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	
E 465	Etilmetilcellulosa	
E 466	Carbossimetilcellulosa	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi alimentari	Aromi, agenti di rivestimento per la frutta, preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi alimentari	
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	Aromi, coloranti e antiossidanti liposolubili, preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 472a	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico	

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
E 472c	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	Aromi, coloranti e antiossidanti liposolubili
E 472e	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido mono e diacetiltartarico	
E 473	Sucrosteri degli acidi grassi alimentari	
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	
E 491	Monostearato di sorbitano	Coloranti, agenti antischiumogeni, agenti di rivestimento per la frutta
E 492	Tristearato di sorbitano	
E 493	Monolaurato di sorbitano	
E 494	Monooleato di sorbitano	
E 495	Monopalmitato di sorbitano	
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	Aromi fino a 50 g/kg al massimo
E 517	Solfati d'ammonio	
E 551	Biossido di silicio (acido silicico)	
E 551	Biossido di silicio	Emulgatori e coloranti fino a 5 % al massimo, preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 552	Silicato di calcio	
E 553a	Silicato di magnesio, trisilicato di magnesio	Preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 553 b	Talco	Coloranti fino a 5 % al massimo; preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 554	Alluminosilicato di sodio	Preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola); E 555 anche in E 171 e E 172 fino al 90% al massimo, riferito al pigmento
E 555	Alluminosilicato di potassio	
E 556	Alluminosilicato di calcio	
E 558	Bentonite	Coloranti fino a 5 % al massimo
E 559	Silicato d'alluminio	Coloranti fino a 5 % al massimo; preparati in polvere a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 570	Acidi grassi	Agente di rivestimento per la frutta
E 577	Gluconato di potassio	
E 640	Glicina e il suo sale sodico	
E 900	Dimetilpolisilossano	Agente di rivestimento per la frutta
E 901	Cera d'api	Colorante
E 953	Isomalto	
E 965	Maltitolo	
E 966	Lattitolo	

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
E 967	Xilitolo	
E 1200	Polidestrosio	
E 1201	Polivinilpirrolidone	] Preparati a base di edulcoranti (edulcoranti da tavola)
E 1202	Polivinilpolipirrolidone	
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 1505	Citrato di trietile	] Aromi (individualmente o come somma di E 1505, 1517, 1518 e 1520 fino al massimo 3 g/kg di derrata alimentare)
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)	
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	
E 1519	Alcole benzilico	] Aromi per bevande contenenti vino e liquori (0,1 g/l di bevanda al massimo) e articoli di confetteria e dolciumi, cioccolata e altri prodotti di cacao, come pure biscotteria (al massimo 0,25 g/kg di derrata alimentare)
E 1520	1,2-Propandiolo (propilenglicole)	] Coloranti, emulgatori, antiossidanti, Enzimi, aromi (al massimo 1g/l di bevanda)

*Allegato 6*  
(art. 4 cpv. 4)

## Antiossidanti e conservanti ammessi negli aromi

Numero E	Denominazione	Quantità massima in g/kg di aroma
E 200	Acido sorbico	1,5 <sup>a</sup> (individualmente o in combinazione)
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	Olii eterici: 1 (individualmente o in combinazione) Altri aromi: 0,1 (solo gallati, indivi- dualmente o in combinazione) oppure 0,2 (solo BHA)
E 310	Gallato di propile	
E 311	Gallato di ottile	
E 312	Gallato di dodecile	
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	

<sup>a</sup> Ammesso solo in aromi contenenti acqua con un tenore alcolico inferiore al 12 % vol.

*Allegato 7*  
(art. 1 cpv. 3–5)

## Lista d'applicazione

### A. Spiegazioni e disposizioni speciali

1. Colonna «Additivi»

I numeri degli additivi elencati corrispondono ai numeri E. Le denominazioni singole possono essere rilevate dall'allegato 1.
2. Colonna «Quantità massime»
  - 2.1 Le quantità massime rappresentano valori di tolleranza secondo l'articolo 10 capoverso 3 lettera a della legge del 9 ottobre 1992<sup>4</sup> sulle derrate alimentari.
  - 2.2 Se non vi sono altre indicazioni, le quantità massime indicate per gli additivi ammessi si applicano alle derrate alimentari nello stato in cui queste ultime vengono messe in commercio.
  - 2.3 Qualora una derrata alimentare necessiti ancora di una preparazione, la quantità massima si riferisce alla derrata alimentare preparata secondo le istruzioni d'uso.
  - 2.4 La quantità massima include sia le parti direttamente aggiunte sia quelle trasferite, ma non quelle presenti naturalmente.
  - 2.5 Esse si riferiscono, di regola, all'additivo puro nella derrata alimentare corrispondente. Se, eccezionalmente, una quantità massima non si applica a una tale derrata alimentare, ne viene fatta menzione.
  - 2.6 Si deve inoltre tenere conto di quanto segue:
    - a. In caso di impiego combinato di additivi della stessa categoria per cui è indicata un'unica quantità massima, se non è stato stabilito altrimenti, questa deve essere considerata come la somma delle diverse aggiunte.
    - b. Le quantità massime ammesse si riferiscono agli acidi organici liberi, per l'acido solforoso e i solfiti all'anidride solforosa (SO<sub>2</sub>), per l'acido fosforico e i fosfati al pentossido di fosforo (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>). I sali ammessi possono essere usati in quantità equivalente.
    - c. «Buona prassi di fabbricazione» (BPF) significa che la natura e la quantità degli additivi in questione possono essere scelte secondo le ricette di prodotti di qualità, conformemente all'uso del settore. La quantità aggiunta non deve essere superiore a quella che è indispensabile per ottenere l'effetto desiderato e non deve trarre in inganno l'utilizzatore.
    - d. Nella lista di applicazione non sono menzionati gli additivi generalmente ammessi secondo l'allegato 2 e quelli secondo l'allegato 3 solo se non sono ammessi e se lo sono solo in parte.

<sup>4</sup> RS 817.0



**B. Abbreviazioni usate nella lista di applicazione**

- BPF = Buona prassi di fabbricazione  
UHT = Procedimento a temperatura ultra alta

**C. Indice delle derrate alimentari della lista di applicazione**

Posizione	Derrata alimentare
<b>1</b>	<b>Latte</b>
1.1	– latte con tutti i tenori di materia grassa
<b>2</b>	<b>Prodotti a base di latte</b>
2.1	– formaggio non maturato
2.2	– formaggio maturato
2.3	– prodotti di formaggio
2.4	– panna
2.5	– burro (tranne il burro mezzo grasso e $3/4$ grasso), preparazioni al burro, frazioni di burro
2.6	– burro disidratato
2.7	– grasso lattiero da spalmare, burro mezzo grasso e $3/4$ grasso
2.8	– latte acidulato ricotto
2.9	– latte acidificato
2.10	– latticello
2.11	– latte acidulato, latte acidificato, yogurt, kefir e latticello ognuno con ingredienti aromatizzanti, bevande a base di latte e di prodotti lattieri
2.12	– siero di latte, scotta
2.13	– ziger
2.14	– latte concentrato di tutti i tenori di materia grassa
2.15	– latte in polvere di tutti i tenori di materia grassa
<b>3</b>	<b>Latte e prodotti di latte di altre specie di mammiferi</b>
<b>4</b>	<b>Carne e prodotti a base di carne trasformati</b>
4.1	– carne
4.2	– preparazioni di carne e prodotti a base di carne
4.3	– gelatine e collagene
4.4	– rivestimenti per prodotti a base di carne
4.5	– budella di salsiccia, commestibili
4.6	– preparazioni per impanare la carne, preparazioni di carne e prodotti a base di carne e altre derrate alimentari
<b>5</b>	<b>Prodotti della pesca</b>
5.1	– pesci, non lavorati, anche congelati o surgelati
5.2	– pesci, lavorati (pesci salati o essiccati esclusi)
5.2.1	– pesci salati o essiccati
5.3	– crostacei e molluschi, non lavorati, anche congelati o surgelati
5.4	– crostacei e molluschi, lavorati
5.5	– caviale, uova di pesce

---

Posizione	Derrata alimentare
<b>6</b>	<b>Uova, ovoprodotti</b>
6.1	– ovoprodotti
<b>7</b>	<b>Miele, pappa reale, polline di fiori</b>
7.1	– miele, pappa reale, polline di fiori
<b>8.</b>	<b>Olio commestibile, grasso commestibile</b>
8.1	– grassi e oli di origine animale e vegetale, l'olio vergine escluso
<b>9</b>	<b>Margarina, minarina, grasso da spalmare</b>
9.1	– margarina di tutti i tenori di materia grassa, minarina, grasso da spalmare
<b>10</b>	<b>Mayonnaise, salse per insalata</b>
10.1	– mayonnaise, mayonnaise per insalata, salse per insalata
<b>11</b>	<b>Estratto di carne, condimenti, brodi, brodo e consommé di carne, brodo di pesce, gelatina, minestre e salse</b>
11.1	– condimenti, condimenti in polvere, mescolanze di condimenti
11.2	– brodo di carne, consommé di carne, brodo di pesce, brodi e minestre
11.3	– gelatina
11.4	– salse, salsa di soia
<b>12</b>	<b>Spezie, sale commestibile, senape</b>
12.1	– spezie, preparazioni di spezie
12.2	– sale commestibile
12.3	– senape
<b>13</b>	<b>Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile</b>
13.1	– aceto di fermentazione, acido acetico commestibile
<b>14</b>	<b>Cereali, leguminose, prodotti di macinazione</b>
14.1	– orzo perlato
14.2	– farina
14.3	– amido
14.4	– prodotti a base di cereali per la colazione
14.5	– cereali a preparazione istantanea (cereali a cottura rapida)
14.6	– polenta
<b>15</b>	<b>Pane, articoli di panetteria e di biscotteria</b>
15.1	– pane normale, pane speciale
15.2	– prodotti da forno, da biscotteria e da pasticceria
15.3	– spuntini
15.4	– impasti
<b>16</b>	<b>Paste alimentari</b>
16.1	– paste alimentari

---

Posizione	Derrata alimentare
<b>17</b>	<b>Tofu, soja drink, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</b>
17.1	– tofu, soja drink, tempeh
17.2	– altri prodotti a base di proteine vegetali
<b>18</b>	<b>Budini, creme</b>
18.1	– budini, creme
<b>19</b>	<b>Frutta, verdura</b>
19.1	– frutta
19.2	– frutta e verdura, cruda, più o meno pronta per essere cucinata (tra l'altro sbucciata, sminuzzata)
19.3	– preparazioni di frutti e di ortaggi (eccettuate quelle menzionate qui di seguito)
19.4	– frutta e verdura candita, cristallizzata o glassata
19.5	– conserve di frutti e ortaggi
19.6	– frutti e ortaggi sotto aceto, sott'olio o in salamoia
19.7	– frutti essiccati
19.8	– noci lavorate
19.9	– ortaggi essiccati
<b>20</b>	<b>Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni e prodotti da spalmare sul pane</b>
20.1	– confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta
20.2	– prodotti da spalmare sul pane diversi da quelli menzionati più sopra
20.3	– marmellata di panetteria
20.4	– confettura di latte
<b>21</b>	<b>Funghi commestibili e lievito</b>
21.1	– funghi commestibili
21.2	– funghi essiccati
21.3	– prodotti a base di funghi (esclusi quelli menzionati qui appresso)
21.4	– funghi canditi, cristallizzati o glassati
21.5	– conserve di funghi commestibili
21.6	– funghi sotto aceto, sott'olio o in salamoia
21.7	– lievito
<b>22</b>	<b>Sorte di zuccheri, prodotti di sorte di zuccheri e melassa</b>
22.1	– sorte di zuccheri, prodotti di sorte di zuccheri
22.2	– melassa
<b>23</b>	<b>Articoli di pasticceria e di confetteria</b>
23.1	– articoli di pasticceria di confetteria (esclusa la gomma da masticare)
23.2	– gomma da masticare

---

Posizione	Derrata alimentare
<b>24</b>	<b>Gelati</b>
24.1	– gelati
<b>25</b>	<b>Cacao, cioccolato, altri prodotti a base di cacao</b>
25.1	– cacao, cioccolato e prodotti a base di cacao o di cioccolato
25.2	– prodotti per la preparazione di bevande al cacao
<b>26</b>	<b>Acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale e artificiale, acqua gasata</b>
26.1	– acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale, acqua gasata
26.2	– acqua minerale artificiale
<b>27</b>	<b>Succo di frutta, nettare di frutta</b>
27.1	– succo di frutta
27.2	– succo di frutta diluito
27.3	– nettare di frutta
27.4	– concentrato di succo di frutta
<b>28</b>	<b>Sciroppo di frutta, sciroppo con aromi, bevanda da tavola, gazosa, polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche</b>
28.1	– sciroppo di frutta, sciroppo con aromi
28.2	– toppings (sciroppi per frittate, gelati, bevande a base di latte ecc.) e prodotti analoghi
28.3	– bevanda da tavola, gazosa, acqua da tavola, bevanda da tavola con prodotti lattieri
<b>29</b>	<b>Succo di verdura</b>
29.1	– succo di verdura
<b>30</b>	<b>Bevande istantanee e bevande pronte</b>
30.1	– bevande istantanee e bevande pronte
<b>31</b>	<b>Vermut analcolico, bitter analcolico, sidro analcolico, birra analcolica</b>
31.1	– vermut analcolico, bitter analcolico
31.2	– sidro analcolico
31.3	– birra analcolica
<b>32</b>	<b>Caffè, surrogati di caffè</b>
32.1	– caffè, surrogati di caffè e i loro estratti
<b>33</b>	<b>Tè, mate, tè di erbe e tè di frutti</b>
33.1	– tè, mate, tè di erbe, tè di frutti e i loro estratti
<b>34</b>	<b>Vino, sauser, succo d'uva pastorizzato in fase di fermentazione, bevande contenenti vino</b>
34.1	– vino, vino spumante e vino frizzante, vino liquoroso, sauser, succo d'uva/mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione
34.2	– bevande a base di vino

---

Posizione	Derrata alimentare
<b>35</b>	<b>Sidro e vino di frutti, succhi di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino di frutti, idromele</b>
35.1	– sidro, sidro diluito, vino di frutti, succhi di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino di frutti
35.2	– idromele
<b>36</b>	<b>Birra</b>
36.1	– birra
<b>37</b>	<b>Bevande spiritose</b>
37.1	– bevande spiritose
<b>38</b>	<b>Altre bevande alcoliche</b>
38.1	– altre bevande alcoliche
<b>39</b>	<b>Alimenti speciali</b>
39.1	– alimenti speciali, in generale (esclusi i prodotti menzionati qui appresso)
39.2	– succedanei del sale commestibile
39.3	– alimenti privi di glutine
39.4	– alimenti di valore energetico ridotto o debole
39.5	– alimenti privi di zucchero e alimenti senz'aggiunta di zucchero
39.6	– alimenti destinati al controllo del peso
39.7	– alimenti per lattanti e bambini in tenera età
39.7.1	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento
39.7.2	– alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età
39.8	– alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico
39.9	– alimenti contenenti estratto di malto
39.10	– integratori alimentari
39.11	– bevande speciali contenenti caffeina

---

**D. Lista di applicazione**

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<b>1. Latte</b>			
1.1 Latte con tutti i tenori di materia grassa	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	1 g/l	Se UHT o sterilizzato
<b>2. Prodotti a base di latte</b>			
2.1 Formaggio non maturato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 234 Nisina 338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati Additivi secondo l'allegato 3: per la mozzarella sono ammessi solo i seguenti: 260 Acido acetico 270 Acido lattico 330 Acido citrico 460 Cellulosa (solo cellulosa in polvere) 575 Glucono-delta-lattone	1 g/kg 10 mg/kg 2 g/kg BPF BPF BPF	per il mascarpone tranne la mozzarella solo per il formaggio a fette o sminuzzato
2.2 Formaggio maturato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 234 Nisina 235 Natamicina	1 g/kg BPF 12,5 mg/kg 1 mg/dm <sup>2</sup> di superficie, non reperibile 5mm sotto la superficie	per il formaggio confezionato ed affettato per il trattamento di superficie per il trattamento di superficie di formaggio a pasta extra dura, dura e semidura: non ammessa per il trattamento di superfici di taglio

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	239 Esametilentetrammina	25 mg/kg, quantità residua calcolata come formaldeide	per il formaggio Provolone
	251, 252, Nitrate di sodio, nitrate di potassio	50 mg/kg (quantità massima al momento della vendita al consumatore finale; espressa come NaNO <sub>3</sub> )	per il formaggio a pasta extra dura, dura e semidura
	280–283 Acido propionico e propionati	BPF	per il trattamento di superficie
	551–556, 559 Biossido di silicio e silicati	10 g/kg	per il formaggio a pasta extra dura, dura e semidura, affettato o grattugiato
	1105 Lisozima	BPF	
	160a Caroteni	BPF	
	160c Estratto di paprica	BPF	per il formaggio in fase di maturazione, di colore arancione, giallo e bianco perla
	160b Annatto, bissina, norbissina	15 mg/kg	
	120 Cocciniglia	125 mg/kg	
	163 Antociani	BPF	per il formaggio con venature rosse
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per la crosta di formaggio commestibile
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni		
2.3 Prodotti di formaggio	163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	per la crosta di formaggio commestibile		
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 120 Cocciniglia 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S				
	160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina				
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:				
	170 Carbonato di calcio 504 Carbonato di magnesio 509 Cloruro di calcio 575 Glucono-delta-lattone			BPF	
	460 Cellulosa				
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			1 g/kg	per il formaggio a fette o grattugiato
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			2 g/kg	formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare esclusi
	234 Nisina			12,5 mg/kg	per il formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	30 g/kg	per il formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare
	551–556, 559 Biossido di silicio e silicati	10 g/kg	per il formaggio fuso a fette o grattugiato
	160a Caroteni	BPF	per il formaggio fuso
	160c Estratto di paprica	BPF	e formaggio fuso da spalmare
	160b Annatto, bissina, norbissina	15 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	104 Giallo di chinolina		
	120 Cocciniglia		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale		
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico		
	161b Luteina		
		100 mg/kg	per le preparazioni di formaggio fuso e di formaggio fuso da spalmare

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
2.4 Panna	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare e miscele pronte per fondue esclusi
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	non per la panna intera pastorizzata
	473 Suceristeri degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	non per la panna intera pastorizzata
	474 Sucerogliceridi	5 g/kg	non per la panna intera pastorizzata
	Additivi secondo l'allegato 3; per la panna intera pastorizzata sono ammessi solo i seguenti: 401 Alginato di sodio	BPF	per la panna intera pastorizzata
2.5 Burro (tranne il burro mezzo grasso e 3/4 grasso), preparazioni al burro, frazioni di burro	402 Alginato di potassio 407 Carragenina 466 Carbossimetilcellulosa sodica 471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF	per la panna intera pastorizzata
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	2 g/kg	per il burro acidificato
	160a Caroteni	BPF	per il burro acidificato
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	per le preparazioni al burro
	Additivi secondo l'allegato 3 non ammessi per le frazioni del grasso di latte; per il burro è ammesso solo il seguente: 500 Carbonati di sodio	BPF	per il burro acidificato

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
2.6 Burro disidratato	310–312 Gallati 320 BHA	200 mg/kg*	per la preparazione artigianale di derrate alimentari trattate termicamente e per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostitire o per la preparazione di salse d'arrosto
	321 BHT	100 mg/kg* *applicabile solo proporzionalmente, riferito al tenore di materia grassa	
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/kg	
	100 Curcumina	BPF	
	160a Caroteni	BPF	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	270 Acido lattico	BPF	per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostitire o per la preparazione di salse d'arrosto
	300 Acido ascorbico		
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		
	306-309 Tocoferoli		
	322 Lecitina		
	330-333 Acido citrico e citrati	30 g/kg	
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF	
	472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	
	esterificati con acido citrico	BPF	
2.7 Grasso lattiero da spalmare, burro mezzo grasso e 3/4 grasso	Sono ammessi gli stessi additivi come per i grassi da spalmare		
2.8 Latte acidulato ricotto	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	1 g/kg	
2.9 Latte acidificato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
2.10 Latticello	Additivi secondo l'allegato 3: ammesso unicamente se fabbricato con panna pastorizzata acidificata mediante un processo di burrificazione		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
2.11 Latte acidulato, latte acidificato, yogurt, kefir e latticello ognuno con ingredienti aromatizzanti, bevande a base di latte e di prodotti lattieri	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/kg	per i prodotti non trattati termicamente
	210–213 Acido benzoico e benzoati		
	297 Acido fumarico	4 g/kg	per i prodotti con frutta o sapore di frutta
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	3 g/kg <sup>1</sup> 2 g/kg <sup>2</sup>	1 escluse le bevande 2 per bevande con cioccolato o malto
	355–357 Acido adipico e adipati	1 g/kg	per i prodotti con frutta o sapore di frutta
	363 Acido succinico	6 g/kg	
	416 Gomma di karaya	6 g/kg	
	432–436, Polisorbati	3 g/kg	
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari		
	474 Surogliceridi	5 g/kg	
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	2 g/kg	
	477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio		
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio	5 g/kg	
	483 Trattato di stearile	5 g/kg	
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	
	950 Acesulfame-K	5 mg/kg	
	951 Aspartame	5 mg/kg	
	957 Taumatina	5 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	solo come esaltatore di sapidità

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	escluse le bevande con cioccolato
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 120 Cocciniglia 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	150 mg/kg	escluse le bevande con cioccolato
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Etilmaltolo Etilvanillina	BPF	per bevande 50 mg/l 100 mg/l

2.12 Siero di latte, scotta

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
2. 13 Ziger	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per la crosta di formaggio commestibile
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	per la crosta di formaggio commestibile
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 120 Cocciniglia 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	BPF	per la crosta di formaggio commestibile
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 260 Acido acetico 270 Acido lattico 330 Acido citrico	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
2.14 Latte concentrato di tutti i tenori di materia grassa	460 Cellulosa (solo cellulosa in polvere)	BPF	] solo per il formaggio a fette o sminuzzato	
	575 Glucono-delta-lattone	BPF		
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1,5 g/kg	] sostanza secca superiore al 28 %	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/kg	] sostanza secca inferiore al 28 %	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	]	BPF	
	300 Acido ascorbico			
	301 Ascorbato di sodio			
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi			
	322 Lecitina			
	331 Citrati di sodio			
332 Citrati di potassio				
407 Carragenina				
500 Carbonato acido di sodio				
501 Carbonato acido di potassio				
509 Cloruro di calcio				
2.15 Latte in polvere di tutti i tenori di materia grassa	310-312 Gallati	] 200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	] per i distributori automatici	
	320 BHA	] 2,5 g/kg		
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati			
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	]	BPF	
	300 Acido ascorbico			
	301 Ascorbato di sodio			
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi			
	322 Lecitina			
	331 Citrati di sodio			
	332 Citrati di potassio			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	407 Carragenina 500 Carbonato acido di sodio 501 Carbonato acido di potassio 509 Cloruro di calcio		
	<b>3. Latte e prodotti di latte di altre specie di mammiferi</b> Sono ammessi gli stessi additivi come per il latte vaccino e i prodotti di latte vaccino. Eccezioni: - nel burro fabbricato a partire da latte ovino e caprino non è ammesso nessun colorante - nel latte caprino UHT sono ammessi anche i citrati di sodio (E 431) fino a 4 g/l		
	<b>4. Carne e prodotti a base di carne trasformati</b> 4.1 Carne 129 Rosso allura AC 133 Blu brillante FCF 155 Bruno HT Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	BPF	per contrassegnare, stampigliare
	4.2 Preparazioni di carne e prodotti a base di carne	1 g/kg	per la facitura di ravioli e prodotti affini
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 214-219 Para-idrossibenzoati	BPF	per il trattamento di superficie di prodotti essiccati
	235 Natamicina	1 mg/dm <sup>2</sup> di superficie, non reperibile 5 mm sotto la superficie	per il trattamento di superficie di insaccati salmistrati ed essiccati
	249, 250, Nitrito di potassio e nitrito di sodio	150 mg/kg come quantità aggiunta (valore indicativo); 50mg/kg come quantità residua al momento della vendita al consumatore finale, espressa come NaNO <sub>2</sub>	per i prodotti salmistrati ed essiccati non trattati termicamente



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	249, 250, Nitrito di potassio e nitrito di sodio	150 mg/kg come quantità aggiunta (valore indicativo), 100 mg/kg come quantità residua al momento della vendita al consumatore finale, espressa come NaNO <sub>2</sub>	per altri prodotti salmistrati, prodotti in scatola e foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	249, 250, Nitrito di potassio e nitrito di sodio	175 mg/kg come quantità residua al momento della vendita al consumatore finale, espressa come NaNO <sub>2</sub>	per il lardo, salmistrato
	251, 252, Nitrate di sodio, nitrate di potassio	300 mg/kg come quantità aggiunta (valore indicativo); 250 mg/kg come quantità residua al momento della vendita al consumatore finale, espressa come NaNO <sub>3</sub>	per i prodotti salmistrati e i prodotti in scatola
	251, 252, Nitrate di sodio, nitrate di potassio	50 mg/kg come quantità residua al momento della vendita al consumatore finale, espressa come NaNO <sub>3</sub>	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	310–312 Gallati 320 BHA	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per la carne secca
	315, 316 Acido eritorbico, eritorbato di sodio	500 mg/kg	per i prodotti salmistrati e i prodotti resi conservabili
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	473 Sueresteri degli acidi grassi alimentari	5 g/kg, riferito al tenore di materia grassa	per prodotti trattati termicamente
	474 Suerogliceridi	4 g/kg	macinata o in cubetti come conserva
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	BPF	per il trattamento di superficie di insaccati
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio	5 mg/kg	come esaltatore di sapidità
	553b Talco	20 mg/kg	per le salsicce, il paté e le terrine
	959 Neoesperidina DC	100 mg/kg	per la carne macinata con una parte di materia vegetale o di cereali di almeno il 4 %
	100 Curcumina	20 mg/kg	Chorizo, Salchichon
	120 Cocciniglia	100 mg/kg	* solo aromatizzanti di spezie
	150a-d Caramello	20 mg/kg	** nelle preparazioni di carne macinata e soia
	160a Caroteni	10 mg/kg	
	160c Estratto di paprica,	25 mg/kg	
	162 Betamina	BPF	
	120 Cocciniglia	200 mg/kg	
	128 Rosso 2G	250 mg/kg	
	129 Rosso allura.AC		
	150a-d Caramello		
	120 Cocciniglia		
	124 Ponceau 4R		
	Estratti di aromi *		
	Aromatizzanti naturali		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali *		
	Aromatizzanti di affumicatura		
	Aromatizzanti di trasformazione **		

Additivi secondo l'allegato 3: per le preparazioni a base di carne macinata fresca confezionate risp. per il foie gras, foie gras entier, e i blocs de foie gras sono ammessi solo i seguenti:

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
4.3 Gelatine e collagene	300 Acido ascorbico	BPF	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	301 Ascorbato di sodio		
	300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati	BPF	per le preparazioni di carne macinata fresca, preconfezionate
4.4 Rivestimenti per preparazioni di carne e prodotti a base di carne	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	solo per gelatine di rivestimento di prodotti e di pasticci di carne salmistrati o disseccati
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 214-219 Para-idrossibenzoati	1 g/kg	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	4 g/kg	
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160e Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tarrazzina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
4.5 Budella di saliccia, commestibili	129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	500 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	BPF	
4.6 Preparazioni per impanare la carne, preparazioni e i prodotti a base di carne e altre derrate alimentari	200, 202, 203	Acido sorbico e sorbati	2 g/kg
	338-341, 343, 450-452	Acido fosforico e fosfati	12 g/kg
	900	Dimetilpolisilossano	10 mg/kg
	101	Riboflavine	
	140	Clorofille e clorofilline	
	141	Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	
	150a-d	Caramello	
	153	Carbone vegetale	
	160a	Caroteni	
	160c	Estratto di paprica	
	162	Betanina	
	163	Antociani	
	170	Carbonato di calcio	
	171	Biossido di titanio	
	172	Ossidi e idrossidi di ferro	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<b>5. Prodotti della pesca</b>			
5.1 Pesci, non lavorati, anche congelati o surgelati	315, 316 Acido eritorbico e eritorbato di sodio 338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati 420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300–302 Acido ascorbico e ascorbati 330–333 Acido citrico e citrati 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati 251, 252 Nitrato di sodio, nitrato di potassio	1,5 g/kg 5 g/kg BPF BPF BPF 2 g/kg 200 mg/kg (quantità residua, compreso il nitrito formatosi dal nitrito, espresso come NaNO <sub>2</sub> ) 1500 mg/kg 5 g/kg 1 g/kg 75 mg/kg 200 mg/kg 300 mg/kg	per i pesci con pelle rossa, congelati e surgelati per i filetti di pesce non lavorato, congelati o surgelati tranne come edulcoranti per i pesci congelati e surgelati per semiconserve per le aringhe e gli spratti marinati per conserve e semiconserve per pasta di pesce per Surimi per conserve
5.2 Pesci, lavorati (pesci salati o essiccati esclusi)			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg 120 mg/kg 30 mg/kg 200 mg/kg	per conserve, semiconserve e marinate agrodolci
	955 Sucralosio		
	959 Neoesperidina DC		
	962 Sale di aspartame-acesulfame		
	101 Riboflavine	BPF	per pasta di pesce e Surimi
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160e Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina	100 mg/kg *	* per pasta di pesce
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina	500 mg/kg **	** per Surimi
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Coecinglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
5.2.1 Pesci salati o essiccati	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico		
	161b Luteina		
	Estratti di aromi	BPF	
	Aromatizzanti naturali	BPF	
	Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
	Aromatizzanti di affumicatura	BPF	
	Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/kg	
	210-213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/kg	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	10 mg/kg	per i merluzzi (Gadidae)
160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i pesci affumicati	
101 Riboflavine	BPF		
140 Clorofille e clorofilline	BPF		
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	BPF		
150a-d Caramello	BPF		
153 Carbone vegetale	BPF		
160a Caroteni	BPF		
160c Estratto di paprica	BPF		
162 Betanina	BPF		
163 Antociani	BPF		
170 Carbonato di calcio	BPF		
171 Biossido di titanio	BPF		
172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF		
100 Curcumina	BPF		
102 Tartrazina	BPF		
104 Giallo di chinolina	BPF		
110 Giallo Sunset FCF	BPF		
120 Cocciniglia	BPF		
122 Azorubina	BPF		



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	100 mg/kg	per i pesci affumicati
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
5.3 Crostacei e molluschi, non lavorati, anche congelati o surgelati	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	150 mg/kg *	crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> : 1 meno di 80 unità 2 tra 80 e 120 unità 3 più di 120 unità
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	*nella parte commestibile 150 mg/kg *1 200 mg/kg *2 300 mg/kg *3 5g/kg	nei prodotti congelati o surgelati
	385 EDTA di calcio disodico	75 mg/kg	unicamente se congelati o surgelati

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
5.4 Crostacei e molluschi, lavorati	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	BPF	
	300–302 Acido ascorbico e ascorbati	BPF	
	330–333 Acido citrico e citrati	BPF	
	420 Sorbitolo	2 g/kg	
	421 Mannitolo	2 g/kg	
	953 Isomalto	2 g/kg	
	965 Maltitolo	2 g/kg	
	966 Latitolo	2 g/kg	
	967 Xilitolo	2 g/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg		per crostacei e molluschi cotti (anche in olio, salamoaia, marinata, ecc), esclusi code di gambero dai piedi rossi cotte e molluschi marinati confezionati
210–213 Acido benzoico e benzoati	6 g/kg		per Crangon crangon e Crangon vulgaris cotti
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	50 mg/kg, nella parte commestibile		per crostacei e molluschi cotti (anche in olio, salamoaia, marinata, ecc.)
210–213 Acido benzoico e benzoati	5 g/kg		nei prodotti congelati o surgelati e nella pasta di crostacei
220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	5 g/kg		nei prodotti congelati o surgelati e nella pasta di crostacei

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni		
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	1 g/kg	in conserve		
	385 EDTA di calcio disodico	75 mg/kg	in conserve		
	950 Acesulfame K	200 mg/kg	per i prodotti agro-dolci		
	951 Aspartame	300 mg/kg			
	954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg			
	955 Sucralosio	120 mg/kg			
	959 Neoesperidina DC	30 mg/kg			
	962 Sale di aspartame-accesulfame	200 mg/kg			
	101 Riboflavine	BPF	per le paste e i crostacei cotti		
	140 Clorofille e clorofilline				
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline				
	150a–d Caramello				
	153 Carbone vegetale				
	160a Caroteni				
	160c Estratto di paprica				
	162 Betanina				
	163 Antociani				
	170 Carbonato di calcio				
	171 Biossido di titanio				
	172 Ossidi e idrossidi di ferro				
	100 Curcumina			100 mg/kg* 250 mg/kg**	* per le paste ** per i crostacei cotti
	102 Tartrazina				
	104 Giallo di chinolina				
	110 Giallo Sunset FCF				
	120 Cocciniglia				
	122 Azorubina				
	124 Ponceau 4R				
	129 Rosso allura AC				
	131 Blu patentato V				
	132 Indigotina				
	133 Blu brillante FCF				

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
5.5 Caviale, uova di pesce	142 Verde S	BPF	per le semiconserve per il caviale per le uova di pesce	
	151 Nero PN			
	155 Bruno HT			
	160d Licopina			
	160e Beta-apo-8' -carotenale			
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8' -carotenico			
	161b Luteina			
	Estratti di aromi			
	Aromatizzanti naturali			
	Aromatizzanti identici a quelli naturali			
	Aromatizzanti di affumicatura			
	Aromatizzanti di trasformazione			
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			2 g/kg
	210-213 Acido benzoico e benzoati			4 g/kg, come acido boricco
	284, 285 Acido boricco e borace			30 mg/kg
123 Amarantho	BPF	per le uova di pesce		
101 Riboflavine				
140 Clorofille e clorofilline				
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline				
150a-d Caramello				
153 Carbone vegetale				
160a Caroteni				
160e Estratto di paprica				
162 Betanina				
163 Antociani				
170 Carbonato di calcio				
171 Biossido di titanio				
172 Ossidi e idrossidi di ferro				

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	300 mg/kg	per le uova di pesce
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati	BPF BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<b>6. Uova, ovoprodotti</b>			
6.1 Ovoprodotti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per i prodotti essiccati, concentrati, congelati o surgelati
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	5 g/kg	per l'uovo liquido (albume, tuorlo, uovo intero) nonché le uova cotte e sguosciate
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	10 g/kg	per l'uovo liquido (albume, tuorlo, uovo intero)
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	1 g/kg	
	520-523 Alluminosolfati	30 mg /kg, calcolato come alluminio	per l'albume
	1505 Citrato di trietile	BPF	per l'albume in polvere e l'albume pastorizzato
<b>7. Miele, pappa reale, polline di fiori</b>			
7.1 Miele, pappa reale, polline di fiori	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso, eccettuato nella pappa reale e nel polline di fiore, per entrambi sotto forma di pastiglie		
<b>8. Olio commestibile, grasso commestibile</b>			
8.1 Grassi e oli di origine animale e vegetale, l'olio vergine escluso	310-312 Gallati 320 BHA	200 mg/kg *	per la preparazione industriale di derrate alimentari trattate termicamente nonché per l'olio e il grasso per arrostitire (l'olio d'oliva da residui di spremitura escluso) e per
			*applicabile solo proporzionalmente, riferito al tenore di materia grassa

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	321 BHT	100 mg/kg *	l'olio di pesce, lo strutto, il grasso bovino, quello del pollame e il grasso ovino
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/kg	per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostitire o per la preparazione di salse d'arrosto, olio d'oliva escluso
	100 Curcumina	BPF	per i grassi
	160a Caroteni	BPF	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	
	Estratti di aromi	BPF	per oli e grassi aromatizzati
	Aromatizzanti naturali		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	270 Acido lattico		
	300 Acido ascorbico	BPF	per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostitire o per la preparazione di salse d'arrosto, olio d'oliva escluso
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	
	306-309 Tocoferoli	BPF	olio d'oliva e olio d'oliva da residui di spremitura esclusi
	322 Lecitina	30 g/l	
	330-333 Acido citrico e citrati	BPF	
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	10 g/l	
	307 Alfa-tocoferolo	200 mg/l	per l'olio d'oliva raffinato, l'olio d'oliva da

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	] BPF ]		residui di spremitura incluso
472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	] BPF ]		per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostito o per la preparazione di salse d'arrosto, olio d'oliva escluso
<b>9. Margarina, minarina, grasso da spalmare</b>			
9.1 Margarina di tutti i tenori di materia grassa, minarina, grasso da spalmare	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per un tenore di materia grassa del 60 % o superiore
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		2 g/kg	per un tenore di materia grassa inferiore al 60 %
338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		5 g/kg	per il grasso da spalmare
385 EDTA di calcio disodico		100 mg/kg	per un tenore di materia grassa del 41% al massimo
405 Alginato dell'1,2-propandiolo		3 g/kg	
432-436, Polisorbati		10 g/kg	
473 Suceristeri degli acidi grassi alimentari	] ]	10 g/kg	per i prodotti previsti specialmente per cuocere al forno
474 Sucrogliceridi			
475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari		5 g/kg	per un tenore di materia grassa del 41% al massimo
476 Poliricinoleato di poliglicerolo		4 g/kg	per un tenore di materia grassa del 41% al massimo
477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari		10 g/kg	per i prodotti previsti specialmente per cuocere al forno
479b Olio di soia ossidato termicamente con mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari		5 g/kg	



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	10 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	10 g/kg	
	959 Neoesperidina DC	5 mg/kg	come esaltatore di sapidità
	100 Curcumina	BPF	
	160a Caroteni	BPF	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	
	Estratti di aromi		
	Aromatizzanti naturali	BPF	
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
<b>10. Mayonnaise, salse per insalata</b>			
10.1 Mayonnaise, mayonnaise per insalata, salse per insalata	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per un tenore di materia grassa inferiore al 60 %, in caso di impiego combinato la somma delle due sostanze non può eccedere 2 g/kg
	210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per un tenore di materia grassa del 60 % o superiore; in caso di impiego combinato la somma delle due sostanze non può eccedere 1 g/kg
	210-213 Acido benzoico e benzoati	0,5 g/kg	
	310-312 Gallati		
	320 BHA	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	385 EDTA di calcio disodico	75 mg/kg	
	405 Alginato dell'1,2-propanodio	8 g/kg	
	416 Gomma di karaya	10 g/kg	
	432-436 Polisorbati	5 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	473 Sucerteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi	10 g/kg	
	476 Poliricinoleato di poliglicerolo 491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	4 g/kg 5 g/kg	per le salse per l'insalata
	420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
	950 Acesulfame K 951 Aspartame 954 Saccarina e i suoi sali 955 Sucralosio 959 Neoesperidina DC 962 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 450 mg/kg 50 mg/kg 350 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	BPF	
	150a–d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina 102 Tarragina		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
11. Estratto di carne, condimenti, brodi, brodo e consommé di carne, brodo di pesce, gelatina, minestre e salse	104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Coecinglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	500 mg/kg	per le salse per l'insalata
11.1 Condimenti, condimenti in polvere, mescolanze di condimenti	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione 310–312 Gallati 320 BHA 551–556, 559 Biossido di silicio e silicati 101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a–d Caramello	BPF	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa 30g/kg

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
	Additivi secondo l'allegato 3: vale la deroga seguente:		
	620–625 Acido glutammico e glutammati 626–629 Acido guanilico e guanilati 630–633 Acido inosinico e inosinati 634–635 Ribonucleotidi	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	500 mg/kg	per i prodotti liquidi, tranne come conserve
11.2 Brodo e consommé di carne, brodo di pesce, brodi e minestre	310–312 Gallati 320 BHA 338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati 363 Acido succinico 432–436 Polisorbati 473 Sucersteri degli acidi grassi alimentari 474 Surogliceridi 900 Dimetilpolisilossano	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa 3 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 2 g/kg 10 mg/kg	per i prodotti essiccati per le minestre

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160F Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	50 mg/kg	per le minestre

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
11.3 Gelatina	Estratti di aromi	BPF	
	Aromatizzanti naturali		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
	Aromatizzanti di trasformazione		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
	210–213 Acido benzoico e benzoati	500 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160e Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
170 Carbonato di calcio	2 g/kg		
171 Biossido di titanio			
172 Ossidi e idrossidi di ferro			
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			
11.4 Salse, salsa di soia	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le salse emulsionate con un tenore di materia grassa inferiore al 60 %
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le salse emulsionate con un tenore di materia grassa $\geq$ al 60 %
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le salse non emulsionate
	210–213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	
	310–312 Gallati	5 g/kg	
	320 BHA		
338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	385 EDTA di calcio disodico	75 mg/kg	per le salse emulsionate
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	8 g/kg	
	416 Gomma di karaya	10 g/kg	
	432-436, Polisorbati	5 g/kg	per le salse emulsionate
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	per le salse emulsionate
	474 Surogliceridi	5 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi		
	420 Sorbitolo	BPF	
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	950 Acesulfame K		350 mg/kg
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg	
	955 Sucralosio	450 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	692 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	la salsa a base di pomodoro esclusa
	140 Clorofille e clorofiline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di trasformazione	500 mg/kg	la salsa a base di pomodoro esclusa
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 310-312 Gallati 320 BHA	1 g/l 150 mg/kg 200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per le preparazioni di spezie per lo zenzero essiccato per le preparazioni di spezie

**12. Spezie, sale commestibile, senape**

## 12.1 Spezie, preparazioni di spezie



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	per le preparazioni di spezie
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	500 mg/kg	per le preparazioni di spezie

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Additivi secondo l'allegato 3: nelle spezie nessuno ammesso	BPF	
12.2 Sale commestibile	535, 536, 538, Ferrocianuri	20 mg/kg, calcolato come ferrocianuro di potassio anidro	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	BPF	per il sale commestibile con aggiunte speciali
12.3 Senape	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	500 mg/kg 250 mg/kg	per la senape di Digione
	420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
	950 Acesulfame K 951 Aspartame 954 Saccarina e i suoi sali 955 Sucralosio 959 Neoesperidina DC 692 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg 350 mg/kg 320 mg/kg 140 mg/kg 50 mg/kg 350 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	300 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
<b>13. Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile</b>			
13.1 Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	170 mg/l	] per l'aceto di fermentazione escluso l'aceto di vino
	150a–d Caramello	BPF	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
<b>14. Cereali, leguminose, prodotti di macinazione</b>			
14.1 Orzo perlato	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	30 mg/kg	
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
14.2 Farina	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	20 g/kg	] per la farina pronta per la cottura in forno
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	2,5 g/kg	
	Additivi secondo l'allegato 3: è ammesso solo il seguente:		
	920 L-Cisteina	BPF	
14.3 Amido	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	] eccetto per gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	30 mg/kg	] per il sago
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
14.4 Prodotti a base di cereali per la colazione	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	5 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		per i prodotti aromatizzati con aroma di frutta
	120 Cocciniglia	200 mg/kg	
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	150c Caramello ammoniacale	BPF	per i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	160a Caroteni	BPF	
	160b Annatto, bissina, norbissina	25 mg/kg	
	160c Estratto di paprica	BPF	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	Estratti di aromi		
	Aromatizzanti naturali		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
	Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
	Aromatizzanti di affumicatura		
14.5 Cereali a preparazione istantanea (cereali a cottura rapida)	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	4 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	553b Talco	BPF	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari 472a Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico	BPF	
14.6 Polenta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/kg	
<b>15. Pane, articoli di panetteria e biscotteria</b>			
15.1 Pane normale, pane speciale	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per il pane precotto, preconfezionato e per il pane a fette, preconfezionato
	Etanolo	12 g/kg	per il pane speciale
	280–283, Acido propionico e propionati	3 g/kg	per il pane a fette, preconfezionato
	280–283, Acido propionico e propionati	2 g/kg	per il pane precotto, preconfezionato
	280–283 Acido propionico e propionati	1 g/kg	per il pane preconfezionato
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	3 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio	4 g/kg	
	483 Tarrato di stearile		
	Additivi secondo l'allegato 3: per il pane normale sono ammessi solo i seguenti:		
	260 Acido acetico		
	261–263 Acetati		
	270, 325–327 Acido lattico e lattati		
	300–302 Acido ascorbico e ascorbati		
		BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni		
15.2 Prodotti da forno, da pasticceria e da biscotteria	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	2 g/kg	per i prodotti da forno precotti e preconfezionati		
	322 Lecitina				
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari				
	472a, d-f Esteri del mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari				
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati				
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			2 g/kg	per i prodotti da pasticceria con attività dell'acqua superiore a 0,65
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti			50 mg/kg	per i biscotti duri
	280-283 Acido propionico e propionati			2 g/kg	per i prodotti da pasticceria preconfezionati con attività dell'acqua superiore a 0,65
	310-312 Gallati			200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per i preimpasti per prodotti da pasticceria
	320 BHA				
Etanolo	6 g/kg				
297 Acido fumarico	2,5 g/kg*				
355-357 Acido adipico e adipati	2 g/kg*				
338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	20 g/kg				
405 Alginato dell'1,2-propandiolo	2 g/kg				
405 Alginato dell'1,2-propandiolo	5 g/kg*				
416 Gomma di karaya	5 g/kg*				
432-436, Polisorbati	3g/kg				
473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg		per i prodotti da pasticceria		
474 Sucrogliceridi				* per i ripieni e le coperture	
475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	10 g/kg		** per le glassature e le coperture		
477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari		5 g/kg			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	5 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio	10 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg**	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi		
	483 Tarrato di stearile	4 g/kg	
	541 Fosfato acido di sodio e alluminio	1 g/kg, calcolato come alluminio	per i prodotti da pasticceria
	901 Cere d'api	BPF	come agenti di rivestimento per i prodotti da pasticceria rivestiti di cioccolato
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	0,2 g/kg	
	904 Gommalacca	BPF	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i prodotti da pasticceria
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per il rivestimento e per la decorazione
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160e Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	110 Giallo Sunset FCF *		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT *		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'--carotemale		
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'--carotenico		
	161b Luteina		
	173 Alluminio		
	174 Argento		
	175 Oro		
	Estratti di aromi		
	Aromatizzanti naturali		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
	Aromatizzanti artificiali		
	Aromatizzanti di trasformazione		
	Aromatizzanti di affumicatura		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		
	214-219 Para-idrossibenzoati (PHB)		
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		
	310-312 Gallati		
	320 BHA		
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		
15.3 Spuntini			
		200 mg/kg** * di cui al massimo	**per i prodotti da pasticceria
		50 mg/kg per questi coloranti	
		500 mg/kg***	***per le coperture e la decorazione di prodotti da pasticceria
		BPF	per le coperture e la decorazione di prodotti da pasticceria
		BPF	
		1 g/kg, di cui al massimo	per i prodotti a base di cereali o di patate
		300 mg/kg PHB	
		50 mg/kg	
		200 mg/kg riferito al tenore di materia grassa	per i prodotti a base di cereali
		5 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	3 g/kg	per i prodotti a base di cereali o di patate
	416 Gomma di karaya	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	5 g/kg	come rivestimento
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		
	901 Cere d'api	BPF	per i prodotti preconfezionati, salati, secchi, aromatizzati, a base di amido, noci o noccioline
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	0,2 g/kg	
	904 Gommalacca	BPF	
	950 Acesulfame K	350 mg/kg	per i prodotti salati, secchi, a base di patate, cereali o amido, estrusi e espansi
	951 Aspartame K	500 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali	100 mg/kg	
	955 Sucralosio	200 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	692 Sale di aspartame-acesulfame	500 mg/kg	per i prodotti salati, secchi, a base di patate, cereali o amido, estrusi e espansi
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i prodotti salati, secchi a base di patate, cereali o amido (tranne i prodotti estrusi e espansi) come pure i prodotti salati a base di noci o noccioline
	101 Riboflavine	10 mg/kg	per i prodotti salati
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	secchi, a base di patate, cereali o amido
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	100 mg/kg 200 mg/kg *	per i prodotti salati secchi, a base di patate, di cereali o di amido
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di trasformazione Aromatizzanti di affumicatura	BPF	* per i prodotti estrusi e espansi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
15.4 Impasti	Oltre agli additivi ammessi nel prodotto cotto al forno derivazione, sono ammessi: 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati Etanolo	0,6 g/kg 15 g/kg*	*non deve più essere reperibile nel prodotto cotto al forno
<b>16. Paste alimentari</b>	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 160a Caroteni	2 g/kg BPF	per le tagliatelle senza paste alimentari secche e fresche
<b>17. Tofu, soja drink, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali</b>	Additivi secondo l'allegato 3: per le paste alimentari secche non ne è ammesso nessuno; per le paste alimentari fresche soltanto quelli elencati qui di seguito e per tutte le altre paste (p.es. istantanee) sono ammessi tutti 270 Acido lattico 300 Acido ascorbico 301 Ascorbato di sodio 322 Lecitina 330 Acido citrico 334 Acido tartarico 471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari 575 Glucono-della-lattone	BPF	per le paste alimentari fresche
17.1 Tofu, soja drink, tempeh	Additivi secondo l'allegato 3: per tofu e tempeh nessuno ammesso		
17.2 Altri prodotti a base di proteine vegetali	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 959 Neoesperidina DC	200 mg/l 5 mg/kg	soltanto come esaltatore di sapidità

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N°E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 120 Cocciniglia 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	100 mg/l	
<b>18. Budini, creme</b>	234 Nisina	3 mg/kg	per i budini di semolino e di tapioca e i prodotti affini
18.1 Budini, creme			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	297 Acido fumarico	4 g/kg	] per i prodotti simili a gelatine, i prodotti con frutta o aroma di frutta e prodotti in polvere
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	3 g/kg	] per i prodotti in polvere
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	7 g/kg	] per i prodotti simili a gelatine per i prodotti con frutta o aroma di frutta e i prodotti in polvere
	355–357 Acido adipico e adipati	6 g/kg	
	355–357 Acido adipico e adipati	1 g/kg	
	363 Acido succinico	6 g/kg	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	5 g/kg	] per i ripieni, le glassature e i rivestimenti
	416 Gomma di karaya	6 g/kg	
	432–436, Polisorbati	3 g/kg	
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	474 Sucrogliceridi	5 g/kg	
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	2 g/kg	
	477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	5 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio	5 g/kg	
	483 Tartrato di stearile	5 g/kg	
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 mg/kg	
	957 Taumatina	5 mg/kg	] solo come esaltatore di sapidità
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF * 120 Cocciniglia 122 Azorubina * 124 Ponceau 4R * 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT * 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160F Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	150 mg/kg * di cui al massimo. 50 mg/kg per questi coloranti	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
	Etilmaltolo	200 mg/kg di sostanza secca	
	Etilvanillina	400 mg/kg di sostanza secca	
<b>19. Frutta, verdura</b>			
19.1 Frutta	445 Esteri glicerici della resina del legno	50 mg/kg	per il trattamento di superficie di agrumi
	473 Suceristeri degli acidi grassi alimentari 474 Surogliceeridi	BPF	per il trattamento di superficie
	901 Cere d'api	BPF	per il trattamento di superficie
	902 Cera di candellilla	BPF	di mele, ananas, pere, meloni,
	903 Cera di carnauba	0,2 g/kg	pesche e agrumi
	904 Gommalacca	BPF	
	905 Cera microcristallina	BPF	per il trattamento di superficie di avocado, mango, meloni e papaia
	912 Esteri dell'acido montanico	BPF	per il trattamento di superficie
	914 Cera polietilenica ossidata	BPF	di ananas, avocado, mango, meloni, papaia e agrumi
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	800 mg/kg	per la polpa di rafano
19.2 Frutta e verdura, cruda, più o meno pronta per essere cucinata (tra l'altro sbucciata, sminuzzata)	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	300 mg/kg	per la polpa di cipolle, di scalogni e aglio



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
19.3 Preparazioni di frutti e di ortaggi (eccettuate quelle menzionate qui di seguito)	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	per le patate sbucciate
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	296 Acido malico	BPF	solo per le patate sbucciate
	300–302 Acido ascorbico e ascorbati		
	330–333 Acido citrico e citrati		
	440 Pectine		
	509 Cloruro di calcio		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per l'impasto di patate e le patate prearrostite
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le salse a base di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi (le conserve di concentrato di polpa, le spume, le composte, le insalate e i prodotti affini)
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		per le preparazioni a base di olive
	210–213 Acido benzoico e benzoati		per le insalate da «traiteur»
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		per il gelatinizzante liquido per la frutta e la pectina liquida per la vendita al consumatore finale
	210–213 Acido benzoico e benzoati		per le patate lavorate, gli impasti di patate e le farciture per pasticcci a base di frutti

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti 338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	50 mg/kg 5 g/kg	per i tipi di ortaggi bianchi per i prodotti a base di patate (quelli congelati, surgelati, refrigerati e seccati compresi) non ch� le patate prefritte, congelate o surgelate
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	4 g/kg	per le glassature di prodotti a base di ortaggi
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	5 g/kg	
	950 Acesulfame K	350 mg/kg	
	951 Aspartame	350 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg	per le insalate da «traiteur»
	955 Sucralosio	140 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	962 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	per i prodotti a base di patate
	160a Caroteni	BPF	
	Estratti di aromi	BPF	
	Aromatizzanti naturali	BPF	
	Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
	Additivi secondo l'allegato 3, per la frutta cotta (composta) sono ammessi solo i seguenti: 300–302 Acido ascorbico e ascorbati 330–333 Acido citrico e citrati 440 Pectine 509 Cloruro di calcio	BPF	composta di mele esclusa

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
19.4 Frutta e verdura, candita, cristallizzata o glassata	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
	210–213 Acido benzoico e benzoati	100 mg/kg	
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	2 g/kg	per la mostarda di frutta
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio		
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		
	520–523 Alluminiosolfati	200 mg /kg, calcolato come alluminio	
	127 Eritrosina	200 mg/kg	per le ciliege
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
		BPF	
		200 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
19.5 Conserve di frutti e di ortaggi	133 Blu brillante FCF	BPF	per i limoni affettati per le patate, le ciliege duracine bianche, i frutti essiccati reidratati e i litchi	
	142 Verde S			
	151 Nero PN			
	155 Bruno HT			
	160d Licopina			
	160e Beta-apo-8'-carotenale			
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'- carotenico			
	161b Luteina			
	Estratti di aromi			
	Aromatizzanti naturali			
	Aromatizzanti identici a quelli naturali			
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	250 mg/kg	]	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	100 mg/kg	]	
	385 EDTA di calcio disodico	250 mg/kg	]	per le leguminose e i carciofi
	512 Cloruro di stagno (II)	25 mg/kg, calcolato come stagno	]	per gli asparagi bianchi
900 Dimetilpolisilossano	10 mg/kg			
950 Acesulfame K	200 mg/kg	]	per le conserve agro- dolci	
951 Aspartame	300 mg/kg			
954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg			
955 Sucralosio	180 mg/kg			
959 Neoesperidina DC	100 mg/kg			
962 Sale di aspartame-acesulfame	200 mg/kg			
127 Eritrosina	200 mg/kg		per le ciliege da cocktail	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	127 Eritrosina	150 mg/kg	per le ciliege duracine e le ciliege «Kaiser» in sciropi e cocktail di frutta
	101 Riboflavine	BPF	per le conserve di frutti rossi
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale	200 mg/kg	per le conserve di frutti rossi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina		
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	260–263 Acido acetico e acetati 270, 325–327 Acido lattico e lattati 296 Acido malico 300–302 Acido ascorbico e ascorbati 330–333 Acido citrico e citrati 334–337 Acido tartarico e tartrati 509 Cloruro di calcio 575 Glucono-delta-lattone	BPF	
19.6 Frutti e ortaggi sotto aceto, sott'olio o in salamoia	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg, di cui la somma di acido benzoico e benzoati al massimo 0,5 g/kg	per le olive
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	2 g/kg	per gli ortaggi (escluse le olive)
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	500 mg/kg	per i peperoni gialli in salamoia escluse le olive
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	100 mg/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	per i prodotti a base di patate
	579 Gluconato ferroso	150 mg/kg calcolato	per le olive tinte di scuro
	585 Lattato ferroso	come ferro	
	950 Acesulfame K	200 mg/kg	
	951 Aspartame	300 mg/kg	per i prodotti
	954 Saccarina e i suoi sali	160 mg/kg	agrodolci

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
19.7 Frutti essiccati	955 Sucralosio	180 mg/kg	
	959 Neosperidina DC	100 mg/kg	
	962 Sale di aspartame-accesulfame	200 mg/kg	
	101 Riboflavine	BPF	per gli ortaggi tranne le olive
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	160a-Caroteni		
	162 Betanina	1 g/kg	
	163 Antociani		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per le albicocche, le pesche, l'uva, le susine e i fichi
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	1 g/kg	per le banane
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	600 mg/kg	per le mele e le pere
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	500 mg/kg	per altri frutti e noci con guscio	
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	per le noci di cocco	
907 Poli-1-decene idrogenato	2 g/kg	come agente di rivestimento	
19.8 Noci lavorate	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/ kg di cui al massimo 300 mg/kg PHB	per le noci rivestite
	214-219 Para-idrossibenzoati (PHB)		
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	per le noci marinate
	310-312 Gallati	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	
	320 BHA	10 g/kg	
416 Gomma di karaya	BPF		
901 Cere d'api			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	902 Cera di candelilla 903 Cera di carnauba 904 Gommalacca	BPF 0,2 g/kg BPF	come rivestimento
	950 Acesulfame K 951 Aspartame K 954 Saccarina e i suoi sali 955 Sucralosio 959 Neoesperidina DC 962 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 200 mg/kg 50 mg/kg 500 mg/kg	per i prodotti preconfezionati, salati, secchi e aromatizzati
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i prodotti salati
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofiline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline		
	150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	per i prodotti salati
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V	100 mg/kg	per i prodotti salati



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni		
19.9 Ortaggi essiccati	132 Indigotina				
	133 Blu brillante FCF				
	142 Verde S				
	151 Nero PN				
	155 Bruno HT				
	160d Licopina				
	160e Beta-apo-8'-carotenale				
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico				
	161b Luteina				
	Estratti di aromi				
	Aromatizzanti naturali				
	Aromatizzanti identici a quelli naturali				
	Aromatizzanti di trasformazione				
	Aromatizzanti di affumicatura				
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti			400 mg/kg	per i tipi di ortaggi bianchi e per le patate
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	200 mg/kg	per i pomodori			
310-312 Gallati	25 mg/kg	per le patate			
320 BHA					
100 Curcumina	BPF	per i granulati e i frocchi di patate			
20. Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni e prodotti da spalmare sul pane	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg, di cui la somma di acido benzoico o benzoati al massimo 500 mg/kg	per i prodotti con una sostanza secca solubile inferiore al 65%		
	210-213 Acido benzoico e benzoati				
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti			50 mg/kg	prodotti extra esclusi
	493 Monolaurato di sorbitano			25 mg/kg	per le gelatine e le marmellate
	900 Dimetilpolisilossano			10 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	959 Neoesperidina DC	5 mg/kg	per le gelatine come esaltatori di sapidità
	100 Curcumina 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani	BPF	prodotti extra e crema di marroni esclusi
	104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cochiniglia 124 Ponceau 4R 142 Verde S 160d Licopina 161b Luteina	100 mg/kg	prodotti extra e crema di marroni esclusi
	Estratti di aromi + *		+ solo gli oli essenziali di agrumi per marmellata e gelatina-marmellata;
	Aromatizzanti naturali*		* per la confettura ai quattro frutti (gli aromi devono essere identici a quelli dei frutti contenuti) e per i prodotti da spalmare sul pane
	Aromatizzanti identici a quelli naturali * Vanillina Etilvanillina	BPF	per le confetture e le gelatine di mele, di cotogone e di rosa canina e la crema di marroni

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:			
	270 Acido lattico	BPF		
	296 Acido malico			
	300 Acido ascorbico			
	327 Lattato di calcio			
	330, 331, 333 Acido citrico e citrati			
	334 Acido tartarico			
	335 Tartrati di sodio			
	350 Malati di sodio			
	400–404 Acido alginico e alginati		10 g/kg	prodotti extra esclusi
	406 Agar-agar			
	407 Carragenina			
	410 Farina di semi di carrube			
	412 Farina di semi di guar			
	415 Gomma di xanthan			
	418 Gomma di gellano			
	440 Pectine			
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF		
	509 Cloruro di calcio	BPF	prodotti extra esclusi	
	524 Idrossido di sodio	BPF		
20.2 Prodotti da spalmare sul pane, diversi da quelli menzionati più sopra	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per un tenore di materia grassa inferiore al 60%	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per un tenore di materia grassa del 60% e superiore	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	3 g/kg		
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/kg		
	476 Polirincinoleato di poliglicerolo	4 g/kg		
				per un tenore di materia grassa inferiore al 10%

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio 482 Stearoil-2-lattilato di calcio	10 g/kg	
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	10 g/kg	
	100 Curcumina 160a Caroteni 160b Annatto, bissina, norbissina	BPF BPF 10 mg/kg	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
20.3 Marmellata di panetteria	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg, di cui la somma di acido benzoico o benzoati al massimo 500 mg/kg	per i prodotti con una sostanza secca solubile inferiore al 65%
	297 Acido fumarico	2,5 g/kg	
	338-341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	0,8 g/kg	
	355–357 Acido adipico e adipati	2 g/kg	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	5 g/kg	
	416 Gomma di karaya	5 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	BPF	
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni		
20.4 Confettura di latte	100 Curcumina	200 mg/kg * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti			
	102 Tartrazina				
	104 Giallo di chinolina				
	110 Giallo Sunset FCF *				
	120 Cocciniglia				
	122 Azorubina *				
	124 Ponceau 4R *				
	129 Rosso allura AC				
	131 Blu patentato V				
	132 Indigotina				
	133 Blu brillante FCF				
	142 Verde S				
	151 Nero PN				
	155 Bruno HT *				
	160d Licopina				
	160e Beta-apo-8'-carotenale				
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico				
	161b Lutema				
	Estratti di aromi			BPF	unicamente l'aroma di vaniglia
	Aromatizzanti naturali				
	Aromatizzanti identici a quelli naturali			BPF	
	Aromatizzanti artificiali			1 g/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			BPF	
Estratti di aromi	BPF	se congelati, surgelati o affettati			
Aromatizzanti naturali					
Aromatizzanti identici a quelli naturali	50 mg/kg				
<b>21. Funghi commestibili e lievito di panetteria</b>	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		50 mg/kg	se congelati, surgelati o affettati	
21.1 Funghi commestibili	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		50 mg/kg		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
21.2 Funghi commestibili essiccati 21.3 Prodotti a base di funghi commestibili (esclusi quelli menzionati qui appresso)	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300–302 Acido ascorbico e ascorbati 330–333 Acido citrico e citrati 220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti 338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	BPF BPF 100 mg/kg 1 g/kg 50 mg/kg 4 g/kg	] se congelati o surgelati ] per le glassature di prodotti a base di funghi commestibili
21.4 Funghi canditi, cristallizzati o glassati	405 Alginato dell'1,2-propandiolo 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati 220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti 520–523 Alluminiosolfati	] 5 g/kg ] 1 g/kg ] 100 mg/kg ] 200 mg /kg calcolato come alluminio	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a–d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro 100 Curcumina 102 Tartrazina	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni														
21.5 Conserve di funghi commestibili	104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Coecinglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	200 mg/kg															
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali		BPF														
				220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg												
	385 EDTA di calcio disodico					250 mg/kg											
	900 Dimetipolisossano						10 mg/kg										
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:																
	260-263 Acido acetico e acetati																
	270, 325-327 Acido lattico e lattati																
	300-302 Acido ascorbico e ascorbati																
	330-333 Acido citrico e citrati																
	334-337 Acido tartarico e tartrati																
	509 Cloruro di calcio																
	575 Glucono-delta-lattone																
	BPF																

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
21.6 Funghi sotto aceto, sott'olio o in salamoa	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg		
	210–213 Acido benzoico e benzoati			
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg		
	101 Riboflavine			
	140 Clorofille e clorofilline			
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline			
	150a–d Caramello			
	160a Caroteni	BPF		
	162 Betanina			
	163 Antociani			
21.7 Lievito di panetteria	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	BPF		
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso			
<b>22. Sorte di zuccheri, prodotti di sorte di zuccheri e melassa</b>				
22.1 Sorte di zuccheri, prodotti di sorte di zuccheri	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	40 mg/kg	per il fruttosio, il lattosio e il maltosio	
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	20 mg/kg	per lo sciroppo di glucosio, anche disidratato	
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	10 mg/kg		
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti artificiali	BPF		per i prodotti in pastiglie
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso			
22.2 Melassa	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	70 mg/kg		



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<p><b>Estratti di aromi</b>  <b>Aromatizzanti naturali</b>  <b>Aromatizzanti identici a quelli naturali</b></p>		BPF	
	<p>200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati                  210–213 Acido benzoico e benzoati                  214–219 Para-idrossibenzoati (PHB)</p>	<p>1,5 g/kg, di cui al massimo 300 mg/kg PHB</p>	
	<p>220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti</p>	<p>50 mg/kg</p>	<p>proveniente da sciroppo di glucosio</p>
	<p>297 Acido fumarico                  338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati                  405 Alginato dell'1,2-propandiolo                  432–436, Polisorbati</p>	<p>1 g/kg                  5 g/kg                  1,5 g/kg                  1 g/kg</p>	
	<p>473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari                  474 Sucrogliceridi</p>	<p>5g/kg</p>	
<p>475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari                  477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari</p>	<p>2 g/kg                  5 g/kg</p>		
<p>481 Stearoil-2-lattilato di sodio                  482 Stearoil-2-lattilato di calcio</p>	<p>5 g/kg</p>		
<p>491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi                  551–556, 559 Brossido di silicio e silicati</p>	<p>5 g/kg                  10 g/kg</p>	<p>per il trattamento di superficie</p>	
<p>900 Dimetilpolisilossano</p>	<p>10 mg/kg</p>		
<p>901 Cere d'api                  902 Cera di candellilla                  903 Cera di carnauba                  904 Gommalacca</p>	<p>BPF                  BPF                  0,5 g/kg                  BPF</p>	<p>come rivestimento</p>	

**23. Articolli di pasticceria e di confetteria**

23.1 Articolli di pasticceria e di confetteria (esclusa la gomma da masticare)

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	905 Cera microcristallina	BPF	
	907 Poli-1-deceno idrogenato	2g/kg	
	950 Acesulfame K	800 mg/kg	per le pasticche molli, proporzionalmente, solo come esaltatore di sapidità
	951 Aspartame	2,5 g/kg	
	957 Taumatina	10 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per i rivestimenti e nelle decorazioni
	173 Alluminio	BPF	
	174 Argento	BPF	
	175 Oro	BPF	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a—d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF *		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
		BPF	
		300 mg/kg	* di cui al massimo, 50 mg/kg per questi coloranti

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT * 160d Licopina 160e Beta-apo-8'--carotemale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'--carotenico 161b Luteina	500 mg/kg**	** per i rivestimenti e nelle decorazioni
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti artificiali	BPF BPF BPF BPF	
23.2 Gomma da masticare	200, 202, 203, Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	1,5 g/kg	
	297 Acido fumarico	2 g/kg	
	310–312 Gallati 320 BHA 321 BHT	400 mg/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 416 Gomma di karaya 432–436, Polisorbati	BPF 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi	10 g/kg	
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	2 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	
	551–556, 559 Brossido di silicio e silicati	BPF	
	650 Acetato di zinco	1 g/kg	
	900 Dimetilpolisilossano	100 mg/kg	
	901 Cere d'api	BPF	
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	1,2 g/kg	
	904 Gommalacca	BPF	
	905 Cera microcristallina	BPF	
	907 Poli-1-deceno idrogenato	2 g/kg	
	1518 Triacetato di glicerile	BPF	per il trattamento di superficie
	950 Acesulfame K	800 mg/kg	
	951 Aspartame	2,5 g/kg	
	957 Taumatina	10 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	proporzionalmente, soltanto come esaltatore di sapidità
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160e Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Brossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
		BPF	per i rivestimenti e per la decorazione

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF * 120 Cocciniglia 122 Azorubina * 124 Ponceau 4R * 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT * 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	300 mg/kg * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti artificiali	BPF	
<b>24. Gelati</b>			
24.1 Gelati	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 432-436, Polisorbati 473 Sucersteri degli acidi grassi alimentari 474 Surogliceridi	1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg	] per i sorbetti e i gelati all'acqua

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	3 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	500 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofiline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF *		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT *		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotene		
		BPF	
			150 mg/kg * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico		
	161b Luteina		
	Estratti di aromi		
	Aromatizzanti naturali	BPF	
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
<b>25. Cacao, cioccolato, altri prodotti a base di cacao</b>			
25.1 Cacao, cioccolato e prodotti a base di cacao o di cioccolato	476 Poliricinoleato di poliglicerolo	5 g/kg	per il cioccolato e i dolciumi a base di cacao
	492 Tristearato di sorbitano	10 g/kg	
	901 Cere d'api	BPF	
	902 Cera di candelilla	BPF	come rivestimento
	903 Cera di carnauba	0,5 g/kg	per i prodotti in forma di confetti
	904 Gommalacca	BPF	
	174 Argento		per la decorazione di praline
	175 Oro		
	Estratti di aromi		
	Aromatizzanti naturali	BPF	nessun aroma di cioccolato e di latte
	Aromatizzanti identici a quelli naturali		
	Etilvanillina		
	Etilvanillina	100 mg/kg	per le glassature all'acqua e le glassature grasse
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	322 Lecitina	BPF	
	330 Acido citrico	5 g/kg	
	334 Acido tartarico	5 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
25.2 Prodotti per la preparazione di bevande al cacao	414 Gomma arabica, gomma d'acacia	BPF	] come rivestimento
	440 Pectine	BPF	
	422 Glicerolo	BPF	] per prodotti liquidi
	442 Fosfatidi d'ammonio	10 g/kg	
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF	
	472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	BPF	
	170, 500–504, Carbonati	] 7 % sulla sostanza secca priva di grassi, espressa come carbonato di calcio	
	524–528 Idrossidi	]	]
	530 Ossido di magnesio	]	] 1 g/l
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	]	] 1 g/l
210–213 Acido benzoico e benzoati	]	] 1 g/l	
150 a–d Caramello	BPF	BPF	BPF
<b>26. Acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale e artificiale, acqua gasata</b>			
26.1 Acqua potabile, acqua sorgiva, acqua minerale naturale, acqua gasata	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
26.2 Acqua minerale artificiale	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	500 mg/l	
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
<b>27. Succo di frutta, nettare di frutta</b>			
27.1 Succo di frutta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	] 2 g/l	] per il succo d'uva ad uso sacramentale
	210–213 Acido benzoico e benzoati	]	]
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	] 1 g/l	] per il succo di limone come aromatizzante
	210–213 Acido benzoico e benzoati	]	]
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	350 mg/l	] per il succo di limone e di limetta



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
27.2 Succo di frutta diluito	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	250 mg/l	per il succo di limone come aromatizzante
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	70 mg/l	per il succo d'uva ad uso sacramentale
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/l	per il succo di ananas
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/l	
	Additivi secondo l'allegato 3 : sono ammessi solo i seguenti:		
	300 Acido ascorbico	500 mg/l	
	440 Pectine	3 g/l	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	25 mg/l	per i succhi di mela e di pera diluiti
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	10 mg/l	per il succo d'uva diluito
	Additivi secondo l'allegato 3 : sono ammessi solo i seguenti:		
270, 325-327 Acido lattico e lattati	BPF		
296, 350-352 Acido malico e malati			
330-333 Acido citrico e citrati			
334, 337 Acido tartarico e tartrati			
440 Pectine	1 g/l		
27.3 Nettare di frutta	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/l	
	Additivi secondo l'allegato 3 : sono ammessi solo i seguenti:		
	296 Acido malico	3 g/l	
	300 Acido ascorbico	500 mg/l	
	330 Acido citrico	5 g/l	
	334 Acido tartarico	3 g/l	
	440 Pectine	3 g/l	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
27.4 Concentrato di succo di frutta	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi quelli ammessi nei succhi di frutta	250 mg/l	
<b>28. Sciroppo di frutta, sciroppo con aromi, bevanda da tavola, gazosa, polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche</b>			
28.1 Sciroppo di frutta, sciroppo con aromi	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/l, in combinazione con l'acido benzoico o i benzoati, 250 mg/l al massimo	proveniente dalla materia prima del frutto
	210-213 Acido benzoico, benzoati 236-238 Acido formico e formiati	150 mg/l 1 g/l	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	40 mg/l	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF * 120 Cocciniglia 122 Azorubina * 124 Ponceau 4R *		100 mg/l, riferito alla

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
28.2 Toppings (sciropi per frittate, gelati, bevande a base di latte ecc.) e prodotti analoghi	129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	bevanda pronta per il consumo * di cui al massimo 50 mg/l per questi coloranti	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	per gli sciropi con aroma
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali	BPF	per gli sciropi di agrumi in cui gli aromi devono provenire da agrumi
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/l	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	40 mg/l 3 g/l	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HAT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	500 mg/l	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti artificiali		BPF
28.3 Bevanda da tavola, gazosa, acqua da tavola, bevanda da tavola con prodotti lattieri	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		300 mg/l, in combinazione con acido benzoico o benzoati al massimo 250 mg/l

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	210-213 Acido benzoico e benzoati	150 mg/l	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/l	per le bevande contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	20 mg/l	proveniente dal concentrato di succo di frutta
	242 Dimetildicarbonato	250 mg/l, quantità aggiunta, quantità residua non reperibile	
	297 Acido fumarico	1g/l	per le polveri solubili per bevande con frutti
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	700 mg/l	
	355-357 Acido adipico e adipati	10 g/l	
	363 Acido succinico	3 g/l	per le polveri solubili per bevande
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	300 mg/l	
	444 Estere acetico ed isobutirrico del saccarosio	300 mg/l	
	445 Esteri glicerici della resina del legno	100 mg/l	per le bevande torbide
	473 Suceristeri degli acidi grassi alimentari	5 g/l	
	474 Sucrogliceridi		per le bevande al cocco e alla mandorla
	999 Estratto di quillaia	200 mg/l, come estratto anidro	
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF * 120 Cocciniglia 122 Azorubina * 124 Ponceau 4R * 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina	100 mg/l * di cui al massimo 50 mg/l per questi coloranti	
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	

**29. Succo di verdura**

29.1 Succo di verdura

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<b>30. Bevande istantanee e bevande pronte</b>			
30.1 Bevande istantanee e bevande pronte			
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/l, in combinazione con l'acido benzoico o i benzoati, 250 mg/l al massimo	per le bevande pronte e i concentrati liquidi; le quantità massime sono riferite alla bevanda diluita
	210–213 Acido benzoico e benzoati	150 mg/l	
	242 Dimetildicarbonato	250 mg/l, quantità aggiunta, quantità residua non reperibile	per i concentrati liquidi e le bevande pronte
	297 Acido fumarico	1 g/l	per i prodotti a dissoluzione istantanea per la preparazione di bevande a base di tè, erbe, frutti o guarana
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	2 g/l	per il tè istantaneo e il tè di erbe istantaneo
	355–357 Acido adipico e adipati	10 g/l	per le polveri a dissoluzione istantanea
	363 Acido succinico	3 g/l	per le polveri a dissoluzione istantanea
	473 Sueresteri degli acidi grassi alimentari 474 Suerogliceridi	1 g/l	per le bevande pronte a base di caffè e i succedanei di caffè in scatola
	473 Sueresteri degli acidi grassi alimentari 474 Suerogliceridi	10 g/l	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio 482 Stearoil-2-lattilato di calcio	2 g/l	per le bevande calde

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	500 mg/l	per i concentrati liquidi di tè, di tè di frutti e di tè di erbe
	150a-d Caramello	BPF	per i concentrati per l'aromatizzazione del caffè
	Estratti di aromi Sostanze aromatiche naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
	Etilmaltolo	50 mg/l	
	Aromatizzanti di affumicatura	BPF	caffè e surrogati di caffè esclusi
<b>31. Vermut analcolico, bitter analcolico, sidro analcolico, birra analcolica</b>			
31.1 Vermut analcolico, bitter analcolico	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/l, in combinazione con acido benzoico e benzoati al massimo 250 mg/l	
	210–213 Acido benzoico e benzoati	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/l	per le bevande contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio
	242 Dimetildicarbonato	250 mg/l, quantità aggiunta, quantità residua non reperibile	
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo	700 mg/l 300 mg/l	
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi	5 g/l	per le bevande all'anice



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/l		
	999 Estratto di quillaia	200 mg/l, calcolato come estratto anidro		
	150a—d Caramello	BPF		
	100 Curcumina	100 mg/l	il vermouth escluso	
	101 Riboflavine			
	102 Tartrazina			
	104 Giallo di chinolina			
	110 Giallo Sunset FCF			
	120 Cocciniglia			
	122 Azorubina			
	123 Amaranto			
	124 Ponceau 4R			
	129 Rosso allura AC			
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali	BPF		
31.2 Sidro analcolico	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l		
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	80 mg/l		
	150a—d Caramello	BPF		
	160a Caroteni			
	160e Estratto di paprica			
	161b Luteina	200 mg/l		
		Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
		296, 350–352 Acido malico e malate	BPF	
		300–302 Acido ascorbico e ascorbati	150 mg/l	
		330–333 Acido citrico e citrati	1 g/l	
	334–337 Acido tartarico e tartrati	2,5 g/l		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
31.3 Birra analcolica	210–213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/l	per la birra in fusti	
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	20 mg/l		
	405 Alginato dell'1,2-propandiolio	100 mg/l		
	950 Acesulfame K	350 mg/l		
	951 Aspartame	600 mg/l		
	954 Saccarina e i suoi sali	80 mg/l		
	955 Sucralosio	250 mg/kg		
	959 Neoesperidina DC	10 mg/kg		
	692 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/kg		
	150a–d Caramello	BPF		
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:			
	270 Acido lattico	BPF		
	300 Acido ascorbico			
301 Ascorbato di sodio				
330 Acido citrico				
414 Gomma arabica, gomma d'acacia				
<b>32. Caffè, surrogati di caffè</b>				
32.1 Caffè, surrogati di caffè e i loro estratti	901 Cera d'api	BPF	] come rivestimento per i chicchi di caffè	
	902 Cera di candelilla	BPF		
	903 Cera di carnauba	0,2 g/kg		
	904 Gommalacca	BPF		
Estratti di aromi	Aromatizzanti naturali	BPF		
	Aromatizzanti identici a quelli naturali			
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
<b>33. Tè, mate, tè di erbe e tè di frutti</b>	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti di affumicatura Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	BPF	
<b>34. Vino, sauser, succo d'uva pastorizzato in fase di fermentazione, bevande contenenti vino</b>	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti 220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	200 mg/l 400 mg/l 260 mg/l	vino dolce naturale vino bianco e rosato (rosé), vino spumante e vino frizzante con un tenore di zucchero residuo di almeno 5 g/l
34.1 Vino, vino spumante e vino frizzante, vino liquoroso, sauser, succo d'uva/mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	210 mg/l	vino rosso con un tenore di zucchero residuo di almeno 5 g/l; vino bianco e vino rosato (rosé), vino spumante e vino frizzante con un tenore di zucchero residuo inferiore a 5 g/l
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	160 mg/l	vino rosso con un tenore di zucchero residuo inferiore a 5 g/l

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti	80 mg/l	] sauser, succo d'uva/mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione
	1105 Lisozima	500 mg/l	] se aggiunto al vino e al mosto d'uva, la somma delle aggrun- te non può superare 500 mg/l
	150a–d Caramello	BPF	] per il vino liquoroso
	174 Argento	BPF	] per il vino spumante e il vino
	175 Oro	BPF	] frizzante
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		
	170 Carbonato di calcio	BPF	
	300 Acido ascorbico	150 mg/l	
	330 Acido citrico	1 g/l	
	334 L(+)-Acido tartarico oppure 296 Acido malico	] 2,5 g/l, calcolato come	
		] acido tartarico	
	336 Tartrati di potassio	BPF	
	353 Acido metatartrico	100 mg/l	
	354 Tartrato di calcio	2 g/l	
	501 Carbonato acido di potassio	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l	
	123 Amaranto	30 mg/l	] per vini aromatizzati esclusi Bitter vino e Americano
	150a–d Caramello	BPF	] per Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea e Zurra

34.2 Bevande a base di vino (bevande aromatizzate a base di vino, cocktail a base di prodotti vitivinicoli, vini aromatizzati)

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	163 Antociano	BPF 100 mg/l	per Bitter soda, Bitter vino, Americano * escluso Americano
	100 Curcumina		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF *		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	123 Amaranto		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC *	BPF	senza Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea e Zurra
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio	200 mg/l	senza Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea e Zurra
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Luteina		
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali *	BPF	* escluso vino aromatizzato
<b>35. Sidro e vino di frutti, succhi di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino di frutti, idromele</b>			
35.1 Sidro, sidro diluito, vino di frutti, succhi di frutti a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino di frutti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	200 mg/l 200 mg/l 1 g/l	per bevande a base di sidro o vino di frutti
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari 474 Surogliceridi	5 g/l	per bevande a base di sidro o vino di frutti
	950 Acesulfame K 951 Aspartame 952 Ciclamato e i suoi sali 954 Saccarina e i suoi sali 955 Sucralosio 959 Neoesperidina DC 962 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 250 mg/kg 30 mg/kg 350 mg/kg	per bevande a base di sidro o vino di frutti
	101 Riboflavine * 140 Clorofille e clorofilline *		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	<p>141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline *</p> <p>150a-d Caramello</p> <p>153 Carbone vegetale *</p> <p>160a Caroteni</p> <p>160c Estratto di paprica</p> <p>162 Betanina *</p> <p>163 Antociani *</p> <p>170 Carbonato di calcio *</p> <p>171 Biossido di titanio *</p> <p>172 Ossidi e idrossidi di ferro *</p>	<p>BPF</p>	<p>* solo per bevande a base di sidro o vino di frutti</p>
	<p>100 Curcumina *</p> <p>102 Tartrazina *</p> <p>104 Giallo di chinolina *</p> <p>110 Giallo Sunset FCF *</p> <p>120 Cocciniglia *</p> <p>122 Azorubina *</p> <p>124 Ponceau 4R *</p> <p>129 Rosso allura AC *</p> <p>131 Blu patentato V *</p> <p>132 Indigotina *</p> <p>133 Blu brillante FCF *</p> <p>142 Verde S *</p> <p>151 Nero PN *</p> <p>155 Bruno HT *</p> <p>160d Licopina *</p> <p>160e Beta-apo-8'-carotenale *</p> <p>160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico *</p> <p>161b Luteina</p>	<p>200 mg/l</p>	<p>* solo per bevande a base di sidro o vino di frutti</p>
	<p>Estratti di aromi</p> <p>Aromatizzanti naturali</p> <p>Aromatizzanti identici a quelli naturali</p>	<p>BPF</p>	<p>per le bevande a base di sidro e di vino di frutti</p>

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
35.2 Idromele	<p>Aditivi secondo l'allegato 3: nel vino alla frutta (anche diluito) e nel succo di frutta a granelli in fase di fermentazione sono ammessi solo i seguenti:</p> <p>296, 350–352 Acido malico e malati  300–302 Acido ascorbico e ascorbati  330–333 Acido citrico e citrati  334–337 Acido tartarico e tartrati</p> <p>200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati  220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti  338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati</p> <p>473 Sucersteri degli acidi grassi alimentari  474 Sucerogliceridi</p>	<p>BPF  150 mg/l  1 g/l  2,5 g/l</p> <p>200 mg/l  200 mg/l  1 g/l</p> <p>5 g/l</p>	
36. Birra	<p>101 Riboflavine  140 Clorofille e clorofilline  141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline  150a–d Carameello  153 Carbone vegetale  160a Caroteni  160c Estratto di paprica  162 Betanina  163 Antociani  170 Carbonato di calcio  171 Biossido di titanio  172 Ossidi e idrossidi di ferro</p>	BPF	] per la birra con fermentazione secondaria nel fusto
36.1 Birra	<p>220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti</p> <p>220–224, 226–228 Anidride solforosa e solfiti</p> <p>405 Alginato dell'1,2-propandiolo</p>	<p>50 mg/l</p> <p>20 mg/l  100 mg/l</p>	



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	950 Acesulfame K 951 Aspartame 954 Saccarina e i suoi sali 955 Sucralosio 959 Neoesperidina DC 962 Sale di aspartame-acesulfame	350 mg/l 600 mg/l 80 mg/l 250 mg/l 10 mg/l 350 mg/l	per la birra con un grado di acidità minimo di 30 milliequivalenti, espresso come NaOH, birra scura
	150a-d Caramello Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF BPF	senza aromi di birra o di malto; l'aggiunta di aromi dev'essere menzionata nella denominazione specifica
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti		
	270 Acido lattico 300 Acido ascorbico 301 Ascorbato di sodio 330 Acido citrico 414 Gomma arabica, gomma d'acacia	BPF	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 416 Gomma di karaya	1 g/l 10 g/l 10 g/l	per i liquori emulsionati per i liquori all'uovo e i liquori con uovo
	444 Estere acetico e isobutirrico del saccarosio	300 mg/l	per bevande spiritose torbide con un tenore alcolico inferiore al 15%
	445 Esteri glicerici della resina del legno	100 mg/l	per bevande spiritose torbide

**37. Bevande spiritose**

37.1 Bevande spiritose

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	473 Suceristeri degli acidi grassi alimentari	5 g/l	per i liquori emulsionati
	474 Sucrogliceridi	5 g/l	
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	8 g/l	per i liquori emulsionati
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	BPF	per i liquori tranne che come edulcoranti
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo	30 mg/l	esclusi acquavite di frutta, bevande spiritose di frutta e assenzio
	123 Amaranto	BPF	
	150a-d Caramello	10 mg/l BPF BPF	per i liquori
	160b Annatto, bissina, norbissina		
	174 Argento		
	175 Oro	BPF	esclusi il whisky, la bevanda spiritosa di cereali, l'acquavite di vino, il rum, il brandy, l'acquavite di vinaccia, l'acquavite di frutta, la bevanda spiritosa di frutta, la grappa e l'assenzio
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici d clorofille e clorofilline		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina	171 Biossido di titanio	
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Lutaina	200 mg/l	per la wodka, i liquori, i bitter e la bevanda spiritosa al cumino, in cui il sapore di cumino deve essere dominante
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	200 mg/l 200 mg/l 200 mg/l 1 g/l	

**38. Altre bevande alcoliche**

38.1 Altre bevande alcoliche



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico 161b Lutema	200 mg/l	
	Estratti aromatizzanti Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Aromatizzanti artificiali		BPF

**39. Alimenti speciali**

39.1. Alimenti speciali, in generale (esclusi i prodotti menzionati qui appresso)

Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile risp. in deroga agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:

338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati 5 g/kg

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Malitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a—d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160e Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
39.2 Succedanei del sale commestibile	535, 536, 538 Ferrocianuri	20 mg/kg, calcolato come ferrocianuro di potassio anidro	
39.3 Alimenti privi di glutine	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:		
	410 Farina di semi di carrube 412 Farina di semi di guar 471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF BPF BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
39.4 Alimenti di valore energetico ridotto o debole	Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile risp. in deroga agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:	2 g/kg	per il pane per le confetture, le gelatine, le marmellate e i prodotti da spalmare sul pane a base di frutta
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210–213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg, di cui la somma di acido benzoico e benzoati al massimo 500 mg/kg	per il pane
	280–283 Acido propionico e propionati	2 g/kg	
	420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
	950 Acesulfame K	1,2 g/kg	per i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca
		1 g/kg	per i generi di confetteria a base di amido, i prodotti di pasticceria, le confetture, le gelatine, le marmellate, i prodotti da spalmare sul pane
		800 mg/kg	per i gelati

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		500 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati o cacao, i generi di confetteria in forma di tavoletta
		350 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta e le preparazioni di frutti e di ortaggi, le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o d'acqua aromatizzata, bevande istantanee e le bevande pronte per le minestre per la birra
	951 Aspartame	110 mg/l 25 mg/l 2 g/kg	per i generi di confetteria a base di amido, cacao o frutti essiccati
		1,7 g/kg	per i generi di confetteria per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi, le confetture, le gelatine, le marmellate, i prodotti da spalmare sul pane, i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca
		1 g/kg	



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		800 mg/kg	per i gelati per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
		110 mg/l 25 mg/l	per le minestre per la birra
	952 Ciclamato e i suoi sali	1,6 g/kg 1 g/kg	per i prodotti di pasticceria per le conserve di frutta, le confetture, le gelatine, le marmellate
		500 mg/kg	prodotti da spalmare sul pane
		250 mg/l ovvero kg	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e pronte, i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le preparazioni di frutti e di ortaggi
	954 Saccarina e i suoi sali	500 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati o cacao
		300 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		200 mg/kg	per le conserve di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi, le confetture, le gelatine, le marmellate, i prodotti da spalmare sul pane
		170 mg/kg	per i prodotti di pasticceria
		110 mg/l	per le minestre
		100 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, per i gelati, per i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca
		80 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte e di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	955 Sucralosio	1 g/kg	per i generi di confetteria a base di amido
		800 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati o cacao
		700 mg/kg	per i prodotti di pasticceria
		400 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, i gelati e i prodotti a base di cereali per la colazione

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		320 mg/kg	con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca per i gelati
		300 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o d'acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte per le minestre per la birra
	957 Taumatina	45 mg/l 10 mg/l	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati o cacao
	959 Neoesperidina DC	150 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido e i prodotti di pasticceria
		100 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati o cacao
		50 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, i gelati, le conserve di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi, le confetture, le gelatine, le marmellate, i prodotti da spalmare sul pane, i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca, le bevande analcoliche

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		30 mg/l	a base di latte o di prodotti lattiferi, le minestre per le bevande aromatizzate, analcoliche a base di acqua o di succo di frutta
		10 mg/l	per la birra
	962 Sale di aspartame-accesulfame	1 g/kg	per i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca, i generi di confetteria a base di amido, i prodotti di pasticceria, le confetture, le gelatine, le marmellate, i prodotti da spalmare sul pane
		800 mg/kg	per i gelati
		500 mg/kg	per i generi di confetteria a base di cacao o frutti essiccati
		350 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattiferi, le conserve di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi, le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattiferi o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
39.5 Alimenti privi di zucchero e alimenti senz'aggiunta di zucchero	Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile risp. in deroga agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi: 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	110 mg/l 25 mg/l	per le minestre per la birra
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 927b Carbammide	1g/kg, di cui acido benzoi- co e benzoati al massimo 500 mg/kg	per le confetture, le gelatine, marmellate e i prodotti da spalmare sul pane a base di frutta
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 927b Carbammide	1g/kg 30 g/kg	per il marzapane e il persipan per la gomma da masticare
	420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
	950 Acesulfame K	2,5 g/kg	per i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito
		2 g/kg	per la gomma da masticare, per i coni e le cialde da gelato
		1,2 g/kg	per i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1 g/kg	per i generi di confetteria a base di amido, i prodotti da spalmare sul pane
		800 mg/kg	per i gelati
		500 mg/kg	per i generi di confetteria diversi da quelli a base di amido
		350 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta, le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte o di prodotti lattieri e di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	951 Aspartame	6 g/kg	per i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito
		5.5 g/kg	per la gomma da masticare
		2 g/kg	per i generi di confetteria a base di cacao o di frutti essiccati o di amido, le pastiglie per rinfrescare la gola fortemente aromatizzate
			per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1 g/kg	lattieri, i generi di confetteria diversi da quelli a base di amido, le conserve di frutta, i prodotti da spalmare sul pane i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca, le ostie
		800 mg/kg	per i gelati
		600 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	952 Ciclamato e i suoi sali	1 g/kg	per le conserve di frutta
		500 mg/kg	per i prodotti da spalmare sul pane
		250 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte, i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri
	954 Saccarina e i suoi sali	3 g/kg	per i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1,2 g/kg	per la gomma da masticare
		800 mg/kg	per i coni e le cialde da gelato
		500 mg/kg	per i generi di confetteria diversi da quelli a base di amido
		300 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido
		200 mg/kg	per le conserve di frutta, i prodotti da spalmare sul pane
		100 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, gelati, i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca
		80 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	955 Sucralosio	3 g/kg	per la gomma da masticare
		2,4 g/kg	per i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1 g/kg	per i generi di confetteria diversi da quelli a base di cacao o di frutti essiccati, le pastiglie per rinfrescare la gola fortemente aromatizzate
		800 mg/kg	per i generi di confetteria a base di cacao o frutti essiccati, i coni e le cialde per gelati, le Essoblaten
		400 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta, i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca
		320 mg/kg	per i gelati
		300 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o d'acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	957 Taumatina	50 mg/kg	per i generi di confetteria, i gelati
	959 Neoesperidina DC	400 mg/kg	per la gomma da masticare, i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito
		150 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		100 mg/kg	per i generi di confetteria diversi da quelli a base di frutti essiccati o cacao
		50 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o prodotti lattieri, i gelati, le conserve di frutta, i prodotti da spalmare sul pane, i coni e le cialde da gelato, i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca, le bevande analcoliche a base di latte o di prodotti lattieri
		30 mg/l	per le bevande analcoliche, aromatizzate a base di acqua o di succo di frutta, le bevande istantanee e le bevande pronte
962	Sale di aspartame-accesulfame	2,5 g/kg	per i generi di confetteria molto piccoli per rinfrescare l'alito
		2 g/kg	per la gomma da masticare
		1 g/kg	per i prodotti a base di cereali per la colazione con più del 15 % di fibre e almeno il 20 % di crusca, i prodotti da spalmare sul pane, Essoblaten
		800 mg/kg	per i gelati

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
39.6 Alimenti destinati al controllo del peso	Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile risp. in deroga agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:	500 mg/kg	per i generi di confetteria diversi da quelli a base di amido
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	350 mg/kg ovvero l	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta, le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o d'acqua aromatizzata, le bevande istantanee e le bevande pronte
	210–213 Acido benzoico e benzoati	1,5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	1,2 g/kg	
	432–436, Polisorbati	1 g/kg	
	473 Sucersteri degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	474 Sucrogliceridi		
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	1 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattilato di sodio	2 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattilato di calcio		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	
	950 Acesulfame K	450 mg/kg	
	951 Aspartame	800 mg/kg	
	952 Ciclamato e i suoi sali	400 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali	240 mg/kg	
	955 Suralosio	320 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	100 mg/kg	
	962 Sale di aspartame-acesulfame	450 mg/kg	
	420 Sorbitolo	BPF	
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a–d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	50 mg/kg	
39.7 Alimenti per lattanti e bambini in tenera età			
Osservazioni:			
1. Le quantità massime indicate si riferiscono all'alimento pronto al consumo, preparato secondo le direttive del produttore. 2. Gli additivi figuranti nell'allegato 4 soggiacciono a limitazioni. 3. Gli additivi trasferiti (art. 3) non sono ammessi ad eccezione di: a. Gomma arabica (E 414), biossido di silicio (E 551) da ingredienti che non contengono più di 150 g/kg di E 414 o più di 10 g/kg di E 551; il tenore restante di E 414 nel prodotto pronto al consumo non può superare i 10 mg/kg. b. Mannitolo (E 421) è ammesso a condizione che serva quale supporto per la vitamina B <sub>12</sub> (rapporto vitamina B <sub>12</sub> : mannitolo non inferiore a 1 : 1000). c. Ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450) risultante dall'aggiunta di preparati a base di vitamine o di preparati a base d'acidi grassi polinsaturi; il prodotto finito non deve contenere più di 100 mg/kg E 1450 derivanti da preparati a base di vitamine e di 1000 mg/kg E 1450 derivanti da preparati a base d'acidi grassi polinsaturi. d. L-ascorbato di sodio (E 301) negli involucri degli ingredienti con acidi grassi polinsaturi è ammesso secondo la BPF; il tenore restante di E 301 nel prodotto pronto al consumo non può superare 75 mg/l.			
39.7.1 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	338 Acido fosforico		per quanto concerne il fosforo secondo le quantità massime stabilite nell'al-

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
339 Fosfati di sodio 340 Fosfati di potassio		legato 2 risp. 5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 <sup>5</sup> sugli alimenti speciali	
		1 g/l da soli o combinati e per quanto concerne il fosforo; per sodio e potassio secondo le quantità massime stabilite nell'allegato 2 risp. 5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali	
473 Sueresteri degli acidi grassi alimentari		120 mg/l	per i prodotti con proteine, peptidi o aminoacidi idrolizzati 1 vedi sotto
Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:		BPF	per alimenti di proseguimento
270 L (+) Acido lattico		10 mg/l	
304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		10 mg/l	
306-309 Tocoferoli		10 mg/l	
330 Acido citrico		BPF	
331 Citrati di sodio		2 g/l da soli o combinati e per quanto concerne il sodio e il potassio secondo le quantità massime stabilite nell'allegato 2 risp.	
332 Citrati di potassio			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali	
322 Lecitina		1 g/l <sup>1</sup>	<sup>1</sup> Se viene aggiunta più di una di queste sostanze la loro quota viene ridotta percentualmente
471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari		4 g/l <sup>1</sup>	per i prodotti in polvere
472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico		7,5 g/l <sup>1</sup>	
472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico		9 g/l <sup>1</sup>	per i prodotti liquidi, a condizione che contengano proteine, peptidi o aminoacidi parzialmente idrolizzati e che corrispondano alle condizioni stabilite nell'allegato 5 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sugli alimenti speciali
407 Carragenina		0,3 g/l <sup>2</sup>	per gli alimenti di proseguimento
410 Farina di semi di carrube		1 g/l <sup>2</sup>	<sup>2</sup> se viene aggiunta più di una di queste sostanze la loro quota viene ridotta percentualmente
412 Farina di semi di guar		1 g/l <sup>2</sup>	
412 Farina di semi di guar		1 g/l	per gli alimenti per lattanti, a condizione che il prodotto contenga proteine parzialmente idrolizzate e che corrispondano alle condizioni stabilite nell'allegato 4 dell'ordinanza i

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
39.7.2 Alimenti di complemento a base di cereali e altri alimenti di complemento per lattanti e bambini in tenera età	440 Pectine	5 g/l	] del 23 novembre 2005 sugli alimenti special
	Estratto di vaniglia Vanillina	BPF BPF	] per gli alimenti di prosegui- mento acidificati
	338 Acido fosforico	1 g/kg	] per la correzione del pH
	339-341 Fosfati	1 g/kg	] per prodotti a base di cereali
	341 Fosfati di calcio	1 g/kg	] per dessert a base di frutti
450 Difosfato disodico	5 g/kg*	]	] per biscotti e fette biscottate * inclusi E. 334-336, 354 ed E. 575
551 Biossido di silicio	2 g/kg	]	] per sostanze secche a base di cereali
Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:			
170 Carbonati di calcio	]	BPF	] per la correzione del pH
260-263 Acido acetico e acetati	]	]	]
270, 325-327 Acido L (+)-lattico e lattati	]	]	]
296 Acido L (+)-malico	]	]	]
300-302 Acido ascorbico e ascorbati	300 mg/kg	]	] per le bevande, i succhi e i prodotti a base di frutta e di ortaggi
300-302 Acido ascorbico e ascorbati	200 mg/kg	]	] per i prodotti contenenti grassi a base di cereali, inclusi i biscotti e le fette biscottate



Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi 306-309 Tociferoli		100 mg/kg	per i prodotti contenenti grassi a base di cereali, inclusi i biscotti e le fette biscottate; nonché altri alimenti di complemento contenenti grassi
322 Lecitina	330-333 Acido citrico e citrati	10 g/kg	per la correzione del pH
333 Citrati di calcio	334-336, 354 Acido L (+)-tartarico e tartrati 575 Glucono-delta-lattone	BPF BPF	per i prodotti a base di frutta a basso contenuto di zucchero
400-402, 404, Acido alginico e alginati	410 Farina di semi di carrube	5 g/kg*	per biscotti e fette biscottate * incluso E 450
412 Farina di semi di guar	414 Gomma arabica, gomma d'acacia	500 mg/kg	per i dessert e i budini
415 Gomma di xanthan	440 Pectine	10 g/kg 20 g/kg**	** per i prodotti privi di glutine a base di cereali
471, 472a-c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari, esteri dei mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	500, 501, 503, Carbonati	5 g/kg	come prodotto lievitante per la correzione del pH
507 Acido cloridrico	524-526, Idrossidi	BPF BPF BPF	
1404 Amido ossidato	1410 Fosfato di monoamido	50 g/kg	
1412-1414, Fosfati di diamido	1420 Amido acetilato		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	1422 Adipato di diamido acetilato 1450 Ortenilsuccinato di amido e sodio 1451 Amido acetilato ossidato		
	Estratto di vaniglia Vanillina	BPF BPF	
39.8 Alimenti per persone con un elevato fabbisogno nutritivo o energetico	oltre agli additivi secondo l'allegato 3 sono ammessi pure quegli additivi dell'allegato 1 che sono permessi sia in generale in alimenti speciali o in un prodotto normale (p.es. limonata) paragonabile all'alimento.		
	Sono ammessi i seguenti edulcoranti:		
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto	BPF	
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	950 Acesulfame K	500 mg/kg 350 mg/l	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	951 Aspartame	2 g/kg 600 mg/kg	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	952 Ciclamato e i suoi sali	500 mg/kg 400 mg/l	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	954 Saccarina e i suoi sali	500 mg/kg 80 mg/l	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	955 Sucralosio	800 mg/kg 240 mg/l	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	959 Neoesperidina DC	100 mg/kg 50 mg/l	per i prodotti solidi per i prodotti liquidi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N°E	Quantità massime	Osservazioni
	962 Sale di aspartame-accesulfame	350 mg/kg	per i prodotti solidi
	101 Riboflavine	350 mg/l	per i prodotti liquidi
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a—d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
	100 Curcumina		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indigotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30)		
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)		
		BPF	
		* 100 mg/l	* per i prodotti liquidi
		** 300 mg/kg	** per i prodotti solidi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
39.9 Alimenti contenenti estratto di malto	161b Luteina Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Etilvanillina	BPF 100 mg/kg 3 g/l	per i prodotti liquidi
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale 160a Caroteni 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	
39.10 Integratori alimentari	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali Etilvanillina	BPF 100 mg/kg	per i prodotti liquidi
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 214-219 Para-idrossibenzoati	2 g/l	
	310-312 Gallati 320 BHA 321 BHT	400 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	338–341, 343, 450–452 Acido fosforico e fosfati	BPF	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	1 g/kg	
	416 Gomma di karaya	BPF	
	432–436, Polisorbati		
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari		
	474 Sucroglucosidi		
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari		
	491–495 Esteri di sorbitano con acidi grassi		
	551–556, 559 Biossido di silicio e silicati		
	468 Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	30 g/kg	per prodotti solidi
	901 Cere d'api	BPF	] come rivestimento
	902 Cera di candellilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	0,2 g/kg	
	904 Gommalacca	BPF	
	1201 Polivinilpirrolidone	BPF	] per le tavolette
	1202 Polivinilpirrolidone		
	420 Sorbitolo	BPF	
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	950 Acesulfame K	2 g/kg	per gli sciroppi o le tavolette
		500 mg/kg	per i prodotti solidi
		350 mg/l	per i prodotti liquidi
	951 Aspartame	5,5 g/kg	per gli sciroppi o le tavolette
		2 g/kg	per i prodotti solidi
		600 mg/l	per i prodotti liquidi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	952 Ciclamato e i suoi sali	1,25 g/kg 500 mg/kg 400 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	954 Saccarina e i suoi sali	1,2 g/kg 500 mg/kg 80 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	955 Sucralosio	2,4 g/kg 800 mg/kg 240 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	957 Taumatina	400 mg/kg	per gli sciroppi o le tavolette
	959 Neoesperidina DC	400 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	962 Sale di aspartame-accesulfame	2 g/kg 350 mg/kg 350 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofiline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline		
	150a—d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		
	171 Biossido di titanio		
	172 Ossidi e idrossidi di ferro		
		BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia 122 Azorubina 124 Ponceau 4R 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	* 100 mg/l ** 300 mg/kg	* per i prodotti liquidi ** per i prodotti solidi
	Estratti di aromi Aromatizzanti naturali Aromatizzanti identici a quelli naturali	BPF	
39.11 Bevande speciali contenenti caffeina	Etilvanillina	100 mg/kg	
	Sono ammessi gli stessi additivi come nelle limonate		

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, queste pagine rimangono vuote.