



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

Modifica del 16 dicembre 2016

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013¹ sugli additivi è modificata come segue:

Titolo

Concerne soltanto il testo tedesco

Ingresso

visti gli articoli 23 e 36 capoversi 3 e 4 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Titolo prima dell'art. 1

Sezione 1: Definizioni

Art. 1

A complemento delle definizioni secondo l'articolo 2 ODerr, nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *categoria funzionale*: uno dei gruppi di additivi figuranti nell'allegato 1, ordinato in base alla funzione tecnologica che esercita nelle derrate alimentari;
- b. *derrata alimentare senza zuccheri aggiunti*: derrata alimentare senza aggiunta di:

¹ RS 817.022.31

² RS 817.02

1. monosaccaridi o disaccaridi,
 2. derrate alimentari contenenti monosaccaridi o disaccaridi e impiegate per le loro proprietà dolcificanti;
- c. *derrata alimentare a ridotto contenuto calorico*: derrata alimentare con un contenuto calorico ridotto di almeno il 30 per cento rispetto a quello della derrata alimentare originaria o di un prodotto analogo;
- d. *preparati di edulcoranti o edulcoranti da tavola*: preparati di edulcoranti ammessi, i quali:
1. possono contenere altri additivi secondo l'allegato 3 posizione 11.4 e ingredienti alimentari; e
 2. vengono impiegati come sostitutivi di sorte di zuccheri secondo l'articolo 80 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile.

Titolo prima dell'art. 1a

Sezione 2: Requisiti degli additivi e loro utilizzazione

Art. 1a Principi

¹ Gli additivi e le derrate alimentari a cui vengono aggiunti uno o più additivi possono essere utilizzati esclusivamente secondo le disposizioni della presente ordinanza.

² Quali additivi possono essere utilizzate esclusivamente le sostanze secondo l'allegato 1a.

³ Ai gruppi di additivi secondo l'allegato 2 si applicano le condizioni d'uso comuni.

⁴ L'ammissibilità degli additivi e dei gruppi di additivi nelle singole derrate alimentari è disciplinata nell'allegato 3 lettera B.

⁵ Un additivo deve essere utilizzato secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF). La BPF è rispettata qualora:

- a. l'additivo sia utilizzato in una quantità non superiore a quella necessaria per ottenere l'effetto voluto; e
- b. l'utilizzazione dell'additivo non sia ingannevole per il consumatore.

⁶ Non sono considerati additivi:

- a. i coadiuvanti tecnologici;
- b. le sostanze utilizzate per la protezione dei vegetali e dei prodotti vegetali;
- c. le sostanze aggiunte alle derrate alimentari a fini nutrizionali;
- d. le sostanze per il trattamento dell'acqua potabile;
- e. i monosaccaridi, i disaccaridi e gli oligosaccaridi nonché le derrate alimentari utilizzate per le loro proprietà dolcificanti e contenenti tali sostanze;

³ RS 817.022.17

- f. le derrate alimentari, liofilizzate o concentrate, che sono aggiunte durante la fabbricazione di derrate alimentari composte per le loro proprietà aromatizzanti, gustative o fisiologiche–nutrizionali e che possiedono l'effetto secondario di colorare;
- g. le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimenti ma che non fanno parte delle derrate alimentari e non sono destinate a essere consumate con queste ultime;
- h. i prodotti contenenti pectina ottenuti da residui essiccati di mele spremute o dalla scorza essiccata di agrumi oppure da una miscela di tali sostanze mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sodio o sali di potassio;
- i. le basi o la gomma base per la fabbricazione di gomma da masticare;
- j. la destrina bianca o gialla, l'amido torrefatto o destrinizzato, l'amido modificato con trattamento acido o alcalino, l'amido sbiancato, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato mediante enzimi amilolitici;
- k. il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;
- l. gli aminoacidi e i loro sali, tranne l'acido glutammico, la glicina, la cisteina, la cistina e i loro sali;
- m. i caseinati e la caseina;
- n. l'inulina;
- o. gli aromi;
- p. le sostanze secondo l'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁴ sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti al trattamento di derrate alimentari.

Art. 2 Nuovi additivi

¹ Su richiesta motivata, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) può ammettere altri additivi negli allegati 1a–3 e 5.

² Nella richiesta occorre dimostrare che sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. la quantità proposta è innocua per la salute;
- b. è dimostrata una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo perseguito non può essere raggiunto con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnico;
- c. il consumatore non è tratto in inganno dall'utilizzazione del nuovo additivo;
- d. l'additivo presenta vantaggi per il consumatore;
- e. il richiedente presenta i documenti analitici.

⁴ RS 817.022.42

³ In caso di richiesta per l'ammissione di un additivo destinato all'uso come edulcorante, oltre alle condizioni secondo il capoverso 2 occorre dimostrare che è soddisfatta una delle seguenti condizioni:

- a. l'additivo ha la funzione di sostituire gli zuccheri nella fabbricazione di derrate alimentari a ridotto contenuto calorico, derrate alimentari non cariogene o derrate alimentari senza zuccheri aggiunti;
- b. l'additivo ha la funzione di sostituire gli zuccheri e la sua utilizzazione consente di prolungare la durata di conservazione della derrata alimentare;
- c. l'additivo è destinato a essere impiegato nella fabbricazione di derrate alimentari secondo l'articolo 2 lettere d–f dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁵ sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali.

⁴ In caso di richiesta per l'ammissione di un nuovo additivo destinato all'uso come colorante, occorre dimostrare che è soddisfatta una delle seguenti condizioni:

- a. l'additivo restituisce l'apparenza originaria delle derrate alimentari il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dallo stoccaggio, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile;
- b. l'additivo accresce l'attrattiva visiva delle derrate alimentari;
- c. l'additivo colora derrate alimentari normalmente incolori.

⁵ Una richiesta non è necessaria per gli additivi che possono essere immessi legalmente sul mercato nella quantità utilizzata secondo le prescrizioni dell'Unione Europea determinanti per l'immissione in commercio.

Art. 4 cpv. 2^{bis} e 3

^{2bis} Indipendentemente dal capoverso 2 il trasferimento di additivi impiegati come edulcoranti è ammesso nei seguenti casi, purché l'edulcorante sia ammesso per uno degli ingredienti:

- a. nelle derrate alimentari composte senza zuccheri aggiunti;
- b. nelle derrate alimentari composte a ridotto contenuto calorico;
- c. nelle derrate alimentari composte come razione giornaliera per un'alimentazione contro l'aumento di peso;
- d. nelle derrate alimentari composte non cariogene;
- e. nelle derrate alimentari composte con durata di conservazione prolungata.

³ Se un additivo è aggiunto a un aroma, a un additivo o a un enzima di una derrata alimentare e svolge in essa una funzione tecnologica, esso è considerato quale additivo di tale derrata alimentare e non dell'aroma, dell'additivo o dell'enzima aggiunto e deve quindi essere conforme alle condizioni predefinite per l'utilizzazione di tale derrata alimentare.

⁵ RS 817.022.104

*Art. 6 e 7**Abrogati*

Art. 8 Additivi in preparati con vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico

Nei preparati con vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico possono essere utilizzati solo gli additivi elencati nell'allegato 5 numero 5.

*Titolo prima dell'articolo 9***Sezione 3: Caratterizzazione**

Art. 9 Additivi o preparati di additivi consegnati come tali ai consumatori

Se additivi o preparati di additivi sono consegnati come tali ai consumatori, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁶ relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID), le seguenti indicazioni:

- a. la menzione «per alimenti» oppure «per alimenti (uso limitato)» o la menzione dell'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. la denominazione della classe funzionale secondo l'allegato 1;
- c. i componenti e le denominazioni stabilite, in ordine ponderale di quantità decrescente; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- d. lo scopo di utilizzazione, le istruzioni per l'uso e le prescrizioni per il dosaggio.

Art. 9a Preparati edulcoranti consegnati come tali ai consumatori

¹ Se preparati edulcoranti sono consegnati come tali ai consumatori, la denominazione specifica secondo l'articolo 3 capoverso 1 lettera a OID⁷ è «edulcorante a base di...», seguita dalla denominazione singola, come «saccarina». Anziché «edulcorante» è possibile usare il termine «edulcorante da tavola».

² Oltre alle indicazioni secondo gli articoli 9 e 3 OID, sull'imballaggio o sull'etichetta dei preparati edulcoranti devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. il potere dolcificante rispetto al saccarosio, ad esempio «una pastiglia corrisponde al potere dolcificante di una zolletta di zucchero (4 g)»;
- b. la menzione «contiene una fonte di fenilalanina» sui preparati edulcoranti che contengono aspartame (E 951) o aspartame-acesulfame (E 962);

⁶ RS 817.022.16

⁷ RS 817.022.16

- c. la menzione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi» sui preparati edulcoranti che contengono polioli.

Art. 9b Additivi o preparati di additivi non consegnati come tali ai consumatori

¹ Se additivi o preparati di additivi non sono consegnati come tali ai consumatori ma sono consegnati per essere ulteriormente trasformati, sull'imballaggio o sul recipiente devono figurare, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 capoverso 1 lettere a, c, e-g, k e m OID⁸, le seguenti indicazioni:

- a. la menzione «da utilizzare negli alimenti» o una menzione dell'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. i componenti e le denominazioni stabilite, in ordine ponderale di quantità decrescente; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- c. tutte le indicazioni necessarie al rispetto delle prescrizioni sui livelli massimi di additivi e ingredienti nei prodotti finiti.

² È sufficiente che le indicazioni secondo il capoverso 1 lettera c e quelle secondo l'articolo 3 capoverso 1 lettere g e k OID figurino sui documenti relativi alla merce che devono essere forniti prima o all'atto della consegna, a condizione che l'indicazione «destinato alla fabbricazione di alimenti, non destinato alla vendita al dettaglio» sia ben visibile sull'imballaggio o sul recipiente del prodotto interessato.

Titolo prima dell'articolo 10

Sezione 4: Obbligo d'informazione

Art. 10 Rubrica

Abrogata

Titolo prima dell'articolo 11

Sezione 5: Adeguamento degli allegati

Art. 11 Rubrica

Abrogata

Titolo prima dell'articolo 12

Sezione 6: Disposizioni finali

⁸ RS 817.022.16

II

¹ L'attuale allegato 1 diventa allegato 1a secondo la versione qui annessa.

² Gli allegati 2, 3, 5 e 6 sono modificati secondo la versione qui annessa.

³ Gli allegati 1 e 4 sono sostituiti dalle versioni qui annesse.

⁴ L'allegato 7 è abrogato.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2017.

16 dicembre 2016

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

Allegato I
(art. 1 lett. a e 9 lett. b)

Categorie funzionali degli additivi

1. Gli «edulcoranti» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce alle derrate alimentari o come edulcoranti da tavola.
2. I «coloranti» sono sostanze che conferiscono un colore a una derrata alimentare o ne ripristinano il colore originario. A questa categoria appartengono i componenti naturali di derrate alimentari nonché le materie prime di origine naturale che normalmente non vengono consumate come derrate alimentari né utilizzate come ingredienti alimentari caratteristici.

Sono coloranti ai sensi della presente ordinanza i preparati ricavati da derrate alimentari e da altre materie prime di origine naturale commestibili ottenuti mediante procedimento fisico o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti fisiologico-nutrizionali o aromatizzanti.
3. I «conservanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi dei microrganismi o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
4. Gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi dell'ossidazione, come l'irrancidimento di grassi e dalle alterazioni di colore.
5. Le «sostanze di supporto» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o modificare fisicamente in altro modo additivi alimentari, aromi alimentari, enzimi alimentari, nutrienti o altre sostanze, aggiunti alle derrate alimentari a fini nutrizionali o fisiologici, senza alterarne la funzione (e senza svolgere esse stesse un effetto tecnologico) al fine di facilitarne la manipolazione, l'impiego o l'utilizzazione.
6. Gli «acidificanti» sono sostanze che aumentano il grado di acidità di una derrata alimentare o le conferiscono un sapore acido.
7. I «regolatori di acidità» sono sostanze che modificano o regolano il grado di acidità o di alcalinità di una derrata alimentare.
8. Gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza delle singole particelle di una derrata alimentare ad agglomerarsi.
9. Gli «agenti antischiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. Le «sostanze di carica» sono sostanze che costituiscono una parte del volume di una derrata alimentare senza contribuire in modo rilevante al suo tenore di energia assimilabile.
11. Gli «emulsionanti» sono sostanze che consentono di formare o mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili come olio e acqua.

12. I «sali di fusione» sono sostanze che convertono le proteine contenute nel formaggio in una forma dispersa, inducendo così una distribuzione omogenea dei grassi e degli altri componenti.
13. Gli «agenti di resistenza» sono sostanze che conferiscono solidità e freschezza al tessuto cellulare di frutta e verdura o che lo conservano solido e fresco, oppure che assieme a un agente gelificante producono o stabilizzano un gel.
14. Gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che esaltano il sapore o l'odore di una derrata alimentare.
15. Gli «agenti schiumogeni» sono sostanze che consentono di formare una dispersione omogenea di una fase gassosa in una derrata alimentare liquida o solida.
16. Gli «agenti gelificanti» sono sostanze che mediante la formazione di un gel conferiscono maggiore consistenza alle derrate alimentari.
17. Gli «agenti di rivestimento», compresi gli agenti lubrificanti, sono sostanze che conferiscono un aspetto brillante alla superficie esterna di una derrata alimentare oppure che formano un rivestimento protettivo.
18. Gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono l'essiccazione delle derrate alimentari compensando gli effetti di un'atmosfera a basso tenore di umidità, oppure sostanze che favoriscono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. Gli «amidi modificati» sono sostanze ottenute dagli amidi commestibili mediante uno o più trattamenti chimici. Tali amidi commestibili possono essere stati soggetti a un trattamento fisico o enzimatico ed essere stati resi solubili alla cottura o sbiancati mediante trattamento acido o alcalino.
20. I «gas d'imballaggio» sono gas, tranne l'aria, immessi nel recipiente corrispondente prima, dopo o contemporaneamente alla derrata alimentare.
21. I «propellenti» sono gas, diversi dall'aria, che fanno fuoriuscire la derrata alimentare dal suo recipiente.
22. Gli «agenti lievitanti» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas facendo così aumentare il volume di un impasto.
23. Gli «agenti complessanti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. Gli «stabilizzanti» sono sostanze che consentono di mantenere lo stato fisico-chimico di una derrata alimentare. Tra essi figurano sostanze che:
 - a. consentono di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili;
 - b. stabilizzano, conservano o intensificano il colore della derrata alimentare; e
 - c. migliorano le qualità leganti della derrata alimentare, compresa la formazione di legami proteici che consentono di legare parti della derrata alimentare in una derrata ricostituita.

25. Gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
26. Gli «agenti di trattamento della farina», tranne gli emulsionanti, sono sostanze che sono aggiunte alla farina o all'impasto per migliorarne le qualità di cottura in forno.
27. Gli «intensificatori del contrasto» sono sostanze che una volta poste sulla superficie esterna di frutta e verdura in determinate aree precedentemente depigmentate (ad esempio mediate trattamento laser), contribuiscono al sollevamento di tali aree dal resto della superficie colorando la pelle a seguito della reazione con determinati componenti.

*Allegato 1a***Lista degli additivi ammessi***Rimando alla disposizione che introduce l'allegato*

(art. 1a cpv. 2 e 2 cpv. 1)

Numeri E 172, 534, 1520 e 1521

N° E	Additivo	Osservazioni
...		
172	Ossidi e idrossidi di ferro	
...		
534	Tartrato di ferro	
...		
1520	Propilenglicole	1,2-Propandiolo
1521	Polietilenglicole	

Allegato 2

Gruppi di additivi

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 1a cpv. 3 e 2 cpv. 1)

*Allegato 3***Lista di applicazione**

Rimando alla disposizione che introduce l'allegato

(art. 1 cpv. 1 lett. d, 1a cpv. 4 e 2 cpv. 1)

Nota introduttiva prima del titolo del capitolo A

Le denominazioni delle singole categorie di derrate alimentari non corrispondono alle denominazioni specifiche in altri atti normativi.

Cap. A, titolo della colonna, nonché posizioni 01.6, 01.6.1–01.6.3, 01.9, 12.3 e 12.6

Posizione	Categoria di derrata alimentare
01.6	Panna e panna in polvere
01.6.1	Panna pastorizzata non aromatizzata, tranne panna a ridotto tenore di grassi
01.6.2	Prodotti a base di panna non aromatizzati ottenuti con fermenti vivi e prodotti loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %
01.6.3	Altri tipi di panna
01.9	Caseinati alimentari
12.3	Aceto commestibile e acido acetico diluito (diluito con acqua al 4-30 % in volume)
12.6	<i>Concerne soltanto i testi tedesco e francese</i>

Cap. B, posizioni 00., 01.6., 01.6.1. Titolo, 01.6.2. Titolo, 01.6.3., 0.1.9., 0.2.2.2., 04.1.1., 04.2.5.2., 04.2.6., 07.1., 08.3.1., 12., 12.1.1., 12.1.2., 12.3. Titolo, 12.4. 12.6. Titolo, 13.1. e 14.1.5.2, nonché note a piè di pagina 92 e 93

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
00.		Additivi alimentari ammessi in tutte le categorie			
	E 290	Anidride carbonica	BPF		
	E 338–E 341, E 343 ed E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	10000	(1) (4) (57)	Solo alimenti in polvere essiccati, cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele; sono escluse le derrate alimentari elencate nella cifra 1 allegato 6. E 341 non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia.
	E 459	Beta–ciclodestrina	BPF		Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia.
	E 551–E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	(1)	Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia.
	E 551–E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1) (57)	Solo alimenti in polvere essiccati, cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non possono essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia.
	E 938	Argon	BPF		
	E 939	Elio	BPF		
	E 941	Azoto	BPF		
	E 942	Protossido di azoto	BPF		
	E 948	Ossigeno	BPF		
	E 949	Idrogeno	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
01.6.		Panna e panna in polvere			
01.6.1.		Panna pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)			
01.6.2.		Prodotti a base di panna non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi e prodotti loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %			
01.6.3.		Altri tipi di panna			
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo tipi di panna aromatizzati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combina- to	150		Solo tipi di panna aromatizzati
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	Solo tipi di panna aromatizzati
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	5	(61)	Solo tipi di panna aromatizzati
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	5	(61)	Solo tipi di panna aromatizzati
	E 234	Nisina	10		Solo <i>clotted cream</i>
	E 338–E 341, E 343 ed E 450– E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo panna sterilizzata, pastorizzata, UHT e panna montata
	E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	5000	(1)	Solo panna sterilizzata e panna sterilizzata a ridotto tenore di grassi
01.9.		Caseinati alimentari			
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 380	Citrato triammonico	BPF		
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		
	E 503	Carbonati di ammonio	BPF		
	E 504	Carbonati di magnesio	BPF		
	E 524	Iodossido di sodio	BPF		
	E 525	Iodossido di potassio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 526	Idrossido di calcio	BPF		
	E 527	Idrossido di ammonio	BPF		
	E 528	Idrossido di magnesio	BPF		
02.2.2.	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Tranne il burro a ridotto contenuto di grassi
	E 160a	Carotene	BPF		
	E 160b	Annato (bissina, norbissina)	10		Tranne il burro a ridotto contenuto di grassi
	E 200–E 203	Acido sorbico – sorbati	2000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi aventi tenore di grassi inferiore al 60 %
	E 200–E 203	Acido sorbico – sorbati	1000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi (tranne il burro) aventi tenore di grassi uguale o superiore al 60 %
	E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (2)	Solo grassi per frittura
	E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	100		Solo grassi per frittura
	E 338–E 341, E 343 ed E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo grassi da spalmare
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	100		Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi massimo del 41 %
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore all'80 %
	E 405	Alginato di glicole propilenico	3000		
	E 432–E 436	Polisorbati	10000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	10000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 475	Esteri poliglicerolici degli acidi grassi	5000		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4000		Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi massimo del 41 % e prodotti spalmabili analoghi aventi tenore di grassi inferiore al 10 %
	E 477	Esteri di glicol-polipropilene degli acidi grassi	10000		Solo emulsioni di grassi per cottura al forno

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 479b	Olio di soia ossidato termicamente con mono e digliceridi degli acidi grassi	5000		Solo emulsioni di grassi per frittura
	E 481–E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	10000	(1)	
	E 491–E 495	Esteri di sorbitolo	10000	(1)	
	E 551–E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	30000	(1)	Solo prodotti per ungere teglie da forno
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo olio e grassi per frittura
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità; tranne i grassi lattieri da spalmare
04.1.1.	Frutta e verdura fresche intere				
	E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	6		Solo come intensificatore del contrasto per la caratterizzazione di agrumi, meloni e melagrane con il seguente scopo: <ul style="list-style-type: none"> – riproduzione di tutte o di alcune delle indicazioni della caratterizzazione obbligatorie richieste secondo l'OID⁹; oppure – indicazione volontaria di nomi commerciali, processi di produzione, codici PLU, codici QR o codici a barre.
	E 200–E 203	Acido sorbico – sorbati	20		Solo trattamento superficiale di agrumi freschi non sbucciati
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	(3)	Solo mais dolce confezionato sotto vuoto
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	10	(3)	Solo uva da tavola, litchi freschi (parti commestibili) e mirtilli (<i>vaccinium corymbosum</i>)
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	50		Solo trattamento superficiale di agrumi
	E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	10		Da utilizzare solo su agrumi, meloni e melagrane con il seguente scopo: <ul style="list-style-type: none"> – riproduzione di tutte o di alcune delle indicazioni della caratterizzazione obbligatorie richieste secondo l'OID, oppure – indicazione volontaria di nomi commerciali, processi di produzione, codici PLU, codici QR o codici a barre

⁹ RS 817.022.16

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	BPF	(1)	Solo trattamento superficiale di frutta fresca
	E 901	Cera d'api bianca e gialla	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, banane, mango, avocado e melagrane, nonché rivestimento di frutta a guscio
	E 902	Cera candelilla	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché rivestimento di frutta a guscio
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, melagrane, mango, avocado e papaya, nonché rivestimento di frutta a guscio
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, melagrane, mango, avocado e papaya, nonché rivestimento di frutta a guscio
	E 905	Cera microcristallina	BPF		Solo trattamento superficiale di meloni, papaya, mango, avocado e ananas
	E 912	Esteri dell'acido montanico	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
	E 914	Cera polietilenica ossidata	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
04.2.5.2. Confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni					
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
	E 100	Curcumina	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 120	Vari tipi di carminio	100	(31) (66)	Tranne la crema di marroni
	E 140	Clorofilla e clorofillina	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 141	Complessi rameici della clorofilla e della clorofillina	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 142	Verde S	100	(31)	Tranne la crema di marroni
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 160a	Carotene	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 160c	Estratto di paprica (capsantina, capsorubina)	BPF		Tranne la crema di marroni

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 160d	Licopina	10	(31)	Tranne la crema di marroni
	E 161b	Luteina	100	(31)	Tranne la crema di marroni
	E 162	Betanina (rosso barbabietola)	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 163	Antociani	BPF		Tranne la crema di marroni
	E 200–E 213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati	1000	(1) (2)	Solo prodotti da spalmare a basso tenore di zuccheri, a contenuto di zucchero ridotto e prodotti analoghi ipocalorici o senza zucchero; crema di marroni, <i>mermeladas</i>
	E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati	500	(1) (2)	Solo prodotti a basso contenuto di zuccheri, a contenuto di zucchero ridotto e prodotti analoghi ipocalorici o senza zucchero; <i>mermeladas</i>
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	(3)	
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	(3)	Solo confetture, gelatine e marmellate da frutta solforata
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 296	Acido malico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrato di sodio	BPF		
	E 333	Citrato di calcio	BPF		
	E 334	Acido tartarico (L+)	BPF		
	E 335	Tartrato di sodio	BPF		
	E 350	Malato di sodio	BPF		
	E 400–E 404	Acido alginico – alginati	10000	(32)	
	E 406	Agar Agar	10000	(32)	
	E 407	Carragenina	10000	(32)	
	E 410	Farina di semi di carrube	10000	(32)	
	E 412	Gomma di guar	10000	(32)	
	E 415	Gomma di xanthan	10000	(32)	
	E 418	Gomma di gellano	10000	(32)	
	E 440	Pectine	BPF		
	E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 493	Monolaurato di sorbitano	25		Solo gelatine e marmellate
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
	E 524	Iodossido di sodio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 951	Aspartame	1000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 952	Ciclamato di sodio e suoi sali di sodio e calcio	1000	(51)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 955	Sucralosio	400		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità in gelatine di frutta
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 961	Neotamo	32		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 961	Neotamo	2		Solo come esaltatore di sapidità in confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 962	Sale di aspartame–acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
	E 964	Sciroppo di poliglicitolo	500000		Solo prodotti a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	10		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
04.2.6.	Prodotti trasformati a base di patate				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Solo fiocchi e granuli di patate secchi
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo fiocchi e granuli di patate secchi
	E 160a	Caroten	BPF		Solo fiocchi e granuli di patate secchi
	E 200–E 203	Acido sorbico – sorbati	2000	(1) (2)	Solo pasta di patate e patate a fette prefritte

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	400	(3)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	(3)	
	E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	25	(1)	Solo patate disidratate
	E 338–E 341, E 343 ed E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Comprese patate prefritte congelate o surgelate
	E 392	Estratto di rosmarino	200	(46)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo prodotti trasformati a base di patate confezionati
0.7.1.	Pane e panini				
	Gruppo I	Additivi			Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Solo pane al malto
	E 200–E 203	Acido sorbico – sorbati	2000	(1) (2)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale, nonché prodotti da forno precotti e preconfezionati e pane per la vendita al dettaglio a ridotto contenuto calorico
	E 280–E 283	Acido propionico – propionati	3000	(1) (6)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale
	E 280–E 283	Acido propionico – propionati	2000	(1) (6)	Solo pane a ridotto contenuto calorico, pane parzialmente cotto preconfezionato; panini, tortilla e pita preconfezionati, <i>pølsebrød, boller e fløjter</i> , preconfezionati
	E 280–E 283	Acido propionico – propionati	1000	(1) (6)	Solo pane confezionato
	E 338–E 341, E 343 ed E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	20000	(1) (4)	Solo pane fabbricato con lievito (soda bread)
	E 450	Difosfati	12000	(4)	Solo impasti a base di lievito refrigerati e preconfezionati, utilizzati come base per la preparazione di pizze, quiche, crostate e prodotti analoghi
	E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	(4) (90)	Solo impasto per pizza congelato o refrigerato e <i>tortilla</i>
	E 481–E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	3000	(1)	Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2
	E 483	Tartrato di stearile	4000		Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
08.3.1. Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico					
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumina	20		Solo insaccati
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	15		Solo <i>sobrasada</i>
	E 120	Cocciniglia	100	(66)	Solo insaccati
	E 120	Cocciniglia	BPF	(66)	Solo <i>pasturmas</i>
	E 120	Cocciniglia	200		Solo <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50		Solo <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50		Solo <i>sobrasada</i>
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Solo insaccati
	E 160a	Carotene	20		Solo insaccati
	E 160c	Estratto di paprica (capsantina, capso- rubina)	10		Solo insaccati
	E 162	Betanina (rosso barbabietola)	BPF		Solo insaccati
	E 200–E 219	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati; para-idrossibenzoati	BPF	(1) (2)	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne secca
	E 235	Natamicina	1	(8)	Solo trattamento superficiale di insaccati salati a secco
	E 249–E 250	Nitriti	150	(7)	
	E 251–E 252	Nitrati	150	(7)	
	E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo carne secca
	E 315	Acido eritorbico (acido isoascorbico)	500	(9)	Solo prodotti ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 338–E 341, E 343 ed E 450–	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	
	E 452				
	E 392	Estratto di rosmarino	15	(46)	Solo carne con contenuto di grassi non superiore al 10 %, tranne insaccati secchi
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(41) (46)	Solo carne con contenuto di grassi superiore al 10 %, eccetto insaccati secchi
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(46)	Solo carne secca

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 392	Estratto di rosmarino	100	(46)	Solo insaccati secchi
	E 553b	Talco	BPF		Solo trattamento superficiale di insaccati
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità
12.	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine				
12.1.1.	Sale				
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		
	E 338–E 341, E 343 ed E 450– E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	10000	(1) (4)	
	E 500	Carbonato di sodio	BPF		
	E 504	Carbonato di magnesio	BPF		
	E 511	Cloruro di magnesio	BPF		Solo sale marino
	E 530	Ossido di magnesio	BPF		
	E 534	Tartrato di ferro	110	(92)	
	E 535–E 538	Ferrocianuro	20	(1) (79)	
	E 551–E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000		
	E 554	Silicato di alluminio e sodio	20 come quanti- tà rimanente nel formaggio	(38)	Solo per sale da cucina per il trattamento superficiale di formaggi stagionati, categoria alimentare 01.7.2
12.1.2.	Succedanei del sale				
	Gruppo I	Additivi			
	E 338–E 341, E 343 ed E 450– E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	10000	(1) (4)	
	E 534	Tartrato di ferro	110	(92)	
	E 535–E 538	Ferrocianuro	20	(1) (79)	
	E 551–E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	20000		
	E 620–E 625	Acido glutammico – glutammato	BPF		
	E 626–E 635	Ribonucleotidi	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
12.3.		Aceto commestibile e acido acetico diluito (diluito con acqua al 4-30 % in volume)			
12.4.		Senape			
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combina-300 to			
	Gruppo IV	polioli	BPF		
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	35	(61)	
	E 200–E 213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico – benzoati	1000	(1) (2)	
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	500	(3)	Solo la senape di Digione
	E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	250	(3)	Tranne la senape di Digione
	E 392	Estratto di rosmarino	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralosio	140		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
	E 960	Glicosidi steviolici	120	(60)	
	E 961	Neotamo	12		
	E 962	Sale di aspartame–acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantame	4		

12.6. *Concerne soltanto i testi tedesco e francese*

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
13.1.	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia				
	PARTE INTRODUTTIVA, SI APPLICA A TUTTE LE SOTTOCATEGORIE				
	I livelli massimi indicati si riferiscono alle derrate alimentari pronte al consumo preparate secondo le istruzioni del fabbricante.				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c ed E 1450 sono impiegati in conformità ai limiti stabiliti negli allegati 2, 3, 5 e 6 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 ¹⁰ sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali.				
14.1.5.2.	Altro				
	Gruppo I	Additivi			Tranne il tè in foglie non aromatizzato, incluso il caffè solubile aromatizzato; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968 non sono ammessi nelle bevande
	E 200–E 213	Acido sorbico – sorbati; acido benzoico600 – benzoati		(1) (2)	Solo concentrato di tè e concentrato di tè alla frutta o alle erbe (liquido)
	E 242	Dimetilbicarbonato	250	(24)	Solo concentrato di tè liquido
	E 297	Acido fumarico	1000		Solo prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e tè alle erbe
	E 338–E 341, E 343 ed E 450– E 452	Acido fosforico – fosfati – di-, tri- e polifosfati	2000	(1) (4)	Solo bevande a base di caffè per distributori automatici; tè solubile o tè alle erbe solubile
	E 355–E 357	Acido adipico – adipati	10000	(1)	Solo polvere per la preparazione casalinga di bevande
	E 363	Acido succinico	3000		Solo polvere per la preparazione casalinga di bevande
	E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	10000	(1)	Solo polvere per la preparazione di bevande calde
	E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	1000	(1)	Solo caffè in lattina, liquido
	E 481–E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	Solo polvere per la preparazione di bevande calde
	E 491–E 495	Esteri di sorbitolo	500	(1)	Solo concentrato di tè e concentrato di te alla frutta o alle erbe (liquido)
	E 960	Glicosidi steviolici	30	(60) (93)	Solo bevande al caffè, al tè e al tè alle erbe, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti

¹⁰ RS 817.022.104

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / Eccezioni
	E 960	Glicosidi steviolici	30	(60) (93)	Solo caffè solubile aromatizzato e cappuccino solubile aromatizzato, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	20	(60) (93)	Solo bevande a base di malto e bevande aromatizzate al cioccolato/cappuccino, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti

Note a piè di pagina

...

(92) Riferito alla sostanza secca

(93) Il livello massimo si applica ai prodotti pronti da bere (p. es. in lattina) e loro miscele e concentrati preparati e pronti al consumo

Allegato 4
(art. 3)

Criteri di purezza specifici per gli additivi

Nota a piè di pagina

Gli additivi devono soddisfare i criteri di purezza specifici stabiliti nel regolamento (UE) n. 231/2012¹¹.

¹¹ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/1739, GU L 253 del 30.9.2015, pag. 3.

*Allegato 5**Rimando alla disposizione che introduce l'allegato e titolo*

(art. 2 cpv. 1, 4 cpv. 5, 5 e 8)

Liste degli additivi, comprese le sostanze di supporto per l'utilizzazione in additivi, enzimi, aromi e vitamine, sali minerali e altre determinate sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico

N. 2 numeri E 432–436

N° E dell'additivo utilizzato	Denominazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
...			
432–436	Polisorbato	BPF	Preparati di coloranti, intensificatori del contrasto, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per frutta
...			

N. 5 titolo

5. Additivi in vitamine, sali minerali e altre determinate sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico

Parte A titolo

Parte A: Additivi in vitamine, sali minerali e altre determinate sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico, ad eccezione delle sostanze nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini nella prima infanzia (secondo la lista figurante nell'allegato 3, n. 13.1)

Parte B titolo

Parte B: Additivi in vitamine, Sali minerali e altre determinate sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini nella prima infanzia (secondo la lista figurante nell'allegato 3, n. 13.1)

Allegato 6
(art. 4 cpv. 2 lett. a)

Liste delle derrate alimentari nelle quali non è ammesso il trasferimento di un additivo

N. 1 titolo e nuova riga alla fine della tabella

1. Lista delle derrate alimentari nelle quali non è ammesso il trasferimento di un additivo

...

- Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

N. 2 titolo

2. Lista delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi coloranti trasferiti

