

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

del 27 marzo 2002

Il Dipartimento federale dell'interno,

visto l'articolo 8 capoverso 2 dell'ordinanza del 1° marzo 1995¹ sulle derrate alimentari (ODerr),

ordina:

Art. 1 Principio

¹ Quali additivi possono essere utilizzate solo le sostanze che figurano nell'allegato 1 nonché gli aromi (art. 8 cpv. 1 lett. b ODerr). La loro ammissione è retta dagli allegati 2, 3, 4 e 7.

² Le sostanze figuranti nell'allegato 2 sono additivi generalmente ammessi senza limitazione in tutte le derrate alimentari.

³ Le sostanze figuranti nell'allegato 3 sono additivi generalmente ammessi, se non è disposto altrimenti nella lista d'applicazione (allegato 7), nelle derrate alimentari secondo la Buona prassi di fabbricazione (BPF) o con una limitazione della quantità.

⁴ Le sostanze figuranti nell'allegato 4 sono additivi generalmente ammessi, se non è disposto altrimenti nella lista d'applicazione (allegato 7), nelle derrate alimentari sotto forma di polvere o di pastiglie conformemente alla BPF o con limitazione della quantità.

⁵ 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.

⁶ 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. cloruro di ammonio;

RS 817.021.22

¹ RS 817.02

- f. plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e loro sali, proteine del latte e glutine;
- g. aminoacidi e loro sali (salvo l'acido glutammico, la glicina, la cisteina, la cistina nonché i loro sali) non aventi la funzione di additivo;
- h. caseinati e caseina;
- i. inulina;
- j. enzimi, eccettuati quelli catalogati come additivi.

Art. 2 Ammissione provvisoria

¹ Fino alla modificazione degli allegati della presente ordinanza da parte del DFI, l'Ufficio federale della sanità pubblica (Ufficio federale) può ammettere, su domanda motivata, altri additivi e fissarne le quantità massime per singole derrate alimentari. L'autorizzazione deve essere limitata nel tempo e pubblicata sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

² 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 trasferimento

¹ Gli additivi trasferiti sono additivi provenienti dagli ingredienti di una derrata alimentare composta.

² 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.

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

Art. 4 Preparati di additivi

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

² 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.

³ 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 (cpv. 4) e di agenti lievitanti (cpv. 5).

⁴ 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).

⁵ 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 cm³ 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 cm³ di acido carbonico attivo.

Art. 5 Criteri di purezza

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

² L'Ufficio federale indica le norme tecniche atte a concretizzare i criteri di purezza di cui al capoverso 1. Il titolo di tali norme è pubblicato sul Foglio federale con l'indicazione della fonte o dell'organo di distribuzione.

Art. 6 Categorie di additivi e dichiarazione degli additivi sulle derrate alimentari preimballate

¹ Gli additivi devono essere assegnati, a seconda del loro effetto nella corrispondente derrata alimentare, a una delle categorie elencate nell'allegato 6.

² Per quanto riguarda le derrate alimentari preimballate, gli additivi devono essere catalogati nell'elenco degli ingredienti (art. 28 ODerr) con il nome di questa categoria e con la denominazione singola oppure con il numero E.

³ Per la dichiarazione si applicano le seguenti disposizioni:

- a. se svolge la funzione di più categorie, l'additivo deve essere menzionato sotto il nome della categoria che corrisponde alla funzione principale espressa dall'additivo nella derrata alimentare interessata;
- b. gli additivi che non possono essere assegnati ad alcuna categoria devono essere dichiarati con la denominazione singola o con il numero E;

- c. per gli amidi modificati (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) il nome della categoria («amidi modificati») non deve essere obbligatoriamente seguito dalla denominazione singola o dal numero E. Qualora l'amido modificato possa contenere glutine, la denominazione della categoria deve essere completata con l'indicazione dell'origine vegetale specifica (per es. «amido di frumento modificato»);
- d. gli additivi trasferiti (art. 3) devono essere dichiarati solo se esplicano ancora un'azione specifica nel prodotto finito. Fanno eccezione gli additivi provenienti da ingredienti composti, che devono sempre essere dichiarati se questi ultimi sono indicati nell'elenco degli ingredienti con una denominazione specifica (art. 30 cpv. 1 e 2 ODerr), nonché l'anidride solforosa e i solfiti (E 220-224, 226-228) in una concentrazione uguale o superiore a 10 mg SO₂/kg. L'articolo 30 capoverso 3 ODerr si applica per analogia;
- e. le sostanze di supporto e i solventi veicolanti utilizzati nei preparati di additivi nonché gli additivi utilizzati come coadiuvanti tecnologici non devono essere dichiarati; sono eccettuati gli additivi di cui all'articolo 28 capoverso 1^{bis} ODerr nonché l'anidride solforosa e i solfiti (E 220-224, 226-228) in una concentrazione uguale o superiore a 10 mg SO₂/kg. L'articolo 30 capoverso 3 ODerr si applica per analogia;
- f. i gas d'imballaggio (allegato 6 n. 16) non devono essere dichiarati;
- g. i succedanei dello zucchero, aggiunti allo scopo di addolcire, possono essere dichiarati anche senza la designazione della categoria di «edulcorante».

⁴ Gli aromi devono essere dichiarati con il termine «aroma» o con una denominazione più precisa oppure con una descrizione dell'aroma. Inoltre:

- a. il termine «naturale» o un suo sinonimo possono essere usati per caratterizzare gli aromi solo se i componenti aromatizzanti dell'aroma sono costituiti esclusivamente da sostanze aromatiche naturali oppure da estratti di aromi (allegato 6 n. 24 a, d);
- b. per gli aromi la cui denominazione allude a una data derrata alimentare o a un dato supporto dell'aroma, il termine «naturale» o un suo sinonimo possono essere usati unicamente se il prodotto è conforme alla lettera a ed i suoi componenti aromatizzanti sono stati isolati esclusivamente o quasi dalla corrispondente derrata alimentare o supporto dell'aroma.

⁵ Sono fatti salvi l'articolo 7 e le osservazioni che figurano nella lista d'applicazione (allegato 7).

Art. 7 Disposizioni speciali per la dichiarazione sulle derrate alimentari preimballate

¹ Le derrate alimentari che contengono aspartame (E 951) devono recare l'indicazione «contiene una sorgente di fenilalanina».

² Le derrate alimentari che contengono, per il loro addolcimento, uno o più edulcoranti devono recare l'indicazione «con edulcorante(i)». I prodotti cui, oltre ad edul-

coranti, sono aggiunti anche zucchero o altri tipi di zucchero, devono recare l'indicazione, ad esempio, «con zucchero e edulcorante(i)».

³ Le derrate alimentari che contengono succedanei dello zucchero (E 420, 421, 953, 965, 966 e 967) in misura superiore ai 100 g per chilogrammo o litro devono recare l'indicazione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi».

⁴ Le derrate alimentari la cui conservabilità è prolungata mediante gas d'imballaggio devono recare l'indicazione «confezionato in atmosfera protettiva».

Art. 8 Dichiarazione di additivi o preparati di additivi che pervengono come tali ai consumatori

¹ Qualora pervengano come tali al consumatore, gli additivi o i preparati d'additivi devono recare sugli imballaggi o sulle etichette le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione di categoria secondo l'allegato 6;
- b. la destinazione, le modalità d'uso e le prescrizioni per il dosaggio;
- c. i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente; nel caso di additivi bisogna utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- d. la data di conservabilità minima (art. 25 cpv. 1 ODerr);
- e. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante, dell'importatore o del venditore degli additivi o dei preparati di additivi;
- f. la partita;
- g. il contenuto effettivo netto.

² Sugli imballaggi o sulle etichette dei preparati edulcoranti (edulcoranti da tavola) devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica «edulcorante (edulcorante, edulcorante da tavola) su base di... » seguita dalla denominazione singola, per esempio «saccarina»;
- b. il potere dolcificante rispetto allo zucchero (saccarosio), per esempio: «una tavoletta corrisponde al potere dolcificante di una zolletta di zucchero (4 g)»;
- c. la menzione «contiene una fonte di fenilalanina» sui preparati edulcoranti che contengono aspartame;
- d. la menzione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi» sui preparati edulcoranti che contengono succedanei dello zucchero;
- e. le indicazioni conformemente al capoverso 1 lettere c-g; per i preparati edulcoranti sotto forma di pastiglie, l'indicazione del contenuto effettivo netto può essere sostituita dall'indicazione del numero di pastiglie per unità d'imballaggio.

Art. 9 Dichiarazione di additivi o preparati di additivi che non pervengono come tali ai consumatori

¹ Qualora non pervengano come tali al consumatore, ma siano consegnati per l'ulteriore lavorazione, gli additivi o i preparati di additivi devono recare sull'imballaggio o sull'etichetta quanto segue:

- a. la menzione «da impiegare nelle derrate alimentari» o un'indicazione dell'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. se del caso, le condizioni particolari di conservazione e utilizzazione;
- c. le modalità d'uso se altrimenti l'additivo non può essere impiegato in modo appropriato;
- d. tutte le indicazioni necessarie al rispetto delle prescrizioni concernenti le quantità massime di additivi ed ingredienti nei prodotti finiti;
- e. le indicazioni conformemente all'articolo 8 capoverso 1 lettere c-g; per gli additivi devono essere utilizzate le singole designazioni e i numeri E.

² Se l'imballaggio o il contenitore di prodotti di cui al capoverso 1 recano in posizione ben visibile la menzione «destinato alla fabbricazione di derrate alimentari e non alla vendita al dettaglio», le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere c e d nonché all'articolo 8 capoverso 1 lettere c ed e possono figurare sulle carte d'accompagnamento.

Art. 10 Disposizioni finali

¹ L'ordinanza del 26 giugno 1995² sugli additivi è abrogata.

² Le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate conformemente al diritto anteriore fino al 30 aprile 2004. Dopo questa data possono essere consegnate ai consumatori fino alla scadenza della data di conservabilità.

³ La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2002.

27 marzo 2002

Dipartimento federale dell'interno:

Ruth Dreifuss

² RU 1995 3218, 1997 1481, 1998 530, 2000 351

Allegato 1
(art. 1 cpv. 1)

Lista degli additivi ammessi

a. Coloranti¹

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 ²	Amaranto
E 124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A
E 127 ²	Eritrosina
E 128 ²	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 ²	Bruno FK
E 155	Bruno HT
E 160a	Caroteni misti, beta-carotene
E 160b ²	Annatto, bissina, norbissina
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina
E 160d	Licopina
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C 30)
E 160f	Etere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)
E 161b	Luteina
E 161g ²	Cantaxantina
E 162	Rosso di barbabietola, betanina
E 163	Antociani
E 170	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di titanio
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro

E 173 ²	Alluminio
E.174	Argento
E 175	Oro
E 180 ²	Litolrubina BK

- ¹ sono pure ammesse le vernici a base d'alluminio che risultano dall'indurimento di coloranti con idrossido d'alluminio in condizioni acquose
- ² non possono essere venduti direttamente al consumatore

b. Conservanti e antiossidanti³

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 230	Bifenile (difenile)
E 231	Ortofenilfenolo
E 232	Ortofenilfenolato sodico
E 233	Tiabendazolo
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 ⁴	Nitrito di potassio
E 250 ⁴	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

³ senza gli antiossidanti generalmente ammessi contenuti nell'allegato 3

⁴ può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitritato (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 ⁵	Acesulfame K
E 951 ⁵	Aspartame
E 952	Acido cicloesilsulfamminico ed i suoi sali sodici e di calcio (ciclammato)
E 954	Saccarina ed i suoi sali sodici, di potassio e di calcio
E 957 ⁵	Taumatina
E 959 ⁵	Neoesperidina DC

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

E 420 ⁵	Sorbitolo, sciroppo di sorbitolo
E 421 ⁵	Mannitolo
E 953 ⁵	Isomalto
E 965 ⁵	Maltitolo, sciroppo di maltitolo
E 966 ⁵	Lattitolo
E 967 ⁵	Xilitolo

⁵ oltre che per l'edulcorazione, ammessi anche per altri usi

d. Altri additivi

E 170	Carbonati di calcio (carbonato di calcio, idrogenocarbonato 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 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 ascorbile, stearato di ascorbile)
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 Eucheuma 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 431	Stearato di poliossietilene (40)
E 432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)
E 433	Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80)
E 434	Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40)
E 435	Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60)
E 436	Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)
E 440	Pectina, pectina amidata
E 442	Fosfatidi d'ammonio
E 444	Esteri acetici ed isobutirici 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
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 473	Sucresteri degli acidi grassi alimentari (saccarosio esterificato con acidi grassi alimentari)
E 474	Sucrogliceridi (miscela di sucresteri e di mono- e digliceridi)
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, esacianoferrato (II) di sodio
E 536	Ferrocianuro di potassio, esacianoferrato (II) di potassio
E 538	Ferrocianuro di calcio, esacianoferrato (II) di calcio
E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio
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 (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), gluconato ferroso
E 585	Lattato di ferro (II), lattato ferroso
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 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 generalmente 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 generalmente ammessi, se non altrimenti stabilito
nella lista delle applicazioni (allegato 7) per le singole derrate
alimentari**

a. Additivi ammessi secondo la BPF

E 170	Carbonati 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>Eucheima</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**	Sorbitolo, sciroppo di sorbitolo
E 421**	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***	L-Cisteina
E 953**	Isomalto
E 965**	Maltitolo, sciroppo di maltitolo
E 966**	Lattitolo
E 967**	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

* non ammesso per la preparazione di derrate alimentari disseccate artificialmente che devono essere reidratate per il consumo

** non ammesso in bevande ed edulcoranti

*** 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, individualmente o in combinazione
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] 500 mg/kg al massimo, individualmente o in combinazione
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	

Allegato 4
(art. 1 cpv. 4 e 5)

**Additivi generalmente ammessi nelle derrate alimentari
in polvere o in tavolette, se non altrimenti stabilito nella lista
delle applicazioni (allegato 7)**

E 338	Acido ortofosforico] <p>soltanto in derrate alimentari in polvere: 10 g/kg al massimo</p>
E 339	Fosfati di sodio	
E 340	Fosfati di potassio	
E 341	Fosfati di calcio	
E 343	Fosfati di magnesio	
E 450	Difosfati	
E 451	Trifosfati	
E 452	Polifosfati] <p>soltanto in derrate alimentari in tavolette: BPF</p>
E 459	beta-ciclodestrina	
E 551	Biossido di silicio (acido silicico)] <p>in derrate alimentari in polvere: 10 g/kg al massimo</p> <p>in derrate alimentari in tavolette: BPF</p>
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)	

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

Agenti di supporto e solventi veicolanti ammessi negli additivi

In questa lista non sono incluse:

- a. le sostanze considerate derrate alimentari
- b. le sostanze di cui all'articolo 1 capoverso 6
- c. 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
-----	Poletilenglicole 6000	Preparati a base di edulcoranti (tavolette)
-----	Alcole benzilico	Aromi
-----	Acetato d'etile	
-----	2-Propanolo (isopropanolo)	
E 170	Carbonati di calcio	
E 263	Acetato di calcio	
E 322	Lecitina	Coloranti, antiossidanti liposolubili; agente di rivestimento per la frutta
E 331	Citrati di sodio	
E 332	Citrati di potassio	
E 341	Fosfati di calcio	
E 400-404	Acido alginico e i suoi sali di sodio, di potassio, di calcio e d'ammonio	
E 405	Alginato dell'1,2-propandiolo	
E 406	Agar-agar	
E 407	Carragenina	
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 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
E 440	Pectine	
E 442	Fosfatidi d'ammonio	
E 459	Beta-ciclodestrina	1g/kg al massimo
E 460	Cellulosa	
E 461	Metilcellulosa	
E 463	Idrossipropilcellulosa	

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	
E 465	Etilmetilcellulosa	
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossime- tilcellulosa sodica	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reti- colata	Preparati a base di edulcoranti (tavolette)
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi alimentari	Agenti di rivestimento per la frutta; preparati in polvere a base di edulco- ranti (tavolette)
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi alimentari	
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	Coloranti e antiossidanti liposolubili; agenti di rivestimento per la frutta; preparati in polvere a base di edulco- ranti (tavolette)
E 472a	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido ace- tico	
E 472c	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	Coloranti e antiossidanti liposolubili
E 472e	Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido mono e diacetiltartarico	
E 473	Sucresteri degli acidi grassi alimenta- ri (saccarosio esterificato con acidi grassi alimentari)	
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	
E 491	Monostearato di sorbitano	Coloranti e agenti antischiomogeni
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	
E 517	Solfati d'ammonio	
E 551	Biossido di silicio (acido silicico)	Emulgatori e coloranti fino a 5% al massimo; Preparati in polvere a base di edulco- ranti (tavolette)
E 552	Silicato di calcio	

Numero E	Denominazione	Utilizzazione limitata
E 553a	Silicato di magnesio, trisilicato di magnesio] Preparati in polvere a base di edulcoranti (tavolette)
E 553 b	Talco	
E 554	Alluminosilicato di sodio] Preparati in polvere a base di edulcoranti (tavolette)
E 555	Alluminosilicato di potassio	
E 556	Alluminosilicato di calcio	
E 558	Bentonite] Coloranti fino a 5% al massimo
E 559	Silicato d'alluminio (caolino)] Coloranti fino a 5% al massimo; preparati in polvere a base di edulcoranti (tavolette)
E 570	Acidi grassi] Agente di rivestimento per la frutta
E 577	Gluconato di potassio	
E 640	Glicina e il suo sale sodico	
E 641	L-Leucina] Preparati a base di edulcoranti (tavolette)
E 900	Dimetilpolisilossano] Agente di rivestimento per la frutta
E 901	Cera d'api] Colorante
E 953	Isomalto	
E 965	Maltitolo	
E 966	Lattitolo	
E 967	Xilitolo	
E 1200	Polidestrosio	
E 1201	Polivinilpirrolidone] Preparati a base di edulcoranti (tavolette)
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	
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	
E 1520	1,2-Propandiolo (propilenglicole)] Coloranti; emulgatori; antiossidanti; enzimi; aromi (al massimo 1g per kg di derrata alimentare)

Allegato 6
(art. 6 cpv. 1 e 3 lett. a, art. 8 cpv. 1 lett. a)

Denominazioni delle categorie di additivi

1. I «conservanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi di microorganismi.
2. Gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari preservandole dagli effetti nocivi dell'ossidazione, p.es. l'irrancidimento di grassi, le alterazioni di colore.
3. Gli «acidi» sono sostanze che aumentano il grado di acidità di una derrata alimentare e/o le conferiscono un sapore acido.
4. I «regolatori dell'acidità» sono sostanze che modificano o regolano il grado di acidità o l'alcalinità di una derrata alimentare.
5. Gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza delle singole particelle di una derrata alimentare ad agglomerarsi.
6. Gli «agenti antischiuomogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
7. Gli «eccipienti» sono sostanze che costituiscono una parte del volume di una derrata alimentare senza contribuire in modo rilevante al suo tenore di energia utilizzabile.
8. Gli «emulgatori» sono sostanze che consentono di preparare o di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non miscibili (p.es. olio e acqua).
9. I «sali di fusione» sono sostanze che convertono le proteine contenute nei formaggi in una forma dispersa e ciò facendo causano una distribuzione omogenea dei grassi e delle altre componenti.
10. Gli «agenti rassodanti (agenti di resistenza)» sono sostanze che conferiscono o conservano solidità e freschezza al tessuto cellulare dei frutti e degli ortaggi oppure che assieme ad un agente gelificante producono o stabilizzano un gel.
11. Gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che potenziano il sapore e/o l'odore di una derrata alimentare.
12. Gli «agenti gelificanti» sono sostanze che mediante la formazione di un gel conferiscono una forma indurita alle derrate alimentari.
13. Gli «agenti di rivestimento» (lubrificanti compresi) sono sostanze che conferiscono un aspetto lucente alla superficie esterna di una derrata alimentare oppure che formano uno strato protettivo.
14. Gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono il disseccamento delle derrate alimentari compensando gli effetti di una atmosfera a basso tenore di umidità, oppure sostanze che favoriscono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.

15. Gli «amidi modificati» sono sostanze ricavate dagli amidi commestibili mediante un trattamento chimico unico o ripetuto. Gli amidi commestibili soprammenzionati possono essere stati sottoposti a un trattamento fisico o enzimatico nonché resi solubili alla cottura e sbiancati mediante trattamento con acidi o basi.
16. I «gas di imballaggio» sono gas, eccezione fatta dell'aria, che vengono immessi nel recipiente corrispondente prima o dopo la derrata alimentare oppure contemporaneamente ad essa.
17. I «gas propulsori (propellenti)» sono gas diversi dall'aria che fanno fuoriuscire la derrata alimentare dal suo recipiente.
18. Gli «agenti lievitanti» sono sostanze o miscele di sostanze che sprigionano gas facendo lievitare in tal modo un impasto.
19. Gli «stabilizzanti» sono sostanze che consentono di mantenere lo stato fisico e chimico di una derrata alimentare. Essi contengono sia sostanze che consentono di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi come pure sostanze mediante le quali viene stabilizzato, conservato o intensificato il colore esistente di una derrata alimentare.
20. Gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
21. Gli «agenti di trattamento della farina» - emulgatori esclusi - sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o all'impasto per migliorarne l'idoneità alla cottura in forno.
22. I «coloranti» sono sostanze che conferiscono il colore a una derrata alimentare oppure ne ripristinano il colore originario. A questa categoria appartengono le componenti naturali di derrate alimentari nonché i prodotti di base naturali che normalmente non sono utilizzati né come derrate alimentari né come additivi alimentari caratteristici.

Non sono considerati dei coloranti:

- a. le derrate alimentari, secche o in forma concentrata, e le sostanze aromatizzanti che vengono aggiunte durante la produzione di preparazioni alimentari per le loro proprietà aromatizzanti, relative al gusto o alla fisiologia della nutrizione e che possiedono l'effetto secondario di colorare, quali la paprica, la curcuma o lo zafferano;
 - b. i coloranti per la colorazione di superfici di derrate alimentari non destinate al consumo, quali i rivestimenti dei formaggi e gli involucri delle salsicce.
23. Gli «edulcoranti» sono additivi utilizzati per conferire un sapore dolce alle derrate alimentari. Gli edulcoranti che non forniscono calorie sono composti chimici non appartenenti al gruppo dei carboidrati, che posseggono un potere dolcificante notevolmente superiore a quello del saccarosio, ma che, in rapporto al loro potere dolcificante, non hanno alcun valore nutritivo oppure ne hanno uno molto esiguo. Gli edulcoranti che forniscono calorie o succedanei dello zucchero sono sostanze (polioli), che in virtù del loro potere

dolcificante, paragonabile a quello dello zucchero, e in virtù della loro massa vengono utilizzati quali sostituti dello zucchero e degli altri generi di zuccheri.

24. Gli «aromi» sono sostanze che sono o dovrebbero essere utilizzate nelle o sulle derrate alimentari per conferire loro un odore e/o un sapore particolare. Si distinguono:

- a. le *sostanze aromatizzanti naturali*: sono sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche che sono ottenute con procedimenti fisici adeguati (incluse la distillazione e l'estrazione con solventi) o con procedimenti enzimatici o microbiologici da materie di origine vegetale o animale, e sono utilizzate come tali o trattate per il consumo mediante procedimenti abituali di preparazione delle derrate alimentari (incluse l'essiccazione, la tostatura e la fermentazione);
- b. le *sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali*: sono sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche che sono ottenute mediante sintesi chimica o isolamento con procedimento chimico; la loro composizione chimica è identica a quella di una sostanza presente naturalmente in una materia di origine vegetale o animale conformemente alla lettera a;
- c. le *sostanze aromatizzanti artificiali*: sono sostanze chimiche definite aventi proprietà aromatiche che sono ottenute mediante sintesi chimica; la loro composizione chimica non è tuttavia identica a quella di una sostanza presente naturalmente in una materia di origine vegetale o animale conformemente alla lettera a;
- d. gli *estratti di aromi*: sono prodotti concentrati o non concentrati aventi proprietà aromatiche e che sono ottenuti conformemente alla lettera a, ma che non rientrano in questa definizione;
- e. gli *aromatizzanti di trasformazione*: sono prodotti ottenuti nella buona pratica di fabbricazione (BPF), secondo la procedura abituale, da una miscela di prodotti iniziali mediante riscaldamento durante un periodo di 15 minuti al massimo ad una temperatura non superiore ai 180 °C; i prodotti iniziali non possiedono necessariamente proprietà aromatiche; almeno uno di questi prodotti contiene dell'azoto (gruppo amminico) e un altro è uno zucchero riducente;
- f. gli *aromatizzanti di affumicatura*: sono preparati a base di fumo che è utilizzato nel procedimento abituale d'affumicatura di derrate alimentari.

Allegato 7
(art. 1 cpv. 1, 3-5 e art. 6 cpv. 5)

Lista d'applicazione

A. Spiegazioni e disposizioni speciali

1. Colonna «Alimenti»
L'ordine di successione in cui sono elencate le derrate alimentari corrisponde alla loro ripartizione nell'ODerr.
2. Colonna «Additivi»
I numeri degli additivi elencati corrispondono ai numeri E. Le denominazioni singole possono essere rilevate dall'allegato 1.
3. Colonna «Quantità massime»
Se non vi sono altre indicazioni nella colonna «Osservazioni», le quantità massime rappresentano valori di tolleranza secondo l'articolo 10 capoverso 3 lettera della legge del 9 ottobre 1992³ sulle derrate alimentari. 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. Le quantità massime degli additivi ammessi si applicano sia a quelle direttamente aggiunte, sia a quelle trasferite, ma non a quelle presenti naturalmente. 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. 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 (SO₂), per l'acido fosforico e i fosfati al pentossido di fosforo (P₂O₅) e per i nitriti e i nitrati al nitrito di sodio. 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.

B. Abbreviazioni usate nella lista di applicazione

BHA		Butilidrossianisolo
BHT		Butilidrossitoluolo
BPF	=	Buona prassi di fabbricazione
PHB	=	Para-idrossibenzoati
UHT	=	Procedimento a temperatura ultra alta (secondo l'art. 13 ODerr)

C. Lista di applicazione

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
1. Latte (art. 38-48 ODerr)			
Latte di tutti i tenori di materia grassa, UHT o sterilizzato	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/l	
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
2. Prodotti a base di latte (art. 49-81 ODerr)			
Formaggio non stagionato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per il mascarpone
	234 Nisina	10 mg/kg	tranne la mozzarella
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/kg	
	Additivi secondo l'allegato 3: per la mozzarella sono ammessi solo i seguenti:		
	260 Acido acetico	F	
	270 Acido lattico		
	330 Acido citrico		
	575 Glucono-delta-lattone		
Formaggio stagionato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per il formaggio confezionato ed affettato
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	BPF	per il trattamento di superficie
	234 Nisina	12,5 mg/kg	
	235 Natamicina	1 mg/dm ² di superficie, non reperibile 5mm sotto la 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 ₃)	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,
	160b Annatto, bissina, norbissina	15 mg/kg	di colore arancione, giallo e bianco perla
	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
	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- α -apo-8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta- α -apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	BPF	per la crosta di formaggio commestibile
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	BPF	
	170 Carbonato di calcio 504 Carbonato di magnesio 509 Cloruro di calcio 575 Glucono-delta-lattone	BPF	
	460 Cellulosa	BPF	per il formaggio a fette o grattugiato
Prodotti a base di formaggio	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per il formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare
	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 e formaggio fuso da spalmare
	160c Estratto di paprica	BPF	per il formaggio fuso 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		
	160a Caroteni	BPF	formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare esclusi
	160c Estratto di paprica		
	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	100 mg/kg	per le preparazioni di formaggio fuso
	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		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
Panna	(C 30)			
	161b Luteina			
	Estratti di aromi			formaggio fuso e miscele pronte per fondue esclusi
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF		non per la panna intera pastorizzata
	Aromatizzanti di affumicatura			
	Aromatizzanti di trasformazione			
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg		
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	5 g/kg		non per la panna intera pastorizzata
	474 Sacrogliceridi			
Additivi secondo l'allegato 3: per la panna pastorizzata sono ammessi solo i seguenti:				
401 Alginato di sodio				
402 Alginato di potassio			per il burro acidificato	
407 Carragenina	BPF			
466 Carbossimetilcellulosa sodica				
471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari				
Burro, (tranne il burro semigrasso e $\frac{3}{4}$ grasso), preparazioni al burro, frazioni del grasso di latte	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/kg	per il burro acidificato	
	160a Caroteni	BPF		
	Estratti di aromi			
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle 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:			per il burro acidificato
500 Carbonati di sodio	BPF			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Burro disidratato	310-312 Gallati	200 mg/kg*	per la preparazione artigianale di derrate alimentari trattate termicamente e per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostito o per la preparazione di salse d'arrosto
	320 BHA	*applicabile solo proporzionalmente, riferito al tenore di materia grassa	
	321 BHT	100 mg/kg*	
	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		per i prodotti previsti specialmente per cuocere o per arrostito o per la preparazione di salse d'arrosto
	300 Acido ascorbico	BPF	
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		
	306-309 Tociferoli		
	322 Lecitina	30 g/kg	
	330-333 Acido citrico e citrati	BPF	
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.	10 g/kg	
	472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	BPF	
Grasso del latte da spalmare, burro semigrasso e $\frac{3}{4}$ grasso	Sono ammessi gli stessi additivi come per i grassi da spalmare		
Latte acido ricotto	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/kg	
Latte acidificato	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
Latticello	Additivi secondo l'allegato 3: ammesso unicamente se sterilizzato		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Latte acidificato, yogurt, kefir, a seconda degli ingredienti aromatizzanti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/kg	per i prodotti non trattati fermicamente
	210-213 Acido benzoico e benzoati	4 g/kg	per i prodotti con frutta o sapore di frutta
	297 Acido fumarico		
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	3 g/kg	
	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	5 g/kg	
	474 Sucrogliceridi		
	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		
	483 Tartrato di stearile	5 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	
	950 Acesulfame-K	5 mg/kg	solo come esaltatore di sapidità
	951 Aspartame	5 mg/kg	
	957 Taumatina	5 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	
	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 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	150 mg/kg	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	
Siero di latte, 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	BPF	per la crosta di formaggio commestibile

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	160c Estratto di paprica 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 (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 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 575 Glucono-delta-lattone	BPF	
Latte condensato di tutti i tenori di materia grassa	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: 300 Acido ascorbico 301 Ascorbato di sodio 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni			
Latte in polvere di tutti i tenori di materia grassa	322 Lecitina	BPF	per i distributori automatici			
	331 Citrati di sodio					
	332 Citrati di potassio					
	407 Carragenina					
	500 Carbonato acido di sodio					
	501 Carbonato acido di potassio					
	509 Cloruro di calcio					
	310-312 Gallati					
	320 BHA					
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:			200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per i distributori automatici	
2,5 g/kg						
300 Acido ascorbico		BPF				
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						
338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/l] solo bevande con cioccolato o malto				
	5 g/l					
	473 Sucrasteri degli acidi grassi alimentari] solo bevande con cioccolato o malto			
	474 Sucrogliceridi					
	101 Riboflavine					
	140 Clorofille e clorofilline					
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline					
	150a-d Caramello					
	153 Carbone vegetale					
	Bevande a base di latte e di prodotti lattieri			338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/l] solo bevande con cioccolato o malto
473 Sucrasteri degli acidi grassi alimentari		5 g/l				
474 Sucrogliceridi] solo bevande con cioccolato o malto				
101 Riboflavine						
140 Clorofille e clorofilline						
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline						
150a-d Caramello						
153 Carbone vegetale						
Bevande a base di latte e di prodotti lattieri			338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/l] solo bevande con cioccolato o malto	
			473 Sucrasteri degli acidi grassi alimentari	5 g/l		
	474 Sucrogliceridi] solo bevande con cioccolato o malto			
	101 Riboflavine					
	140 Clorofille e clorofilline					
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline					
	150a-d Caramello					
	153 Carbone vegetale					

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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	escluse le bevande con cioccolato
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Etilmaltolo Etilvanilina	BPF BPF BPF 50 mg/l 100 mg/l	
3. Latte e prodotti a base di latte di altre specie di mammiferi (art. 82 ODerr)			
Sono ammessi gli stessi additivi come per il latte vaccino e i prodotti a base di latte vaccino. Eccezione: nel burro fabbricato a partire da latte ovino e caprino non è ammesso nessun colorante.			
5. Olio commestibile, grasso commestibile (art. 98-105 ODerr)			
Grassi e oli di origine animale e vegetale, l'olio vergine escluso	310-312 Gallati	200 mg/kg *	per la preparazione industriale di derrate alimentari trattate termicamente non che per l'olio e il grasso per arrostitire (l'olio d'oliva da residui di spremitura escluso) e per l'olio di pesce, lo strutto, il grasso bovino, quello del pollame e il grasso ovino
320 BHA 321 BHT	100 mg/kg *	*applicabile solo proporzionalmente, riferito al tenore di materia grassa	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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	
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali		per oli e grassi aromatizzati
	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, olio d'oliva escluso
	300 Acido ascorbico		
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	
	306-309 Tociferoli	BPF	
	322 Lecitina	30 g/l	
	330-333 Acido citrico e citrati	BPF	olio d'oliva e olio d'oliva da residui di spremitura esclusi
	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 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 arrostitire o per la preparazione di salse d'arrosto, olio d'oliva escluso

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
6. Margarina, minarina, grasso da spalmare (art. 106-109 ODerr)			
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 di al massimo il 41%
	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	3 g/kg	
	432-436, Polisorbati	10 g/kg	
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	per i prodotti previsti specialmente
	474 SUCROGLICERIDI		per cuocere al forno
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	476 Poliricicleato di poliglicerolo	4 g/kg	per un tenore di materia grassa di al massimo il 41%
	477 Esteri dell' 1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	
	479b Olio di soia ossidato termicamente con mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	per i prodotti previsti specialmente per cuocere al forno
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	10 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattitato 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	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF		
7. Maionese, salse per insalata (art. 114-117 ODerr)			
Maionese, matonese per insalata, salse per insalata	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	2 g/kg 1 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
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per un tenore di materia grassa del 60% o superiore;	
210-213 Acido benzoico e benzoati	0,5 g/kg	in caso di impiego combinato la somma delle due sostanze non può eccedere 1 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-propandiole	8 g/kg		
416 Gomma di karaya	10 g/kg		
432-436 Polisorbati	5 g/kg		
473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg		
474 Sucrogliceridi			
476 Poliricinato di poliglicerolo	4 g/kg		
491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	per le salse per l'insalata	
420 Sorbitolo	BPF		
421 Mannitolo			
953 Isomalto			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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	
	959 Neoesperidina DC	50 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		
	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		
		500 mg/kg	
		BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	155 Bruno HT 160d Licopina 160e Beta- α -8'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta- α -8'-carotenico (C 30) 161b Luteina		
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF] per le salse per l'insalata
8. Carne, prodotti a base di carne (art. 118-125 ODerr)	129 Rosso allura AC 133 Blu brillante FCF 155 Bruno HT	BPF] per contrassegnare, stampigliare
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
Prodotti a base di carne	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg] per la farcitura 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 ² 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 ₂] 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 ₂	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 ₂	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 ₃	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 ₃	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 conservabili	
338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg		

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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Rivestimenti per prodotti a base di carne	Additivi secondo l'allegato 3: per le preparazioni a base di carne macinata fresca preconfezionate risp. per il foie gras, foie gras entier, e i blocs de foie gras sono ammessi solo i seguenti: 300 Acido ascorbico	BPF	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	301 Ascorbato di sodio	BPF	
	300-302 Acido ascorbico e ascorbati	BPF	
	330-333 Acido citrico e citrati	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	
	214-219 Para-idrossibenzoati	4 g/kg	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		
	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			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Budelle di salsiccia, commestibili	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	
	160b Annatto, bissina, norbissina 101 Riboflavina 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	20 mg/kg	BPF
	100 Curcumina 102 Tartrazina 104 Giallo di chinolina 110 Giallo Sunset FCF 120 Cocciniglia		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Pesci, non lavorati, anche congelati o surgelati	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	BPF	per lo storione (caviale) per i pesci con pelle rossa, congelati e surgelati
	284, 285 Acido borico e borace	4 g/kg, come acido borico	
	315, 316 Acido eritorbico e eritorbato di sodio	1,5 g/kg	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	420 Sorbitolo	BPF	
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		tranne come edulcoranti
123 Amaranto	30 mg/kg		per le uova di pesce
101 Riboflavine			
140 Clorofille e clorofiline			
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline			
150a-d Caramello			
153 Carbone vegetale			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 le uova di pesce
	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 Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	per il caviale e le uova di pesce

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Prodotti a base di pesce, eccetto i pesci salati ed essiccati	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati	BPF BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per semiconserve
210-213 Acido benzoico e benzoati	251, 252 Nitrato di sodio, nitrato di potassio	200 mg/kg (quantità residua, compreso il nitrito formatosi dal nitrato, espresso come NaNO ₂) 1500 mg/kg	per le aringhe e gli spratti marinati
315, 316 Acido eritrorbico e eritorbato di sodio	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	per prodotti resi conservabili per pasta di pesce
338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	385 EDTA di calcio disodico	1 g/kg	per Surimi
951 Aspartame	950 Acesulfame K	75 mg/kg	conserve
954 Saccarina e i suoi sali	959 Neoesperidina DC	200 mg/kg	per conserve, semiconserve e marinate agrodolci
101 Riboflavine	140 Clorofille e clorofilline	300 mg/kg	
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	150a-d Caramello	160 mg/kg	
153 Carbone vegetale	160a Caroteni	30 mg/kg	
160c Estratto di paprica	162 Betanina	30 mg/kg	
163 Antociani	170 Carbonato di calcio	BPF	per pasta di pesce e Surimi
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	100 mg/kg * 500 mg/kg **	* per pasta di pesce ** per Surimi
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
Pesci, salati, essiccati	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 220-224, 226-228 Amidride solforosa e solfiti 160b Annatto, bissina, norbissina 101 Riboflavina 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	200 mg/kg 200 mg/kg 10 mg/kg	per i merluzzi (Gadidae) per i pesci affumicati

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 pesci affumicati
	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/kg	per i pesci affumicati
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Crostacei e molluschi, non lavorati, anche congelati e surgelati	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	150 mg/kg * *nella parte commestibile] crostacei delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae;] meno di 80 unità] tra 80 e 120 unità] più di 120 unità
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati] 5g/kg] unicamente se congelati o surgelati
	385 EDTA di calcio disodico] 75 mg/kg] unicamente se congelati o surgelati
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati] BPF	
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto] BPF] unicamente se congelati o surgelati
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
Prodotti a base di crostacei e di molluschi, esclusi i crostacei e i molluschi cotti	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati] 5 g/kg] solo se congelati o surgelati e nella pasta di crostacei
	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	
	951 Aspartame] 300 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali] 160 mg/kg] per le marinate agrodolci
	959 Neoesperidina DC] 30 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 160c Estratto di paprica 162 Betanina 163 Antociani 170 Carbonato di calcio 171 Biossido di titanio 172 Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	per le paste
	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/kg	per le paste
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Crostacei e molluschi, cotti	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per i gamberetti
	210-213 Acido benzoico e benzoati	6 g/kg	per Crangon crangon e Crangon vulgaris
	210-213 Acido benzoico e benzoati	50 mg/kg, nella parte commestibile	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	solo se congelati o surgelati
	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			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Preparazioni per impanare la carne, i prodotti base di carne e altre derrate alimentari	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 Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione	250 mg/kg	per i crostacei
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	BPF
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	12 g/kg	
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/kg	
	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	

Derivate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
9. Estratti di carne, brodi di carne, e brodi ristretti, gelatine, gelatine alimentari (art. 126-128 ODerr) Brodi di carne, brodi ristretti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	500 mg/l	per i prodotti liquidi, tranne come conserve	
	210-213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per i prodotti essiccati	
	310-312 Gallati 320 BHA	3 g/kg 5 g/kg		
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2g/kg		
	363 Acido succinico	10 mg/kg		
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi			
	900 Dimetilpolisilossano			
	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				
Estratti di aromi	BPF			
Sostanze aromatizzanti naturali				
Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di trasformazione				
Gelatine	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg 500 mg/kg		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Gelatine alimentari	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 220-224, 226-228 Amidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	BPF
10. Condimenti, brodi, minestre, salse (art. 129-131 ODerr) Condimenti, condimenti in polvere, miscele di condimenti	310-312 Gallati 320 BHA 551-556, 559 Biossido di silicio e silicati	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa 30g/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	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle 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	
Minestre e brodi	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	500 mg/kg	per i prodotti liquidi, tranne come conserve
	210-213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per i prodotti essiccati
	310-312 Gallati 320 BHA	3 g/kg	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	363 Acido succinico	1 g/kg	
	432-436 Polisorbati	2 g/kg	
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari		per le minestre
	474 Sucrogliceridi		
	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			

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 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	per le minestre
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di trasformazione	BPF BPF BPF	
Salse, salsa di soia	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 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%

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le salse non emulsionate
	210-213 Acido benzoico e benzoati		
	310-312 Gallati	200 mg/kg, riferito al	
	320 BHA	tenore di materia grassa	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	per le salse emulsionate
	385 EDTA di calcio disodico	75 mg/kg	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	8 g/kg	per le salse emulsionate
	416 Gomma di karaya	10 g/kg	per le salse emulsionate
	432-436, Polisorbati	5 g/kg	
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	
	474 Sucrogliceridi		
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg	per le salse emulsionate
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo	BPF	
	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	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofilline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni	BPF	la salsa a base di pomodoro esclusa
	160c Estratto di paprica		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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	500 mg/kg	la salsa a base di pomodoro esclusa
	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		
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di trasformazione	BPF	

11. Cereali, leguminose, prodotti di macinazione (art. 132-142 ODerr)

Orzo perlato

220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti

30 mg/kg

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Farina	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso 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	
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
Prodotti a base di cereali per la colazione	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	5 g/kg	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattato di sodio] 5 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattato di calcio] 5 g/kg	
	120 Cocciniglia] 200 mg/kg] per i prodotti aromatizzati con aroma di frutta
	162 Betanina] 200 mg/kg] per i prodotti aromatizzati con aroma di frutta
	163 Antociani] 200 mg/kg] per i prodotti aromatizzati con aroma di frutta
	150c Caramello ammoniacale	BPF] per i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	160a Caroteni	BPF] per i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	160b Annatto, bissina, norbissina	25 mg/kg] per i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	160c Estratto di paprica	BPF] per i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	101 Riboflavine] 25 mg/kg]
	140 Clorofille e clorofilline] 25 mg/kg]
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline] 25 mg/kg]

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Cereali a preparazione istantanea (cereali a cottura rapida)	150a-d Caramello	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	153 Carbone vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprika	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
	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	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
Sostanze aromatizzanti naturali			
Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali			
Aromatizzanti di trasformazione	4 g/kg	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta	
Aromatizzanti di affumicatura			
Cereali a preparazione istantanea (cereali a cottura rapida)	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	4 g/kg	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
482 Stearoil-2-lattitato di calcio	553b Talco	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
472a Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido acetico			
Polenta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/kg	tranne i prodotti estrusi, gonfiati o aromatizzati con aroma di frutta
12. Pane, prodotti da forno e biscotteria (art. 143-147a ODerr)	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per il pane precotto, preconfezionato e per il pane a fette, preconfezionato
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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Etanolo	280-283, Acido propionico e propionati	12 g/kg	per il pane speciale 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-lattitato di sodio	3 g/kg	per il pane speciale
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio	3 g/kg	
	483 Trattato di stearile	4 g/kg	
	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		
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		
	322 Lecitina		
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari		
	472a, d-f Esteri dei mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF	
Prodotti da forno, da pasticceria e da biscotteria	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg	per i prodotti da forno precotti e preconfezionati
	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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
310-312 Gallati 320 BHA	310-312 Gallati 320 BHA	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	per i preimpasti per prodotti da pasticceria
Etanolo		6 g/kg	
297 Acido fumarico	297 Acido fumarico	2,5 g/kg*	
355-357 Acido adipico e adipati	355-357 Acido adipico e adipati	2 g/kg*	
338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	20 g/kg	
405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	2 g/kg	
405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	5 g/kg*	
416 Gomma di karaya	416 Gomma di karaya	5 g/kg*	
432-436, Polisorbati	432-436, Polisorbati	3g/kg	
473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	
474 Sucrogliceridi	474 Sucrogliceridi	10 g/kg	
475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	per i prodotti di pasticceria * per i ripieni e le coperture ** per le glassature e le coperture
477 Esteri dell' 1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	477 Esteri dell' 1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
481 Stearoil-2-lattiato di sodio	481 Stearoil-2-lattiato di sodio	5 g/kg	
482 Stearoil-2-lattiato di calcio	482 Stearoil-2-lattiato di calcio	10 g/kg	
491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg**	
491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/kg**	
483 Tartrato di stearile	483 Tartrato di stearile	4 g/kg	
541 Fosfato acido di sodio e alluminio	541 Fosfato acido di sodio e alluminio	1 g/kg, calcolato come alluminio	per i prodotti di pasticceria
901 Cere d'api	901 Cere d'api	BPF	
902 Cera di candellilla	902 Cera di candellilla	BPF	come agenti di rivestimento
903 Cera di carnauba	903 Cera di carnauba	BPF	
904 Gommalacca	904 Gommalacca	BPF	
160b Annatto, bissina, norbissina	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i prodotti di pasticceria
160b Annatto, bissina, norbissina	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per il rivestimento e per la decorazione

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 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	200 mg/kg** * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti 500 mg/kg***	**per i prodotti di pasticceria ***per le coperture e la decorazione di prodotti di pasticceria

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	173 Alluminio	BPF	per le coperture e la decorazione di prodotti di pasticceria
	174 Argento		
	175 Oro		
	Estratti di aromi		
	Sostanze aromatizzanti naturali		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali		
	Aromatizzanti artificiali	BPF	
	Aromatizzanti di trasformazione		
	Aromatizzanti di affumicatura		
Prodotti da sgranocchiare	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per i prodotti a base di cereali o di patate
	214-219 Para-idrossibenzoati (PHB)	di cui al massimo 300 mg/kg PHB 50 mg/kg	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		
	310-312 Gallati		
	320 BHA		
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	200 mg/kg riferito al tenore di materia grassa	per i prodotti a base di cereali
	405 Alginato dell' 1,2-propandiolio	5 g/kg	
	416 Gomma di karaya	3 g/kg	per i prodotti a base di cereali o di patate
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	5 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio	5 g/kg	
	901 Cere d' api		
	902 Cera di candellilla		
	903 Cera di carnauba		
904 Gommalacca	BPF	come rivestimento	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	950 Acesulfame K	350 mg/kg	per i prodotti preconfezionati, salati, secchi, aromatizzati, a base di amido, noci o noccioline
	951 Aspartame K	500 mg/kg	
	954 Saccarina e i suoi sali	100 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per i prodotti salati, secchi, a base di patate, cereali o amido, estrusi e espansi
	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		
	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		
		BPF	per i prodotti salati secchi, a base di patate, cereali o amido
			per i prodotti salati secchi, a base di patate, di cereali

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Impasti	124 Ponceau 4R	100 mg/kg	o di amido * per i prodotti estrusi e espansi
	129 Rosso allura AC	200 mg/kg *	
	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		
	Estratti di aromi		
Sostanze aromatizzanti naturali			
Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali			
Aromatizzanti di trasformazione			
Impasti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	0,6 g/kg	*non deve più essere reperibile nel prodotto cotto al forno
	Etanolo	15 g/kg*	
Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
Lievito di panetteria	491 -495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	BPF	per i budini di semolino e di tapioca e i prodotti affini
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
14. Budini, creme (art. 150-151 ODerr)	234 Nisina	3 mg/kg	per i budini di semolino e di tapioca e i prodotti affini
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	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	7 g/kg	per i prodotti in polvere
	355-357 Acido adipico e adipati	6 g/kg] per i prodotti simili a gelatine
	355-357 Acido adipico e adipati	1 g/kg] per i prodotti con frutta o aroma di frutta e i dessert in polvere
	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 Sucresteri degli acidi grassi alimentari] 5 g/kg	
	474 Sucrogliceridi		
	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		
	483 Trattato di stearile	5 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	5 g/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 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 * 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	150 mg/kg * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali	BPF BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Etilmaltolo	BPF 200 mg/kg di sostanza secca	
	Etilvanillina	400 mg/kg di sostanza secca	
15. Paste alimentari (art. 152-154 ODerr)	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	2 g/kg	per le tagliatelle
Paste alimentari	Additivi secondo l'allegato 3: per le paste alimentari non ne è ammesso nessuno e per le paste alimentari fresche sono ammessi solo i seguenti:	BPF	per le paste alimentari fresche
	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-delta-lattone		
16. Uova, ovoprodotti (art. 155-164 ODerr)	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per i prodotti essiccati, concentrati, congelati o surgelati
Ovoprodotti	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	5 g/kg	per l'uovo liquido (albume, tuorlo, uovo intero) nonché le uova cotte e sbucciate
	210-213 Acido benzoico e benzoati		
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	10 g/kg	per l'uovo liquido (albume, tuorlo, uovo intero)

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	1 g/kg	
	520-523 Alluminiosolfati	30 mg/kg, calcolato come alluminio	per l'albumina
	1505 Citrato di trietile	BPF	per l'albumina in polvere e l'albumina pastorizzata
17. Alimenti speciali (art. 165-184c ODerr)	Alimenti speciali, in generale, esclusi i prodotti menzionati qui appresso	5 g/kg	
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 420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo	BPF	
101 Riboflavina 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	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Sucedanei del sale commestibile	535, 536, 538 Ferrocianuri	20 mg/kg, calcolato come ferrocianuro di potassio anidro	
Alimenti privi di glutine	<p data-bbox="284 647 303 1066">Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso</p> <p data-bbox="314 624 400 1066">Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:</p> <p data-bbox="400 807 445 1066">410 Farina di semi di carrube 412 Farina di semi di guar</p>	BPF BPF	
Alimenti di valore energetico ridotto o debole	<p data-bbox="454 624 561 1066">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:</p> <p data-bbox="561 735 583 1066">200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati</p>	1 g/kg, di cui acido benzoico e benzoati al massimo 500 mg/kg	per le confetture, le gelatine, le marmellate e i prodotti da spalmare sul pane a base di frutta
	210-213 Acido benzoico e benzoati	2 g/kg	per il pane
	280-283 Acido propionico e propionati	BPF	
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1 g/kg risp. 1 g/l	per i generi di confetteria a base di amido, i prodotti di pasticceria, le confetture, le gelatine, marmellate, i prodotti da spalmare sul pane, le bevande istantanee e quelle già pronte per i gelati
		800 mg/kg	
		500 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati, il cioccolato e i dolciumi
		350 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o i prodotti lattieri, le conserve di frutta e le preparazioni di frutti e di ortaggi
		350 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o d'acqua aromatizzata
		110 mg/l 25 mg/l	per le minestre per la birra
	951 Aspartame	2 g/kg risp. 2 g/l	per i generi di confetteria e il cioccolato, le bevande istantanee e quelle già pronte
		1,7 g/kg	per i generi di confetteria

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		1 g/kg	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, i dolciumi
		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
		110 mg/l	per le minestre
		2,5 mg/l	per la birra
952 Ciclamato e i suoi sali		1,6 g/kg	per i prodotti di pasticceria
		1 g/kg risp. 1 g/l	per le conserve di frutta, le confetture, le gelatine, le marmellate, le bevande istantanee e quelle già pronte
		500 mg/kg	per i generi di confetteria, il cioccolato, i prodotti da spalmare sul pane e i dolciumi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		400 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata
		250 mg/kg	per i dessert, i gelati, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le preparazioni di frutti e di ortaggi
	954 Saccarina e i suoi sali	1 g/l	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		500 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati, il cioccolato e i dolciumi
		300 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido
		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 110 mg/l	per i prodotti di pasticceria 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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		80 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte e di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata
957 Taumatina		100 mg/l	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		50 mg/kg	per i generi di confetteria a base di frutti essiccati, per il cioccolato, i gelati e i dolciumi
959 Neoesperidina DC		200 mg/kg	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		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, il cioccolato e i dolciumi
		50 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, 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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Alimenti privi di zucchero e alimenti senza succedanei dello zucchero		50 mg/l	per le bevande analcoliche a base di latte o di prodotti lattiferi, minestre
		30 mg/l	per le bevande aromatizzate, analcoliche a base di acqua o di succo di frutta
	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 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		10 mg/l
927b Carbammide 420 Sorbitolo 421 Mannitolo 953 Isomalto 965 Maltitolo 966 Lattitolo 967 Xilitolo 950 Acesulfame K		1 g/kg di cui acido benzoico e benzoati al massimo 500 mg/kg 1 g/kg 30 g/kg BPF 2,5 g/kg	per le confetture, le gelatine, marmellate e i prodotti da spalmare sul pane a base di frutta per il marzapane e il persipan per la gomma da masticare per le caramelle molto piccole per rinfrescare l'alto

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		2 g/kg	per la gomma da masticare, per 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
		1 g/kg risp. 1 g/l	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, le bevande istantanee e quelle già pronte
		800 mg/kg	per i gelati
		500 mg/kg	per i dolciumi, i generi di confetteria e il cioccolato
		350 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, le conserve di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi
		350 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte o di prodotti lattieri e di acqua aromatizzata
	951 Aspartame	6 g/kg	per le caramelle molto piccole per rinfrescare l'alito

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		5,5 g/kg 2 g/kg risp. 2 g/l	per la gomma da masticare per i generi di confetteria, il cioccolato, le pastiglie per rinfrescare la gola fortemente aromatizzate
		1,7 g/kg 1 g/kg	per i prodotti di pasticceria per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, dolciumi, 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 per i gelati
		800 mg/kg 600 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata
	952 Ciclamato e i suoi sali	2,5 g/kg	per le caramelle molto piccole per rinfrescare l'alito
		1,6 g/kg 1,5 g/kg	per i prodotti di pasticceria per la gomma da masticare
		1 g/kg risp. 1 g/l	per le conserve di frutta, le confetture, le gelatine, le marmellate, le bevande istantanee e quelle già pronte

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		500 mg/kg	per i dolciumi, i generi di confetteria, il cioccolato, i prodotti da spalmare sul pane
		400 mg/l	per le bevande analcoliche a base di succo di frutta, di latte, di prodotti lattieri o di acqua aromatizzata
		250 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o di prodotti lattieri, gelati, le preparazioni di frutti e di ortaggi
	954 Saccarina e i suoi sali	3 g/kg	per le caramelle molto piccole per rinfrescare l'alito
		1 g/l	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		1,2 g/kg 800 mg/kg	per la gomma da masticare per comi e le cialde da gelato
		500 mg/kg	per i dolciumi, i generi di confetteria a base di frutti essiccati e per il cioccolato
		300 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido
		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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		170 mg/kg	per i prodotti di pasticceria
		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
	957 Taumatina	100 mg/l	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		50 mg/kg	per i dolciumi, la gomma da masticare, i prodotti di confetteria a base di frutti essiccati, per il cioccolato e i gelati
	959 Neoesperidina DC	400 mg/kg	per la gomma da masticare, le caramelle molto piccole per rinfrescare l'alito
		200 mg/l	per le bevande istantanee e quelle già pronte
		150 mg/kg	per i generi di confetteria a base di amido, i prodotti di pasticceria
		100 mg/kg	per i dolciumi, i generi di confetteria a base di frutti essiccati e per il cioccolato

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
		50 mg/kg	per i dessert, le preparazioni a base di latte o prodotti lattieri, 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 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
		50 mg/l	per 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
Alimenti per il controllo del peso corporeo	<p>Oltre agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile resp. in deroga agli additivi ammessi nelle derrate alimentari normali di tipo comparabile (inclusi gli additivi secondo l'allegato 3) sono ammessi i seguenti additivi:</p> <p>200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 432-436, Polisorbati 473 Sucerteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi 475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari</p>	<p>1,5 g/kg 5 g/kg 1,2 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 5 g/kg</p>	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	477 Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi alimentari	1 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	2 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio		
	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	
	959 Neoesperidina DC	100 mg/kg	
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		BPF
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	101 Riboflavine		
	140 Clorofille e clorofiline		
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline		
	150a-d Caramello		
	153 Carbone vegetale		BPF
	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		

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'-carotenale (C 30) 160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina	50 mg/kg	

Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pappe di complemento a base di cereali 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 B₁₂ (rapporto vitamina B₁₂: mannitolo non inferiore a 1 : 1000).
 - c. L-ascorbato di sodio (E 301) negli involucri degli ingredienti con acidi grassi polinsaturi è ammesso secondo le BPF; il tenore restante di E 301 nel prodotto pronto al consumo non può superare i 75 mg/l.

Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento 338 Acido fosforico

per quanto concerne il fosforo secondo le quantità massime stabilite nell'allegato 2 risp. 4 ODerr

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
339 Fosfati di sodio 340 Fosfati di potassio		1 g/l da soli o combinati e per quanto concerne il fosforo, sodio e potassio secondo le quantità massime stabilite nell'allegato 2 resp. 4 ODerr	
473 Sucrasteri degli acidi grassi alimentari		20 mg/l ¹⁾	per i prodotti con proteine, peptidi o aminoacidi idrolizzati ¹⁾ vedi sotto
Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:			
270 L (+) Acido lattico		BPF	
304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi		10 mg/l	per alimenti di proseguimento
304 Palmitato di L-ascorbile		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 resp. 4 ODerr	
332 Citrati di potassio		1 g/l ¹⁾	
322 Lecitina		1 g/l ¹⁾	1) se viene aggiunta più di una di queste sostanze la loro quota parte percentuale viene ridotta
471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari		4 g/l ¹⁾	
472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico		7,5 g/l ¹⁾	per i prodotti in polvere

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	472c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari esterificati con acido citrico	9 g/l ¹⁾	per i prodotti liquidi, a condizione che contengano proteine, peptidi o amminioacidi parzialmente idrolizzati e che corrispondano alle condizioni stabilite nell'allegato 5 ODerr
	407 Carragenina	0,3 g/l ²⁾	per gli alimenti di proseguimento
	410 Farina di semi di carrube	1 g/l ²⁾	²⁾ se viene aggiunta più di una di queste sostanze la loro quota parte percentuale viene ridotta
	412 Farina di semi di guar 412 Farina di semi di guar	1 g/l ²⁾ 1 g/l	per gli alimenti per lattanti, a condizione che il prodotto contenga proteine parzialmente idrolizzate e che corrisponda alle condizioni stabilite nell'allegato 5 ODerr
440 Pectine	Estratto di vaniglia Vanillina	5 g/l	per gli alimenti di proseguimento acidificati
Alimenti di complemento a base di cereali e altri alimenti di complemento per lattanti e bambini in tenera età	338 Acido fosforico	BPF	per la correzione del pH per prodotti a base di cereali per dessert a base di frutti
	339-341 Fosfati	BPF	
	341 Fosfati di calcio	1 g/kg 1 g/kg 1 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	450 Difosfato disodico	5 g/kg ^(*)	per biscotti e fette biscottate *inclusi E 334-336, 354, Acido L (+)-tartarico e tartrati e E 575 Glucono-delta-lattone
	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 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
	304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi 306-309 Tocoferoli	100 mg/kg	per i prodotti contenenti grassi a base di cereali, inclusi i biscotti e le fette biscottate; nonché altri ali- menti supplementari conte- nenti grassi
	322 Lecitina	10 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	330-333 Acido citrico e citrati	BPF	per la correzione del pH
	333 Citrati di calcio	BPF	per i prodotti a base di frutta a basso contenuto di zucchero
	334-336, 354 Acido L (+)-tartarico e tartrati	5 g/kg*	per biscotti e fette biscottate * incluso E 450 Difosfato disodico
	575 Glucono-delta-lattone		
	400-402, 404, Acido alginico e alginati	500 mg/kg	per i dessert e i budini
	410 Farina di semi di carrube	10 g/kg	in generale
	412 Farina di semi di guar	20 g/kg *	* per i prodotti privi di glutine a base di cereali
	414 Gomma arabica, gomma d'acacia		
	440 Pectine		
	471, 472a-c Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari, esteri dei mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	500, 501, 503, Carbonati	BPF	come prodotto lievitante
	507 Acido cloridrico	BPF	per la correzione del pH
	524-526, Idrossidi	BPF	per la correzione del pH
	1404 Amido ossidato		
	1410 Fosfato di monoamido	50 g/kg	
	1412-1414, Fosfati di diamido		
	1420 Amido acetilato		
	1422 Adipato di diamido acetilato		
	1450 Ottemilsuccinato di amido e sodio		
	1451 Amido acetilato ossidato		
	Estratto di vaniglia	BPF	
	Vanillina	BPF	

Deccate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Alimenti per persone con un fabbisogno energetico o di sostanze nutritive elevato	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.		
Alimenti a base di estratto di malto	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 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	3 g/l	per i prodotti liquidi
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Ertivamulina	BPF	
Alimentazione complementare	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 214-219 Para-idrossibenzoati	100 mg/kg	per i prodotti liquidi
	310-312 Gallati 320 BHA 321 BHT	2 g/l	
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 416 Gomma di karaya	400 mg/kg	
		BPF 1 g/kg BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	432-436, Polisorbati	BPF	
	473 Sucerteri degli acidi grassi alimentari	BPF	
	474 Sucrogliceridi	BPF	
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	BPF	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	BPF	
	551-556, 559 Biossido di silicio e silicati	BPF	
	901 Cere d'api	BPF	come rivestimento
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	BPF	
	904 Gommalacca	BPF	
	1201 Polivinilpirrolidone	BPF	per le tavolette
	1202 Polivinilpolipirrolidone	BPF	
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomalto		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	950 Acesulfame K	2 g/kg 500 mg/kg 350 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	951 Aspartame	5,5 g/kg 2 g/kg 600 mg/l	per gli sciroppi o le tavolette per i prodotti solidi per i prodotti liquidi
	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
	957 Taumatina	400 mg/kg	per gli sciroppi o le tavolette

Deccate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	959 Neoesperidina DC	400 mg/kg	per gli sciroppi o le tavolette
	101 Riboflavine	100 mg/kg	per i prodotti solidi
	140 Clorofille e clorofilline	50 mg/l	per i prodotti liquidi
	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'-carotemale (C 30)		
		* 100 mg/l	* per i prodotti liquidi
		** 300 mg/kg	** per i prodotti solidi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C.30) 161b Luteina]]
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Etilvanillina	BPF 100 mg/kg]
Bevande speciali contenenti caffeina	Sono ammessi gli stessi additivi come nelle limonate		
18. Frutta, verdura (art. 185-196 ODerr)			
Frutta	230 Bifenile, difenile	70 mg/kg] per il trattamento di superfi- cie di agrumi
	231,232 Ortotofenilfenolo e ortotofenilfenolato di sodio] 12 mg/kg, calcolato come ortotofenilfenolo] per il trattamento di superfi- cie di agrumi
	445 Esteri glicerici della resina del legno	50 mg/kg] per il trattamento di superfi- cie di agrumi
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	BPF] per il trattamento di superfi- cie
	474 Sacrogliceridi	BPF] per il trattamento di superfi- cie di mele, ananas, pere, meloni, pesche e agrumi
	901 Cere d'api	BPF]
	902 Cera di candelilla 903 Cera di carnauba 904 Gommalacca	BPF]
	905 Cera microcristallina	BPF] per il trattamento di superfi- cie di avocado, mango, me- loni e papaia
	912 Esteri dell'acido montanico	BPF] per il trattamento di superfi-

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Frutta e verdura, cruda, più o meno pronta per essere cucinata (tra l'altro sbucciata, sminuzzata)	914 Cera polietilenica ossidata] cie di ananas, avocado, mango, meloni, papaia e agrumi
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	800 mg/kg 300 mg/kg] per la polpa di rafano] per la polpa di cipolle, di scalogni e aglio
Preparazioni di frutti e di ortaggi (eccettuare quelle menzionate qui di seguito)	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg] per le patate sbucciate
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	BPF BPF] per l'impasto di patate e le patate prearrostite
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	2 g/kg] per le salse a base di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi (le conserve di concentrato di polpa, le spuma, le composte, le insalate e i prodotti affini)
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg] per le preparazioni a base di frutta, le preparazioni di frutti e di ortaggi (le conserve di concentrato di polpa, le spuma, le composte, le insalate e i prodotti affini)
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg, in cui acido benzoico e benzoati al massimo 0,5 g/kg] 1 g/kg, in cui acido benzoico e benzoati al massimo 0,5 g/kg] per le preparazioni a base di olive
210-213 Acido benzoico e benzoati	1,5 g/kg] 1,5 g/kg] per le insalate da «traiteur»
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	800 mg/l] 800 mg/l] per il gelatinizzante liquido per la frutta e la pectina liquida per la vendita al consumatore finale

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	100 mg/kg	per le patate lavorate, gli impasti di patate e le farciture per pasticci a base di frutti
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	per i tipi di ortaggi bianchi
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	per i prodotti a base di patate (quelli congelati, surgelati, refrigerati e seccati compresi) nonché 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	
	959 Neoesperidina DC	50 mg/kg	
	Estratti di aromi		
	Sostanze aromatizzanti naturali		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle 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	BPF	
Frutta e verdura, candita, cristallizzata e glassata	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati		
	210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	100 mg/kg	
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	2 g/kg] per la mostarda di frutta
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio	200 mg/kg, calcolato come alluminio	
	520-523 Alluminiosolfati	200 mg/kg	per le ciliege
	127 Eritrosina		
	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		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
		BPF	
		200 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
Conserve di frutti e di ortaggi	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			
	Estratti di aromi	BPF		
	Sostanze aromatizzanti naturali			
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali			
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		250 mg/kg	per i limoni affettati
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		100 mg/kg	per le patate, le ciliege duracine bianche, i frutti essiccati reidratati e i litchi
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		
951 Aspartame		300 mg/kg	per le conserve	
954 Saccarina e i suoi sali		160 mg/kg	agrodolci	
959 Neoesperidina DC		100 mg/kg		
127 Eritrosina		200 mg/kg	per le ciliege da cocktail	
127 Eritrosina		150 mg/kg	per le ciliege duracine e le ciliege "Kaiser" in sciroppi e cocktail di frutta	
101 Riboflavina				
140 Clorofille e clorofiline				
141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline				

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 le conserve di frutti rossi
	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	200 mg/kg	per le conserve di frutti rossi
	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	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Frutti e ortaggi sotto aceto, sott'olio o in salamoia	330-333 Acido citrico e citrati	1 g/kg	per le olive per gli ortaggi per i peperoni gialli in salamoia, escluse le olive per i prodotti a base di patate
	334-337 Acido tartarico e tartrati	2 g/kg	
	509 Cloruro di calcio	500 mg/kg	
	575 Glucono-delta-lattone	100 mg/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	5 g/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	150 mg/kg calcolato come ferro	
	210-213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/kg	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	300 mg/kg	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	160 mg/kg	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	100 mg/kg	
Frutti essiccati	579 Gluconato ferroso	150 mg/kg calcolato come ferro	per le olive tinte di scuro
	585 Lattato ferroso	200 mg/kg	per i prodotti agricoli
	950 Acesulfame K	300 mg/kg	per i prodotti agricoli
	951 Aspartame	160 mg/kg	per i prodotti agricoli
	954 Saccarina e i suoi sali	100 mg/kg	per i prodotti agricoli
	959 Neoesperidina DC	100 mg/kg	per i prodotti agricoli
	101 Riboflavina	BPF	per gli ortaggi tranne le olive
	140 Clorofille e clorofilline	BPF	per gli ortaggi tranne le olive
	141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline	BPF	per gli ortaggi tranne le olive
	150a-d Caramello	BPF	per gli ortaggi tranne le olive
160a-Caroteni	1 g/kg	per le albicocche, le pesche, il uva, le susine e i fichi	
162 Betanina	2 g/kg	per le albicocche, le pesche, il uva, le susine e i fichi	
163 Antociani	2 g/kg	per le albicocche, le pesche, il uva, le susine e i fichi	
200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg	per le albicocche, le pesche, il uva, le susine e i fichi	
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	2 g/kg	per le albicocche, le pesche, il uva, le susine e i fichi	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Noci, lavorate (spuntini)	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	1 g/kg 600 mg/kg 500 mg/kg	per le banane per le mele e le pere per altri frutti e noci con guscio
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/kg	per le noci di cocco
	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)	50 mg/kg	per le noci condite e salate
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	200 mg/kg, riferito al tenore di materia grassa	
	310-312 Gallati	10 g/kg	
	320 BHA	BPF	come rivestimento
	416 Gomma di karaya		
	901 Cere d'api		
	902 Cera di candelilla		
903 Cera di carnauba			
904 Gommalacca			
950 Acesulfame K	350 mg/kg	per i prodotti preconfezionati, salati, secchi e aromatizzati	
951 Aspartame K	500 mg/kg		
954 Saccarina e i suoi sali	100 mg/kg		
959 Neoesperidina DC	50 mg/kg		
160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/kg	per i prodotti salati	
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	BPF	per i prodotti salati	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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) 161b Luteina	100 mg/kg	per i prodotti salati
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di trasformazione Aromatizzanti di affumicatura	BPF	
Ortaggi essiccati	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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	310-312 Gallati 320 BHA	25 mg/kg	per le patate
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	5 g/kg	per i prodotti a base di patate
	100 Curcumina	BPF	per i granulati e i fiocchi di patate
18a. Tofu, soja drink, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali (art. 196a-196f ODerr)			
Tofu, soja drink, tempeh	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
Altri prodotti a base di proteine vegetali	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 959 Neoesperidina DC	200 mg/l 5 mg/kg	solamente come esaltatore di sapidità
	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	
	100 Curcumina 104 Giallo di chinolina 120 Cocciniglia 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF	100 mg/l	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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		
19. Funghi commestibili (art. 197-201 ODerr)			
Funghi, congelati o surgelati	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati	50 mg/kg	
Funghi essiccati	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	100 mg/kg 1 g/kg	
Prodotti a base di funghi, esclusi quelli menzionati qui appresso	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	50 mg/kg 4 g/kg] per le glassature dei prodotti] a base di funghi
Funghi canditi, cristallizzati e glassati	405 Alginato dell'1,2-propandiolo 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	5 g/kg] 1 g/kg	
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 520-523 Alluminiosolfati	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] BPF		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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) 161b Luteina	200 mg/kg	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali		BPF
Conserve di funghi	220-224, 226-228 Amidride solforosa e solfiti 385 EDTA di calcio disodico 900 Dimetilpolisilossano	50 mg/kg 250 mg/kg 10 mg/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Funghi sotto aceto, sott'olio o in salamoia	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] [2 g/kg] 50 mg/kg	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofilline 150a-d Caramello 160a Caroteni 162 Betanina 163 Antociani	[BPF] [BPF]	
20. Miele, melassa, pappa reale, polline di fiori (art. 202-206/ ODerr)	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	70 mg/kg	
Miele, pappa reale, polline di fiori	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	[BPF]	
Melassa	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	70 mg/kg	
21. Sorte di zuccheri (art. 206e-217 ODerr)	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	40 mg/kg] per il fruttosio, il lattosio e il]]maltosio
Zacchero e altre sorte di zuccheri			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	20 mg/kg	per lo sciroppo di glucosio, anche disidratato
Estratti di aromi	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	10 mg/kg	
Sostanze aromatizzanti naturali	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	per i prodotti in tavolette
Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	Aromatizzanti artificiali		
Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso			
22. Generi di confetteria e dolciumi (art. 218-219^a ODerr)			
Generi di confetteria e dolciumi, la gomma da masticare esclusa	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1,5 g/kg, di cui al massimo 300 mg/kg PHB	
210-213 Acido benzoico e benzoati	214-219 Para-idrossibenzoati (PHB)		
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		50 mg/kg	proveniente da sciroppo di glucosio
297 Acido fumarico		1 g/kg	
338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		5 g/kg	
405 Alginato dell'1,2-propandiolo		1,5 g/kg	
432-436, Polisorbati		1 g/kg	
473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari		5g/kg	
474 Sucroglucosidi			
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-lattitato di sodio		5 g/kg	
482 Stearoil-2-lattitato di calcio			
491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi		5 g/kg	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	551-556, 559 Biossido di silicio e silicati	10 g/kg	per il trattamento di superficie
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/kg	
	901 Cere d'api	BPF	come rivestimento
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	BPF	
	904 Gommalacca	BPF	
	905 Cera microcristallina	BPF	
	950 Acesulfame K	800 mg/kg	
	951 Aspartame	2,5 g/kg	per le pasticche molli, proporzionalmente, solo come esaltatore di sapidità
	957 Taumatina	10 mg/kg	
	959 Neoesperidina DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	
	173 Alluminio	BPF	
	174 Argento	BPF	per i rivestimenti e nelle decorazioni
	175 Oro	BPF	
	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	

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	300 mg/kg	
	132 Indigotina	* di cui al massimo	
	133 Blu brillante FCF	50 mg/kg per questi	
	142 Verde S	coloranti	
	151 Nero PN		
	155 Bruno HT *	500 mg/kg**	** per i rivestimenti e nelle decorazioni
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30)		
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'- carotenico (C 30)		
	161b Luteina		
	Estratti di aromi	BPF	
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	
	Aromatizzanti artificiali	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1,5 g/kg	
	210-213 Acido benzoico e benzoati		
	297 Acido fumarico	2 g/kg	
	310-312 Gallati		
	320 BHA	400 mg/kg	
	321 BHT		
	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	BPF	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	5 g/kg	
	416 Gomma di karaya	5 g/kg	
	432-436, Polisorbati	5 g/kg	
	473 Sucrosteri degli acidi grassi alimentari	10 g/kg	
	474 Sucrogliceridi		
Gomma da masticare			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/kg	
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	2 g/kg	
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio	5 g/kg	
	491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	BPF	
	551-556, 559 Biossido di silicio e silicati	1 g/kg	
	650 Acetato di zinco	100 mg/kg	
	900 Dimetilpolisilossano		
	901 Cere d'api	BPF	per il trattamento di superficie
	902 Cera di candelilla		
	903 Cera di carnauba		
	904 Gommalacca		
	905 Cera microcristallina		
	1518 Triacetato di glicerile	BPF	
	950 Acesulfame K	800 mg/kg	
	951 Aspartame	2,5 g/kg	
	957 Taumatina	10 mg/kg	proporzionalmente, soltanto come esaltatore di sapidità
	959 Neoesperidina DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, bissina, norbissina	20 mg/kg	per i rivestimenti 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		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	170 Carbonato di calcio		

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 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 * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti artificiali		BPF
23. Gelati (art. 220-229 ODerr)			
Gelati	338-341, 343, 450-452 Acido fosforico e fosfati 405 Alginato dell'1,2-propandiolo 432-436, Polisorbati 473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari 474 Sucrogliceridi	1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg	per i sorbetti

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 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)		
			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 (C 30) 161b Luteina		
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF BPF BPF	
24. Succo di frutta, nettare di frutta (art. 231-238 ODerr)	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	2 g/l	per il succo d'uva ad uso sacramentale
Succhi di frutta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/l	per il succo di limone come aromatizzante
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	350 mg/l	per il succo di limone e di limetta
	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 900 Dimetilpolisilossano	50 mg/l 10 mg/l	per il succo di ananas
	Additivi secondo l'allegato 3 : sono ammessi solo i seguenti: 300 Acido ascorbico 440 Pectine	500 mg/l 3 g/l	
Succhi di frutta diluiti	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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Nettari di frutta	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 270, 325-327 Acido lattico e lattati 296, 350-352 Acido malico e malati 330-333 Acido citrico e citrati 334, 337 Acido tartarico e tartrati 440 Pectine 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti: 296 Acido malico 300 Acido ascorbico 330 Acido citrico 334 Acido tartarico 440 Pectine 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	[BPF] 1 g/l 50 mg/l 3 g/l 500 mg/l 5 g/l 3 g/l 3 g/l 250 mg/l	
Concentrati di succo di frutta	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi quelli ammessi nei succhi di frutta	250 mg/l	
Sciroppi di frutta, sciroppi con aroma	25. Sciroppi di frutta, sciroppi con aroma, bevande da tavola, gazose, polveri e concentrati per la preparazione di bevande analcoliche (art. 239-256 ODerr) 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico, benzoati 236-238 Acido formico e formiati 220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti 101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofilline	[300 mg/l in combinazione con l'acido benzoico o i benzoati, 250 mg/l al massimo] 150 mg/l 1 g/l 40 mg/l	[proveniente dalla materia prima del frutto]

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 * 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indi gotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S 151 Nero PN 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, riferito alla bevanda pronta per il consumo * di cui al massimo 50 mg/l per questi coloranti	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	per gli sciroppi con aroma
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	per gli sciroppi all'aroma di agrumi in cui gli aromi devono provenire da agrumi

Deerlate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Topping (sciropi per fritte, gelati, bevande a base di latte ecc.) e prodotti analoghi	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 Carbono vegetale		
	160a Caroteni		
	160c Estratto di paprica		
	162 Betanina		BPF
	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 HAT		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotemale (C 30)		500 mg/l

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Bevande da tavola, gazzose, acque da tavola, bevande da tavola con prodotti lattieri	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina		
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti artificiali	BPF	
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/l, in combinazione con acido benzoico o 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
	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	1 g/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] per le polveri solubili per bevande
	363 Acido succinico	3 g/l	
	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

Deerzate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	473 Sucerzteri degli acidi grassi alimentari	5 g/l] per le bevande al cocco] e alla mandorla
	474 Sucrogliceridi		
	999 Estratto di quillata	200 mg/l, come estratto anidro	
	101 Riboflavine] BPF	
	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		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF *		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Rosso allura AC		
	131 Blu patentato V		
	132 Indi gotina		
	133 Blu brillante FCF		
	142 Verde S		
	151 Nero PN		
	160d Licopina		
	160e Beta-apo-8'-carotenale (C 30)		
		100 mg/l * di cui al massimo 50 mg/l per questi coloranti	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	160f Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30) 161b Luteina Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali]] BPF	
26. Succo di verdura (art. 257-260 ODerr) Succo di verdura			
27. Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni e prodotti da spalmare sul pane (art. 261-274 ODerr) Confetture, gelatine, crema di marroni, marmellate e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 220-224, 226-228 Amidride solforosa e solfiti 493 Monolaurato di sorbitano 900 Dimetilpolisilossano 959 Neoesperidina DC 100 Curcumina 140 Clorofille e clorofiline 141 Complessi cuprici delle clorofilie e delle clorofiline 150a-d Caramello 160a Caroteni 160c Estratto di paprica] 1 g/kg, di cui] acido benzoico o benzoati al massimo 500 mg/kg] 50 mg/kg] 25 mg/kg] 10 mg/kg] 5 mg/kg]] BPF] per i prodotti con una sostanza secca solubile inferiore al 65%] prodotti extra esclusi] per le gelatine e le marmellate] per le gelatine come esaltatori di sapidità] prodotti extra e crema di marroni esclusi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	162 Betanina		
	163 Antociani		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia	100 mg/kg	prodotti extra e crema di marroni esclusi
	124 Ponceau 4R		
	142 Verde S		
	160d Licopina		
	161b Luteina		
	Estratti di aromi + *		+ solo gli oli essenziali di agrumi per marmellata e gelatina-marmellata;
	Sostanze aromatizzanti naturali *	BPF	* per la confettura ai quattro frutti (gli aromi devono es- sere identici a quelli dei frutti contenuti) e per i pro- dotti da spalmare sul pane
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali *		
	Vanillina	BPF	per le confetture e le gelatine di mele, di corgone e di rosa canina e la crema di marroni
	Etilvanillina		
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi		
	solo i seguenti:		
	270 Acido lattico		
	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	BPF	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
Prodotti da spalmare sul pane, diversi da quelli menzionati più sopra	400-404 Acido alginico e alginati			
	406 Agar-agar			
	407 Carragenina			
	410 Farina di semi di carrube	10 g/kg		prodotti extra esclusi
	412 Farina di semi di guar			
	415 Gomma di xanthan			
	418 Gomma di gellano			
	440 Pectine	BPF		
	471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF		
	509 Cloruro di calcio			prodotti extra esclusi
	524 Idrossido di sodio			
	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 Poliricimoleato di poliglicerolo	4 g/kg		per un tenore di materia grassa inferiore al 10%	
481 Stearoil-2-lattitato di sodio	10 g/kg			
482 Stearoil-2-lattitato di calcio	10 g/kg			
491-495 Esteri di sorbitano con acidi grassi	BPF			
100 Curcumina	BPF			
160a Caroteni	10 mg/kg			
160b Annatto, bissina, norbissina	BPF			
Estratti di aromi				
Sostanze aromatizzanti naturali				
Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali				

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Marmellata di panetteria	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/kg, di cui 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	2,5 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	297 Acido fumarico 355-357 Acido adipico e adipati 405 Alginato dell'1,2-propandiolio 416 Gomma di karaya		
	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 * 129 Rosso allura AC 131 Blu patentato V 132 Indigotina 133 Blu brillante FCF 142 Verde S	200 mg/kg * di cui al massimo 50 mg/kg per questi coloranti	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Confettura di latte	151 Nero PN	1 g/kg	unicamente l'aroma di vaniglia
	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		
	Estratti di aromi		
	Sostanze aromatizzanti naturali		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali		
	Sostanze aromatizzanti artificiali		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	BPF	
	Estratti di aromi	1 g/kg	
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	
	28. Acqua potabile, acqua di sorgente, acqua minerale naturale e artificiale, acqua con acido carbonico (art. 275-294 ODerr)	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	
Acqua potabile, acqua di sorgente, acqua minerale naturale, acqua con acido carbonico	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	500 mg/l	
Acqua minerale artificiale	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso		
29. Wermut analcolico, bitter analcolico, sidro, birra analcolica (art. 295-309 ODerr)	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	300 mg/l, in combinazione con acido benzoico e benzoati al massimo	
Wermut analcolico, bitter	210-213 Acido benzoico e benzoati	250 mg/l	
		150 mg/l	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 700 mg/l 300 mg/l	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		
	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo		
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	5 g/l	per le bevande all'anice
	474 Sucrogliceridi		
	900 Dimetilpolisilossano	10 mg/l	
	999 Estratto di quillaia	200 mg/l, calcolato come estratto anidro	
	150a-d Caramello	BPF	
	100 Curcumina		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina	100 mg/l	il wermut escluso
	123 Amaranto		
	124 Ponceau 4R		
	129 Rosso allura AC		
	Estratti di aromi		
	Sostanze aromatizzanti naturali	BPF	
Sidro analcolico	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	80 mg/l	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Birra analcolica	150a-d Caramello	BPF	
	160a Caroteni	BPF	
	160c Estratto di paprica	200 mg/l	
	161b Luteina	200 mg/l	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	BPF	
	296, 350-352 Acido malico e malate	150 mg/l	
	300-302 Acido ascorbico e ascorbati	1 g/l	
	330-333 Acido citrico e citrati	2,5 g/l	
	334-337 Acido tartarico e tartrati	200 mg/l	
	210-213 Acido benzoico e benzoati	20 mg/l	
	220-224, 226-228 Ammidrile solforosa e solfiti	100 mg/l	per la birra in fusti
	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	350 mg/l	
	950 Acesulfame K	600 mg/l	
	951 Aspartame	80 mg/l	
	954 Saccarina e i suoi sali	10 mg/l	
959 Neoesperidina DC	BPF		
150a-d Caramello	BPF		
30. Caffè, surrogati di caffè (art. 310-319 ODerr)	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti:	BPF	
	270 Acido lattico	BPF	
	300 Acido ascorbico	BPF	
	301 Ascorbato di sodio	BPF	
	330 Acido citrico	BPF	
	414 Gomma arabica, gomma d'acacia	BPF	
	Caffè, surrogati di caffè e i loro estratti	BPF	
	901 Cera d'api	BPF	
	902 Cera di candelilla	BPF	
	903 Cera di carnauba	BPF	
904 Gommalacca	BPF] come rivestimento per i chicchi di caffè	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	BPF		
31. Tè, mate, tè di erbe e tè di frutti (art. 320-324 ODerr)	Tè, mate, tè di erbe e tè di frutti e i loro estratti Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso	BPF	
33. Bevande istantanee e pronte a base di caffè, surrogati di caffè, tè, erbe, frutti o guarana (art. 326-327 ODerr)	Bevande istantanee e bevande pronte 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	600 mg/l 300 mg/l, in combinazione con acido benzoico o benzoati al massimo 250 mg/l 150 mg/l	per i concentrati liquidi per le bevande pronte
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

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	1 g/l	per le bevande pronte a base di caffè e i succedanei di caffè in scatola
	474 Sucrogliceridi	10 g/l	
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	2 g/l	per le bevande calde
	474 Sucrogliceridi	500 mg/l	per i concentrati liquidi di tè, di tè di frutti e di tè di erbe
	Estratti di aromi	BPF	
	Sostanze aromatiche naturali	BPF	
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	
	Aromatizzanti di affumicatura	BPF	caffè e surrogati di caffè esclusi
34. Cacao, cioccolato, altri prodotti a base di cacao (art. 328-356 ODerr)			
Cacao, cioccolato e prodotti a base di cacao o di cioccolato	476 Poliricinato 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 candellilla		come rivestimento
	903 Cera di carnauba		per i prodotti in forma di confetti
	904 Gommalacca		

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
Prodotti per la preparazione di bevande al cacao	174 Argento	BPF] per la decorazione di praline	
	175 Oro	BPF] nessun aroma di cioccolato e di latte	
	Estratti di aromi	100 mg/kg] per le glassature all'acqua e le glassature grasse	
	Sostanze aromatizzanti naturali			
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali			
	Etilvanilina			
	Etilvanilina			
	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			
414 Gomma arabica, gomma d'acacia	BPF			
440 Pectine	BPF] come rivestimento	
422 Glicerolo	BPF			
442 Fosfati d'ammonio	10 g/kg			
471 Mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari	BPF			
170, 500-504, Carbonati				
524-528, Idrossidi				
530 Ossido di magnesio				
Prodotti per la preparazione di bevande al cacao	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	1 g/l] per prodotti liquidi	
	210-213 Acido benzoico e benzoati			
	150 a-d Caramello			
35. Spezie, sale commestibile, senape (art. 357-365 ODerr)				
Spezie, preparazioni di spezie	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati			
	210-213 Acido benzoico e benzoati	1 g/l] per le preparazioni di spezie	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	150 mg/kg	per lo zenzero essiccato	
	310-312 Gallati	200 mg/kg, riferito al	per le preparazioni	
	320 BHA	tenore di materia grassa	di spezie	
	101 Riboflavine	BPF	per le preparazioni di spezie	
	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			500 mg/kg
	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			

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Sale commestibile	(C 30) 161b Luteina] BPF]]
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali] BPF]]
Sale commestibile	Additivi secondo l'allegato 3: nelle spezie nessuno ammesso]]
	535, 536, 538, Ferrocianuri] 20 mg/kg, calcolato come ferrocianuro di potassio anidro]]
Senape	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali Aromatizzanti di affumicatura Aromatizzanti di trasformazione] BPF]] per il sale commestibile con aggiunte speciali]
	Additivi secondo l'allegato 3: nessuno ammesso 200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati 210-213 Acido benzoico e benzoati] 1 g/kg]]
Senape	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 950 Acesulfame K 951 Aspartame 954 Saccarina e i suoi sali 959 Neoesperidina DC] BPF]] 350 mg/kg] 350 mg/kg] 320 mg/kg] 50 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 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 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	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali		BPF	
36. Vino, sauser, succo d'uva pastorizzato in fase di fermentazione, bevande contenenti vino (art. 366-377 ODerr) Vino, vino spumante e vino frizzante, vino liquoroso, sauser, succo d'uva/mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione	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
	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
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	80 mg/l	sauser, succo d'uva/mosto d'uva pastorizzato in fase di fermentazione
900 Dimetilpolisossano		BPF	
150a-d Caramello		BPF	
174 Argento		BPF	per il vino liquoroso per il vino spumante e il vino frizzante

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	175 Oro	BPF	per il vino spumante e il vino 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 Tarrato di potassio	BPF	
	353 Acido metatarico	100 mg/l	
	354 Tarrato di calcio	BPF	
	501 Idrogenocarbonato di potassio	BPF	
Bevande a base di vino, wermut	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l	
	950 Acesulfame K	350 mg/l	
	951 Aspartame	600 mg/l	
	952 Ciclamato e i suoi sali	250 mg/l	
	954 Saccarina e i suoi sali	80 mg/l	
	959 Neoesperidina DC	30 mg/l	
	123 Amarantho	30 mg/l	
	150a-d Caramello	BPF	
	100 Curcumina		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazina		
	104 Giallo di chinolina		
	110 Giallo, Sunset FCF		
	120 Cocciniglia		
	122 Azorubina		
	123 Amarantho		
124 Ponceau 4R			
129 Rosso allura AC			
		100 mg/l	per i bitter a base di vino
			per le bevande a base di vino

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	bitter a base di vino, wermut e sangria esclusi
	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	200 mg/l	bitter a base di vino, wermut e sangria esclusi

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Estratti di aromi * Sostanze aromatizzanti naturali * Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali** Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali***		BPF	* nel caso del wermut, gli aromi devono provenire in prevalenza da piante del genere Artemisia ** nel wermut solo la vanillina
37. Sidro e vino alla frutta, succhi di frutta a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino alla frutta, idromele (art. 378-393b ODerr) Sidro, sidro diluito, vino alla frutta, succhi di frutta a granelli in fase di fermentazione, bevande a base di sidro o vino alla frutta	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l	
220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti		200 mg/l	per bevande a base di sidro o vino alla frutta
338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati		1 g/l	per bevande a base di sidro o vino alla frutta
473 Sucersteri degli acidi grassi alimentari 474 Surogliceridi		5 g/l	per bevande a base di sidro o vino alla frutta
950 Acesulfame K 951 Aspartame 952 Ciclamato e i suoi sali 954 Saccarina e i suoi sali 959 Neoesperidina DC		350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 30 mg/l	per bevande a base di sidro o vino alla frutta
101 Riboflavine * 140 Clorofille e clorofiline * 141 Complessi cupricti delle clorofiline e delle clorofiline * 150a-d Caramello 153 Carbone vegetale * 160a Caroteni		BPF	solo per bevande a base di sidro o vino alla frutta
160c Estratto di paprica 162 Betanina *		BPF	solo per bevande a base di sidro o vino alla frutta

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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 *	200 mg/l	* solo per bevande a base di sidro o vino alla frutta
	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		
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	per le bevande a base di sidro e di vino alla frutta
	Additivi 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:		
	296, 350-352 Acido malico e malati 300-302 Acido ascorbico e ascorbati 330-333 Acido citrico e citrati	BPF 150 mg/l 1 g/l	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni	
Idromele	334-337 Acido tartarico e tartrati	2,5 g/l		
	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l		
	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	200 mg/l		
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/l		
	473 Sucresteni degli acidi grassi alimentari	5 g/l		
	474 Sacrogliceridi			
	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			
	38. Birra (art. 394-398 ODerr)	220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	50 mg/l] per la birra con fermentazione secondaria nel fusto
		220-224, 226-228 Anidride solforosa e solfiti	20 mg/l	
Birra	405 Alginato dell' 1,2-propandiolo	100 mg/l		
	950 Acesulfame K	350 mg/l		
	951 Aspartame	600 mg/l		
	954 Saccarina e i suoi sali	80 mg/l		
	959 Neoesperidina DC	10 mg/l		
] per la birra con un grado di acidità minimo di 30 milliequivalenti, espresso come NaOH, birra scura, birra con al massimo 1,2% volumi di alcool	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	150a-d Caramello	BPF	
	Additivi secondo l'allegato 3: sono ammessi solo i seguenti		
	270 Acido lattico]	
	300 Acido ascorbico	BPF	
	301 Ascorbato di sodio]	
	330 Acido citrico		
	414 Gomma arabica, gomma d'acacia		
39 Alcolici, bevande alcoliche diluite a base di alcolici (art. 399-432 ODerr)			
Alcolici			
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/l	
	405 Alginato dell'1,2-propandiolo	10 g/l	
	416 Gomma di karaya	10 g/l] per i liquori emulsionati] per i liquori all'uovo e i liquori con aggiunta di uova
	445 Esteri glicerici della resina del legno	100 mg/l] per bevande spiritose torbide
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari] 5 g/l	
	474 Sucrogliceridi		
	475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	5 g/l] per i liquori emulsionati
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio] 8 g/l] per i liquori emulsionati
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio		
	420 Sorbitolo		
	421 Mannitolo		
	953 Isomaltolo		
	965 Maltitolo		
	966 Lattitolo		
	967 Xilitolo		
	123 Amaranato] 30 mg/l] esclusi i bitter

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	150a-d Caramello	BPF	per il whisky, le bevande spiritose di cereali, l'acquavite di vino, il rum, il brandy, l'acquavite di vinaccia e la grappa
	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 150a-d Caramello	100 mg/l	per i bitter
	160b Annatto, bissina, norbissina 174 Argento 175 Oro	BPF 10 mg/l BPF BPF	per i liquori
	101 Riboflavine 140 Clorofille e clorofiline 141 Complessi cuprici delle clorofille e delle clorofiline 150a-d Caramello		tranne i bitter, il whisky, le bevande spiritose a base di cereali, l'acquavite di vino, il rum, il brandy, l'acquavite di vinaccia, l'acquavite di frutta e la grappa

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	
	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	200 mg/l	
	Estratti di aromi Sostanze aromatizzanti naturali Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	per la wodka, i liquori e l'acquavite di cumino, per i liquori e i bitter in cui il sapore di cumino deve essere dominante

Derivate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
Bevande alcoliche diluite a base di alcolici	200, 202, 203 Acido sorbico e sorbati	200 mg/l	
	210-213 Acido benzoico e benzoati	200 mg/l	
	338-341,343, 450-452 Acido fosforico e fosfati	1 g/l	per bevande torbide
	445 Esteri glicerici della resina del legno	100 mg/l	
	473 Sucresteri degli acidi grassi alimentari	5 g/l	
	474 Sacrogliceridi	8 g/l	
	481 Stearoil-2-lattitato di sodio	350 mg/l	
	482 Stearoil-2-lattitato di calcio	600 mg/l	
	950 Acesulfame K	80 mg/l	
	951 Aspartame	30 mg/l	
	954 Saccarina e i suoi sali	30 mg/l	
	959 Neoesperidina DC	30 mg/l	
	123 Amarantho	30 mg/l	
	160b Annatto, bissina, norbissina	10 mg/l	
	101 Riboflavina	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	

Derrate alimentari	Additivi con rispettivo N° E	Quantità massime	Osservazioni
	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	200 mg/l	
39.a. Altre bevande alcoliche (art. 432a-432c: ODerr)			
Altre bevande alcoliche	Sono ammessi gli stessi additivi come nelle bevande alcoliche diluite a base di alcolici		
41. Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile (art. 434-438 ODerr)			
Aceto di fermentazione, acido acetico commestibile	220-224, 226-228 Amidrite solforosa e solfiti	170 mg/l	per l'aceto di fermentazione,
	150a-d Caramello	BPF	l'aceto di vino escluso
	Estratti di aromi		
	Sostanze aromatizzanti naturali		
	Sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali	BPF	

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.