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

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

visti gli articoli 15 dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹
sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Art. 1 Principi

¹ Quali additivi possono essere utilizzati esclusivamente:

- a. le sostanze di cui all'allegato 1;
- b. gli aromi di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettera 1 numero 2 ODerr e all'allegato 3 numero 27 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005² sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari.

² Nell'allegato 2 sono elencati i gruppi di additivi ai quali si applicano condizioni comuni d'utilizzazione.

³ L'allegato 3 (lista d'applicazione) disciplina l'ammissibilità degli additivi e dei gruppi di additivi nelle singole derrate alimentari.

⁴ L'utilizzazione di un additivo secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF) è rispettata qualora:

- a. la dose utilizzata non supera la dose necessaria per ottenere l'effetto voluto;
e
- b. l'utilizzazione dell'additivo non induce il consumatore in errore.

⁵ Non sono considerati additivi:

- a. i coadiuvanti tecnologici, a condizione che non siano utilizzati come additivi alimentari;
- b. le sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali, a condizione che non siano utilizzate come additivi alimentari;
- c. le sostanze aggiunte alle derrate alimentari a fini nutrizionali, a condizione che non siano utilizzate come additivi alimentari;

RS

¹ RS 817.02

² RS 817.022.21

- d. le sostanze per il trattamento dell'acqua potabile, a condizione che non siano utilizzate come additivi alimentari;
- e. i monosaccaridi, i disaccaridi e gli oligosaccaridi nonché le derrate alimentari contenenti tali sostanze utilizzate per le loro proprietà dolcificanti;
- f. le derrate alimentari, essiccate o concentrate (compresi gli aromi), incorporate durante la fabbricazione di derrate alimentari composte per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o fisiologico-nutrizionali associate a un effetto colorante secondario;
- g. le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento che non fanno parte delle derrate alimentari e non sono destinate a essere consumate con quest'ultime;
- h. i prodotti contenenti pectina ottenuti da residui essiccati di mele spremute o dalla scorza essiccata di agrumi oppure da una miscela di tali sostanze mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sali di sodio o potassio («pectina liquida»);
- i. le basi per la fabbricazione di gomma da masticare;
- j. la destrina bianca o gialla, l'amido torrefatto o destrinizzato, l'amido modificato con trattamento acido o alcalino, l'amido sbiancato, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato mediante enzimi amilolitici;
- k. il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;
- l. gli aminoacidi e i loro sali (tranne l'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina nonché i loro sali) non aventi la funzione di additivo;
- m. i caseinati e la caseina;
- n. l'inulina.

Art. 2 Specificazione e criteri di purezza

Gli additivi devono soddisfare i criteri di purezza specifici stabiliti nel regolamento UE menzionato nell'allegato 4.

Art. 3 Additivi ammessi provvisoriamente

¹ L'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) su richiesta motivata può:

- a. ammettere altri additivi in singole derrate alimentari e stabilirne la quantità massima per singole derrate alimentari;
- b. ammettere un additivo in considerazione dell'allegato 4, se i processi per la sua produzione o le materie prime utilizzate sono stati modificati in modo rilevante oppure se la grandezza delle particelle è stata modificata.

² L'UFSP limita la durata dell'autorizzazione.

³ L'autorizzazione viene concessa se:

- a. la dose proposta non presenta pericoli per la salute;

- b. si può dimostrare una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo previsto non può essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnico;
- c. il consumatore non è indotto in errore dall'utilizzazione degli additivi;
- d. l'additivo presenta vantaggi per il consumatore;
- e. sono forniti documenti analitici.

⁴ Un'autorizzazione non è necessaria per gli additivi che non sono aromi ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 lettera l numero 2 ODerr e che possono essere immessi sul mercato legalmente nella quantità utilizzata, secondo le prescrizioni dell'Unione europea determinanti per l'immissione in commercio. Prima dell'immissione sul mercato, un tale additivo deve essere notificato all'UFSP con l'indicazione delle pertinenti prescrizioni dell'Unione europea.

⁵ L'UFSP pubblica periodicamente sul Foglio ufficiale svizzero di commercio e in Internet:

- a. gli additivi autorizzati ai sensi del capoverso 1;
- b. gli additivi notificati ai sensi del capoverso 4;
- c. le derrate alimentari in cui sono impiegati additivi ai sensi delle lettere a o b.

Art. 4 Additivi trasferiti

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

² Il trasferimento è ammesso (principio del «carry-over») se l'additivo:

- a. è ammesso nell'ingrediente impiegato, a condizione che la derrata alimentare composta non sia elencata nell'allegato 6 numero 1 e 2;
- b. è ammesso negli additivi, negli enzimi o negli aromi aggiunti ed è stato trasferito da questi ultimi nella derrata alimentare, a condizione che non abbia alcuna funzione tecnologica nella derrata alimentare finita;
- c. è impiegato in una derrata alimentare destinata a essere utilizzata soltanto nella preparazione di una derrata alimentare composta, a condizione che la sua utilizzazione nella derrata alimentare composta sia ammessa dalla presente ordinanza.

³ Negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento, nonché negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e nelle altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età, come pure negli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini in tenera età non sono ammessi additivi trasferiti. Le eccezioni sono disciplinate nell'allegato 5 numero 5 parte B.

Art. 5 Preparati di additivi, di aromi e di enzimi

¹ Soltanto gli additivi alimentari figuranti nell'allegato 5 possono venire utilizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari e negli aromi alimentari, alle condizioni ivi contenute.

² Gli edulcoranti da tavola sono preparati di edulcoranti ammessi che:

- a. possono contenere altri additivi alimentari secondo l'allegato 3 numero 11.4 e ingredienti alimentari; e
- b. sono destinati a essere venduti al consumatore in sostituzione delle sorte di zuccheri secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³ sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao.

³ 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. 6 Additivi in sostanze essenziali o fisiologicamente utili

Soltanto gli additivi figuranti nell'allegato 5 numero 5 possono essere utilizzati nei preparati di sostanze essenziali o fisiologicamente utili.

Art. 7 Condizioni particolari per gli edulcoranti

Per l'utilizzazione di un additivo come edulcorante viene concessa un'autorizzazione soltanto se tale additivo:

- a. serve a sostituire gli zuccheri nella produzione di derrate alimentari a ridotto contenuto calorico, di derrate alimentari non cariogene o di derrate alimentari senza zuccheri aggiunti;
- b. serve a sostituire gli zuccheri qualora ciò consenta di prolungare la conservabilità della derrata alimentare; oppure
- c. serve a produrre derrate alimentari destinate a un'alimentazione particolare.

Art. 8 Condizioni particolari per i coloranti

Per l'utilizzazione di un additivo come colorante viene rilasciata un'autorizzazione soltanto se tale additivo:

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

Art. 9 Condizioni particolari per le sostanze aromatiche

L'utilizzazione di aromi non è ammessa nelle derrate alimentari elencate nell'allegato 7.

³ RS 817.022.101

Art. 10 Obbligo d'informazione

I fabbricanti o gli utilizzatori di additivi hanno l'obbligo di:

- a. trasmettere all'UFSP qualsiasi nuova informazione scientifica o tecnica che possa incidere sulla valutazione della sicurezza di un additivo; e
- b. informare l'UFSP, su sua richiesta, in merito all'utilizzazione di tale additivo.

Art. 11 Adattamento degli allegati

L'UFSP adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera. [Art. 6 ZuV]

Art. 12 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza del 22 giugno 2007⁴ sugli additivi è abrogata.

Art. 13 Disposizioni transitorie

¹ Le derrate alimentari possono essere fabbricate, importate e caratterizzate conformemente al diritto anteriore fino al ... (2 anni dopo l'entrata in vigore). Possono essere consegnate al consumatore fino a esaurimento delle scorte conformemente al diritto anteriore.

² Le derrate alimentari che contengono giallo chinolina (E 104), giallo arancio S (E 110) e rosso cocciniglia A (Ponceau 4R) (E 124) possono essere fabbricate, importate e caratterizzate conformemente al diritto anteriore fino al 1° giugno 2013. Possono essere vendute al consumatore fino a esaurimento delle scorte conformemente al diritto anteriore.

³ Gli additivi autorizzati a titolo provvisorio conformemente al diritto anteriore possono essere fabbricati, importati, caratterizzati e consegnati al consumatore fino alla scadenza dell'autorizzazione.

Art. 14 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

⁴ RU 2007 2977, RU 2008 1291, RU 2008 2047

Allegato I
(art. 1 cpv. 1 lett. a)

Lista degli additivi ammessi

N° E	Additivo	Osservazioni
a. Coloranti		
100	Curcumina	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
101	Riboflavine	
102	Tartrazina	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
104	Giallo di chinolina	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
110	Giallo tramonto FCF	giallo arancio S; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
120	Cocciniglia	acido carminico, vari tipi di carminio; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
122	Azorubina	carmoisina; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
123	Amaranto	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
124	Ponceau 4R	rosso cocciniglia A; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
127	Eritrosina	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
129	Rosso allura AC	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
131	Blu patentato V	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
132	Indigotina	carminio d'indaco; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
133	Blu brillante FCF	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
140	Clorofille e clorofilline	
141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
142	Verde S	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
150a	Caramello semplice	
150b	Caramello solfito-caustico	
150c	Caramello ammoniacale	
150d	Caramello solfito-ammoniacale	
151	Nero brillante BN	nero PN; sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
153	Carbone vegetale	
155	Bruno HT	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
160a	Caroteni	
160b	Annatto	bissina, norbissina; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
160c	Estratto di paprica	capsantina, capsorubina
160d	Licopene	
160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo	Osservazioni
161b	Luteina	
162	Rosso di barbabietola	betanina
163	Antociani	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
170	Carbonato di calcio	
171	Biossido di titanio	
172	Ossidi e idrossidi di ferro	
173	Alluminio	non deve essere consegnato direttamente al consumatore
174	Argento	
175	Oro	
180	Litolrubino BK	sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
b. Edulcoranti		
420	Sorbitoli	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
421	Mannitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
950	Acesulfame K	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
951	Aspartame	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
952	Ciclammati	
953	Isomalto	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
954	Saccarine	
955	Sucralosio	
957	Taumatina	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
959	Neoesperidina DC	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
960	Glicosidi steviolici	
961	Neotame	
962	Sale di aspartame-acesulfame	
965	Maltitoli	
966	Lactitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
967	Xilitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
968	Eritritolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
c. Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti		
170	Carbonato di calcio	unicamente per scopi diversi dalla colorazione
200	Acido sorbico	
202	Sorbato di potassio	
203	Sorbato di calcio	
210	Acido benzoico ⁵	L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.
211	Benzoato di sodio ²⁹	"
212	Benzoato di potassio ²⁹	"
213	Benzoato di calcio ²⁹	"
214	p-Idrossibenzoato d'etile	Etilparabene
215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	PHB-Ethyl (sale di sodio)
218	p-Idrossibenzoato di metile	Metilparabene
219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	PHB-Methyl (sale di sodio)
220	Anidride solforosa	
221	Solfito di sodio	
222	Bisolfito di sodio	

⁵ L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.

N° E	Additivo	Osservazioni
223	Metabisolfito di sodio	
224	Metabisolfito di potassio	
226	Solfito di calcio	
227	Bisolfito di calcio	
228	Bisolfito di potassio	
234	Nisina	
235	Natamicina	
239	Esametilentetramina	
242	Dimetilcarbonato	
249	Nitrito di potassio	può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitritato (= miscela omogenea di sale commestibile e di nitrito di potassio o di sodio)
250	Nitrito di sodio	può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitritato (= miscela omogenea di sale commestibile e di nitrito di potassio o di sodio)
251	Nitrato di sodio	
252	Nitrato di potassio	
260	Acido acetico	
261	Acetato di potassio	
262	Acetati di sodio	
263	Acetato di calcio	
270	Acido lattico	
280	Acido propionico	
281	Propionato di sodio	
282	Propionato di calcio	
283	Propionato di potassio	
284	Acido bórico	
285	Tetraborato di sodio	borace
290	Anidride carbonica	
296	Acido malico	
297	Acido fumarico	
300	Acido ascorbico	
301	Ascorbato di sodio	
302	Ascorbato di calcio	
304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	
306	Estratto ricco di tocoferolo	
307	Alfatocoferolo	
308	Gammatocoferolo	
309	Deltatocoferolo	
310	Gallato di propile	
311	Gallato d'otile	
312	Gallato di dodecile	
315	Acido eritorbico	Acido isoascorbico
316	Eritorbato di sodio	
319	Butilidrocchinone terziario	TBHQ
320	Butilidrossianisolo	BHA
321	Butilidrossitoluene	BHT
322	Lecitine	
325	Lattato di sodio	
326	Lattato di potassio	
327	Lattato di calcio	
330	Acido citrico	
331	Citrati di sodio	
332	Citrati di potassio	
333	Citrati di calcio	
334	Acido tartarico [L(+)-]	

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo	Osservazioni
335	Tartrati di sodio	
336	Tartrati di potassio	
337	Tartrato di sodio e di potassio	
338	Acido fosforico	
339	Fosfati di sodio	
340	Fosfati di potassio	
341	Fosfati di calcio	
343	Fosfati di magnesio	
350	Malati di sodio	
351	Malato di potassio	
352	Malati di calcio	
353	Acido metatartrico	
354	Tartrato di calcio	
355	Acido adipico	
356	Adipato di sodio	
357	Adipato di potassio	
363	Acido succinico	
380	Citrato triammonico	
385	Etilendiamminatetracetato di calcio	EDTA di calcio disodico disodico
392	Estratti di rosmarino	
400	Acido alginico	
401	Alginato di sodio	
402	Alginato di potassio	
403	Alginato d'ammonio	
404	Alginato di calcio	
405	Alginato di propan-1,2-diolo	
406	Agar-agar	
407a	Alghe eucheuma trasformate	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
407	Carragenina	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
410	Farina di semi di carrube	
412	Gomma di guar	
413	Gomma adragante	
414	Gomma arabica	gomma d'acacia
415	Gomma di xanthan	
416	Gomma di karaya	
417	Gomma di tara	
418	Gomma di gellano	
422	Glicerolo	
425	Konjac	
426	Emicellulosa di soia	
427	Gomma cassia	
431	Stearato di poliossietilene(40)	
432	Monolaurato di poliossietilensorbitano	polisorbato 20
433	Monoleato di poliossietilensorbitano	polisorbato 80
434	Monopalmitato di poliossietilensorbitano	polisorbato 40
435	Monostearato di poliossietilensorbitano	polisorbato 60
436	Tristearato di poliossietilensorbitano	polisorbato 65

N° E	Additivo	Osservazioni
440	Pectine	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
442	Fosfatidi d'ammonio	
444	Acetato isobutirrico di saccarosio	
445	Esteri della glicerina della resina del legno	
450	Difosfati	
451	Trifosfati	
452	Polifosfati	
459	Beta-ciclodestrina	
460	Cellulosa	
461	Metilcellulosa	
462	Etilcellulosa	
463	Idrossi-propil-cellulosa	
464	Idrossi-propil-metilcellulosa	
465	Etilmetilcellulosa	
466	Carbossimetilcellulosa	carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa
468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	gomma di cellulosa reticolata
469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente
470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	
470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	
474	Sucrogliceridi	
475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	
476	Poliricinoleato di poliglicerolo	
477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	
479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	
481	Stearoil-2-lattilato di sodio	
482	Stearoil-2-lattilato di calcio	
483	Tartrato di stearile	
491	Monostearato di sorbitano	
492	Tristearato di sorbitano	

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo	Osservazioni
493	Monolaurato di sorbitano	
494	Monooleato di sorbitano	
495	Monopalmitato di sorbitano	
500	Carbonati di sodio	
501	Carbonati di potassio	
503	Carbonati di ammonio	
504	Carbonati di magnesio	
507	Acido cloridrico	
508	Cloruro di potassio	
509	Cloruro di calcio	
511	Cloruro di magnesio	
512	Cloruro stannoso	
513	Acido solforico	
514	Solfati di sodio	
515	Solfati di potassio	
516	Solfato di calcio	
517	Solfato di ammonio	
520	Solfato d'alluminio	
521	Solfato di alluminio e sodio	
522	Solfato di alluminio e potassio	
523	Solfato di alluminio e ammonio	
524	Idrossido di sodio	
525	Idrossido di potassio	
526	Idrossido di calcio	
527	Idrossido d'ammonio	
528	Idrossido di magnesio	
529	Ossido di calcio	
530	Ossido di magnesio	
535	Ferrocianuro di sodio	
536	Ferrocianuro di potassio	
538	Ferrocianuro di calcio	
541	Fosfato acido di sodio e alluminio	
551	Biossido di silicio	
552	Silicato di calcio	
553a	Silicato di magnesio	
553b	Talco	
554	Silicato di sodio e alluminio	
555	Silicato di potassio e alluminio	
570	Acidi grassi	
574	Acido gluconico	
575	Gluconodeltalattone	
576	Gluconato di sodio	
577	Gluconato di potassio	
578	Gluconato di calcio	
579	Gluconato ferroso	
585	Lattato ferroso	
586	4-Esilresorcinolo	
620	Acido glutammico	
621	Glutammato monosodico	
622	Glutammato monopotassico	
623	Diglutammato di calcio	
624	Glutammato monoammonico	
625	Diglutammato di magnesio	
626	Acido guanilico	
627	Guanilato disodico	
628	Guanilato dipotassico	
629	Guanilato di calcio	

N° E	Additivo	Osservazioni
630	Acido inosinico	
631	Inosinato disodico	
632	Inosinato dipotassico	
633	Inosinato di calcio	
634	5'-ribonucleotidi di calcio	
635	5'-ribonucleotidi di sodio	
640	Glicina e suo sale di sodio	
650	Acetato di zinco	
900	Dimetilpolisilossano	
901	Cera d'api, bianca e gialla	
902	Cera di candelilla	
903	Cera di carnauba	
904	Gommalacca	
905	Cera microcristallina	
907	Poli-1-decene idrogenato	
912	Esteri dell'acido montanico	
914	Cera polietilenica ossidata	
920	L-cisteina	
927b	Carbammide	
938	Argon	
939	Elio	
941	Azoto	
942	Protossido di azoto	
943a	Butano	
943b	Isobutano	
944	Propano	
948	Ossigeno	
949	Idrogeno	
999	Estratto di quillaia	
1103	Invertasi	
1105	Lisozima	
1200	Polidestrosio	
1201	Polivinilpirrolidone	
1202	Polivinilpolipirrolidone	
1203	Alcole polivinilico	PVA
1204	Pullulan	
1205	Copolimero di metacrilato basico	
1404	Amido ossidato	
1410	Fosfato di monoamido	
1412	Fosfato di diamido	
1413	Fosfato di diamido fosfato	
1414	Fosfato di diamido acetilato	
1420	Amido acetilato	
1422	Adipato di diamido acetilato	
1440	Amido idrossipropilato	
1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	
1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	
1451	Amido acetilato ossidato	
1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	
1505	Citrato di trietile	
1517	Diacetato di glicerile	diacetina
1518	Triacetato di glicerile	triacetina
1519	Alcol benzilico	
1520	1,2-Propandiolo	propilenglicole
1521	Polietilenglicole	

Gruppi di additivi

Gruppo I: Additivi ammessi secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF) oppure con una limitazione della quantità

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
170	Carbonato di calcio	BPF	
260	Acido acetico	BPF	
261	Acetato di potassio	BPF	
262	Acetati di sodio	BPF	
263	Acetato di calcio	BPF	
270	Acido lattico	BPF	
290	Anidride carbonica	BPF	
296	Acido malico	BPF	
300	Acido ascorbico	BPF	
301	Ascorbato di sodio	BPF	
302	Ascorbato di calcio	BPF	
304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	
306	Estratto ricco di tocoferolo	BPF	
307	Alfatocoferolo	BPF	
308	Gammatocoferolo	BPF	
309	Deltatocoferolo	BPF	
322	Lecitine	BPF	
325	Lattato di sodio	BPF	
326	Lattato di potassio	BPF	
327	Lattato di calcio	BPF	
330	Acido citrico	BPF	
331	Citrati di sodio	BPF	
332	Citrati di potassio	BPF	
333	Citrati di calcio	BPF	
334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
335	Tartrati di sodio	BPF	
336	Tartrati di potassio	BPF	
337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	
350	Malati di sodio	BPF	
351	Malato di potassio	BPF	
352	Malati di calcio	BPF	
354	Tartrato di calcio	BPF	
380	Citrato triammonico	BPF	
400	Acido alginico	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
401	Alginato di sodio	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
402	Alginato di potassio	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
403	Alginato d'ammonio	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
404	Alginato di calcio	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
406	Agar-agar	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
407	Carragenina	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
407a	Alghe eucheuma trasformate	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
410	Farina di semi di carrube	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups); non può essere utilizzato per la fabbricazione di derrate alimentari essiccate artificialmente e destinate a rigonfiarsi al momento del consumo.
412	Gomma di guar	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups); non può essere utilizzato per la fabbricazione di derrate alimentari essiccate artificialmente e destinate a rigonfiarsi al momento del consumo.
413	Gomma adragante	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
415	Gomma di xanthan	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups); non può essere utilizzato per la fabbricazione di derrate alimentari essiccate artificialmente e destinate a rigonfiarsi al momento del consumo.

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
417	Gomma di tara	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups); non può essere utilizzato per la fabbricazione di derrate alimentari essiccate artificialmente e destinate a rigonfiarsi al momento del consumo.
418	Gomma di gellano	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
422	Glicerolo	BPF	
425	Konjac	10 g/kg	fatta eccezione per l'allegato 5;
	i) gomma di konjak		non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose né in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
	ii) glucomannano di konjak		
440	Pectine	BPF	non può essere utilizzato in prodotti dolciari a base di sostanze gelatinose in coppette (mini jelly cups)
460	Cellulosa	BPF	
461	Metilcellulosa	BPF	
462	Etilcellulosa	BPF	
463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF	
464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF	
465	Etilmetilcellulosa	BPF	
466	Carbossimetilcellulosa	BPF	
469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	
470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	
470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
500	Carbonati di sodio	BPF	
501	Carbonati di potassio	BPF	
503	Carbonati di ammonio	BPF	
504	Carbonati di magnesio	BPF	
507	Acido cloridrico	BPF	
508	Cloruro di potassio	BPF	
509	Cloruro di calcio	BPF	

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
511	Cloruro di magnesio	BPF	
513	Acido solforico	BPF	
514	Solfati di sodio	BPF	
515	Solfati di potassio	BPF	
516	Solfato di calcio	BPF	
524	Idrossido di sodio	BPF	
525	Idrossido di potassio	BPF	
526	Idrossido di calcio	BPF	
527	Idrossido d'ammonio	BPF	
528	Idrossido di magnesio	BPF	
529	Ossido di calcio	BPF	
530	Ossido di magnesio	BPF	
570	Acidi grassi	BPF	
574	Acido gluconico	BPF	
575	Gluconodeltalattone	BPF	
576	Gluconato di sodio	BPF	
577	Gluconato di potassio	BPF	
578	Gluconato di calcio	BPF	
640	Glicina e suo sale di sodio	BPF	
920	L-cisteina	BPF	fatta eccezione per l'allegato 5
938	Argon	BPF	
939	Elio	BPF	
941	Azoto	BPF	
942	Protossido di azoto	BPF	
948	Ossigeno	BPF	
949	Idrogeno	BPF	
1103	Invertasi	BPF	
1200	Polidestrosio	BPF	
1404	Amido ossidato	BPF	
1410	Fosfato di monoamido	BPF	
1412	Fosfato di diamido	BPF	
1413	Fosfato di diamido fosfatato	BPF	
1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	
1420	Amido acetilato	BPF	
1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	
1440	Amido idrossipropilato	BPF	
1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	
1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	
1451	Amido acetilato ossidato	BPF	
620	Acido glutammico	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5
621	Glutammato monosodico	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5
622	Glutammato monopotassico	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5
623	Diglutammato di calcio	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
624	Glutammato monoammonico	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5
625	Diglutammato di magnesio	10 g/kg	da solo o come somma di E 620, 621, 622, 623, 624 e 625, espresso come acido glutammico; fatta eccezione per l'allegato 5
626	Acido guanilico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
627	Guanilato disodico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
628	Guanilato dipotassico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
629	Guanilato di calcio	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
630	Acido inosinico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
631	Inosinato disodico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
632	Inosinato dipotassico	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
633	Inosinato di calcio	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
634	5'-ribonucleotidi di calcio	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
635	5'-ribonucleotidi di sodio	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
420	Sorbitoli	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
421	Mannitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
953	Isomalto	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
965	Maltitoli	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
966	Lactitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
967	Xilitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
968	Eritritolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5

Gruppo II: Coloranti ammessi secondo la BPF

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

Gruppo III: Coloranti alimentari con limite massimo combinato

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

Ordinanza sugli additivi

N° E	Additivo
------	----------

151	Nero brillante BN, nero BN
-----	----------------------------

Gruppo IV: Polioli

N° E	Additivo
------	----------

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

Gruppo V: Altri additivi che potrebbero essere regolamentati in combinazione

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

N° E	Additivo
------	----------

200	Acido sorbico
202	Sorbato di potassio
203	Sorbato di calcio

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

N° E	Additivo
------	----------

210	Acido benzoico
211	Benzoato di sodio
212	Benzoato di potassio
213	Benzoato di calcio

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

N° E	Additivo
------	----------

200	Acido sorbico
202	Sorbato di potassio
203	Sorbato di calcio
210	Acido benzoico
211	Benzoato di sodio
212	Benzoato di potassio
213	Benzoato di calcio

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

N° E	Additivo
------	----------

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

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

N° E Additivo

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

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

N° E Additivo

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

g) E 220 - E 228: anidride solforosa – solfiti

N° E Additivo

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

h) E 249 - E 250: nitriti

N° E Additivo

249	Nitrito di potassio
250	Nitrito di sodio

i) E 251 - E 252: nitrati

N° E Additivo

251	Nitrato di sodio
252	Nitrato di potassio

j) E 280 - E 283: acido propionico – propionati

N° E Additivo

280	Acido propionico
281	Propionato di sodio
282	Propionato di calcio
283	Propionato di potassio

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

N° E Additivo

310	Gallato di propile
311	Gallato d'otile
312	Gallato di dodecile
319	Butilidrocchinone terziario (TBHQ)

Ordinanza sugli additivi

N° E Additivo

320 Butilidrossianisolo (BHA)

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

N° E Additivo

338 Acido fosforico

339 Fosfati di sodio

340 Fosfati di potassio

341 Fosfati di calcio

343 Fosfati di magnesio

450 Difosfati

451 Trifosfati

452 Polifosfati

m) E 355 - E 357: acido adipico – adipati

N° E Additivo

355 Acido adipico

356 Adipato di sodio

357 Adipato di potassio

n) E 432 - E 436: polisorbati

N° E Additivo

432 Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)

433 Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80)

434 Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40)

435 Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60)

436 Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)

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

N° E Additivo

473 Esteri di saccarosio degli acidi grassi

474 Sucrogliceridi

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

N° E Additivo

481 Stearoil-2-lattilato di sodio

482 Stearoil-2-lattilato di calcio

q) E 491 - E 495: esteri di sorbitano

N° E Additivo

491 Monostearato di sorbitano

492 Tristearato di sorbitano

493 Monolaurato di sorbitano

494 Monooleato di sorbitano

495 Monopalmitato di sorbitano

r) E 520 - E 523: solfati d'alluminio

N° E Additivo

520 Solfato d'alluminio

521 Solfato di alluminio e sodio

N° E	Additivo
------	----------

522	Solfato di alluminio e potassio
523	Solfato di alluminio e ammonio

s) E 551 - E 553: biossido di silicio – silicati

N° E	Additivo
------	----------

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

t) E 620 - E 625: acido glutammico – glutammati

N° E	Additivo
------	----------

620	Acido glutammico
621	Glutammato monosodico
622	Glutammato monopotassico
623	Diglutammato di calcio
624	Glutammato monoammonico
625	Diglutammato di magnesio

u) E 626 - E 635: ribonucleotidi

N° E	Additivo
------	----------

626	Acido guanilico
627	Guanilato disodico
628	Guanilato dipotassico
629	Guanilato di calcio
630	Acido inosinico
631	Inosinato disodico
632	Inosinato dipotassico
633	Inosinato di calcio
634	5'-ribonucleotidi di calcio
635	5'-ribonucleotidi di sodio

v) E 400 - E 403: Acido alginico – alginati

N° E	Additivo
------	----------

400	Acido alginico
401	Alginato di sodio
402	Alginato di potassio
403	Alginato d'ammonio

Lista d'applicazione

A. Indice delle categorie di derrate alimentari

Posizione	Derrata alimentare
0.	Tutte le categorie di alimenti
01.	Prodotti lattieri e analoghi
01.1	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato
01.2	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione
01.3	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione
01.4	Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente
01.5	Latte disidratato
01.6	Panna e panna in polvere
01.6.1	Panna pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)
01.6.2	Prodotti a base di panna non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20%
01.6.3	Altri tipi di panna
01.7	Formaggio e prodotti caseari
01.7.1	Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16
01.7.2	Formaggio stagionato
01.7.3	Croste di formaggio commestibili
01.7.4	Formaggio ottenuto dal siero di latte
01.7.5	Formaggio fuso
01.7.6	Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)
01.8	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande
02.	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi
02.1	Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)
02.2	Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio
02.2.1	Burro, burro concentrato, butter oil e grasso del latte anidro
02.2.2	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide
02.3	Spray di olio vegetale per ungere piastre
03.	Gelati
04.	Ortofrutticoli
04.1	Ortofrutticoli non trasformati
04.1.1	Ortofrutticoli freschi interi
04.1.2	Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati
04.1.3	Ortofrutticoli congelati
04.2	Ortofrutticoli trasformati
04.2.1	Ortofrutticoli essiccati
04.2.2	Ortofrutticoli sottoaceto, sott'olio o in salamoia
04.2.3	Ortofrutticoli in recipienti
04.2.4	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4
04.2.4.1	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta
04.2.4.2	Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16

Posizione	Derrata alimentare
04.2.5	Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi
04.2.5.1	Confettura extra e gelatina extra
04.2.5.2	Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni
04.2.5.3	Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi
04.2.5.4	Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio
04.2.6	Prodotti trasformati a base di patate
05.	Prodotti di confetteria
05.1	Prodotti di cacao e di cioccolato
05.2	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito
05.3	Gomme da masticare (<i>chewing-gum</i>)
05.4	Decorazioni, rivestimenti e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4
06.	Cereali e prodotti a base di cereali
06.1	Cereali interi, spezzati o in fiocchi
06.2	Farine e altri prodotti della macinazione e amidi
06.2.1	Farine
06.2.2	Amidi e fecole
06.3	Cereali da colazione
06.4	Paste alimentari
06.4.1	Pasta fresca
06.4.2	Pasta essiccata
06.4.3	Pasta fresca precotta
06.4.4	Gnocchi di patate
06.4.5	Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)
06.5	Noodles
06.6	Pastelle
06.7	Cereali precotti o trasformati
07.	Prodotti di panetteria
07.1	Pane e panini
07.1.1	Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale
07.1.2	Pain courant français; <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Prodotti di panetteria fine
08.	Carne
08.1	Carne non trasformata
08.1.1	Carne non trasformata diversa dalle preparazioni di carne
08.1.2	Preparazioni di carni
08.2	Carne trasformata
08.2.1	Carne trasformata non trattata termicamente
08.2.2	Carne trasformata trattata termicamente
08.2.3	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne
08.2.4	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
08.2.4.1	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)
08.2.4.2	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)
08.2.4.3	Altri prodotti tradizionali ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)
09.	Pesce e prodotti della pesca

Posizione	Derrata alimentare
09.1	Pesce e prodotti della pesca non trasformati
09.1.1	Pesce non trasformato
09.1.2	Molluschi e crostacei non trasformati
09.2	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
09.3	Uova di pesce
10.	Uova e ovoprodotti
10.1	Uova non trasformate
10.2	Uova e ovoprodotti trasformati
11.	Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
11.1	Tipi di zucchero e sciroppi
11.2	Altri tipi di zucchero e sciroppi
11.3	Miele
11.4	Edulcoranti da tavola
11.4.1	Edulcoranti da tavola in forma liquida
11.4.2	Edulcoranti da tavola in polvere
11.4.3	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse
12.	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
12.1	Sale e succedanei del sale
12.1.1	Sale
12.1.2	Succedanei del sale
12.2	Erbe aromatiche, spezie e condimenti
12.2.1	Erbe aromatiche e spezie
12.2.2	Condimenti
12.3	Aceti
12.4	Senape
12.5	Zuppe, minestre e brodi
12.6	Salse
12.7	Insalate e pasta da spalmare a base di aromi
12.8	Lievito e prodotti a base di lievito
12.9	Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8
13.	Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
13.1	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
13.1.1	Alimenti per lattanti
13.1.2	Alimenti di proseguimento
13.1.3	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
13.1.4	Altri alimenti per bambini nella prima infanzia
13.1.5	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.1	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
13.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)
13.3	Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)
13.4	Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine
14.	Bevande
14.1	Bevande analcoliche
14.1.1	Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
14.1.2	Succhi di frutta e succhi di ortaggi
14.1.3	Nettari di frutta e nettari di ortaggi e prodotti analoghi
14.1.4	Bevande aromatizzate
14.1.5	Caffè, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a

Posizione	Derrata alimentare
	base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
14.1.5.1	Caffè ed estratti di caffè
14.1.5.2	Altro
14.2	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
14.2.1	Birra e bevande a base di malto
14.2.2	Vino e bevande contenenti vino
14.2.3	Sidro e sidro di pere
14.2.4	Vino di frutta e <i>made wine</i>
14.2.5	Idromele
14.2.6	Bevande spiritose
14.2.7	Prodotti aromatizzati a base di vino
14.2.7.1	Vini aromatizzati
14.2.7.2	Bevande aromatizzate a base di vino
14.2.7.3	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli
14.2.8	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15%
15.	Salatini e snack pronti al consumo
15.1	Snack a base di patate, cereali, farina o amido
15.2	Frutta a guscio trasformata
16.	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
17.	Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
17.1	Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare
17.2	Integratori alimentari in forma liquida
17.3	Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare
18.	Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

B. Lista d'applicazione

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
00.	Additivi alimentari consentiti in tutte le categorie di alimenti				
	E 290	Anidride carbonica	BPF		
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	10000	(1) (4) (57)	Solo alimenti in polvere essicata (cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele), tranne gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6
	E 459	Beta-ciclodestrina	BPF		Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti, tranne gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1) (57)	Solo alimenti in polvere essicata (cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele), tranne gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	(1)	Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti, tranne gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6
	E 938	Argon	BPF		
	E 939	Elio	BPF		
	E 941	Azoto	BPF		
	E 942	Protossido di azoto	BPF		
	E 948	Ossigeno	BPF		
	E 949	Idrogeno	BPF		
01.	Prodotti lattieri e prodotti analoghi				
01.1.	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato				
	E 331	Citrati di sodio	4000		Solo latte di capra UHT
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	Solo latte sterilizzato e UHT
01.2.	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione				

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.3.		Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione			
	Gruppo I	Additivi			
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo latte cagliato
01.4.		Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente			
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(74)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	(74)	
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61) (74)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	5	(61) (74)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	5	(61) (74)	
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	300	(1) (2)	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente
	E 297	Acido fumarico	4000		Solo dessert aromatizzati alla frutta
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	3000	(1) (4)	
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	1000		Solo dessert aromatizzati alla frutta
	E 363	Acido succinico	6000		
	E 416	Gomma di karaya	6000		
	E 427	Gomma cassia	2500		
	E 432 - E 436	polisorbati	1000		
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000		
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000		
	E 483	Tartrato di stearile	5000		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	5000		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	5		Solo come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
01.5.	Latte disidratato				
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne prodotti non aromatizzati
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF		
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo latte in polvere per distributori automatici
	E 322	Lecitine	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido inferiore al 28 %
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1500	(1) (4)	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido superiore al 28 %
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	2500	(1) (4)	Solo latte intero e scremato in polvere
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	Solo latte in polvere per distributori automatici
	E 392	Estratti di rosmarino	30	(46)	Solo latte in polvere per la produzione di gelato
	E 407	Carragenina	BPF		
	E 500(ii)	Idrogenocarbonato di sodio	BPF		
	E 501(ii)	Idrogenocarbonato di potassio	BPF		
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
01.6.	Panna o crema di latte, anche in polvere				
01.6.1.	Panna o crema di latte pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)				
	E 401	Alginato di sodio	BPF		
	E 402	Alginato di potassio	BPF		
	E 407	Carragenina	BPF		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
01.6.2.	Prodotti a base di panna o crema di latte non aromatizzati, ottenuti con fermenti lattici vivi, E loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %				
	E 406	Agar-agar	BPF		
	E 407	Carragenina	BPF		
	E 410	Farina di semi di carrube	BPF		
	E 412	Gomma di guar	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 415	Gomma di xanthan	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		
	E 460	Cellulosa	BPF		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 1404	Amido ossidato	BPF		
	E 1410	Fosfato di monoamido	BPF		
	E 1412	Fosfato di diamido	BPF		
	E 1413	Fosfato di diamido fosfato	BPF		
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF		
	E 1420	Amido acetilato	BPF		
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	BPF		
	E 1440	Amido idrossipropilato	BPF		
	E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF		
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF		
	E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF		
01.6.3.	Altri tipi di panna o crema di latte				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo tipi di panne aromatizzate
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		Solo tipi di panne aromatizzate
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	Solo tipi di panne aromatizzate
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	5	(61)	Solo tipi di panne aromatizzate
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	5	(61)	Solo tipi di panne aromatizzate
	E 234	Nisina	10		Solo <i>clotted cream</i>
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo panna sterilizzata, pastorizzata, UHT e panna montata
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	Solo panna sterilizzata e panna sterilizzata a ridotto tenore di grassi
01.7.	Formaggio e prodotti caseari				

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
01.7.1.	Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16				
	Gruppo I	Additivi			Tranne <i>mozzarella</i> e formaggi non stagionati, non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo formaggi aromatizzati non stagionati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150		Solo formaggi aromatizzati non stagionati
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	10		Solo <i>mozzarella</i>
	E 260	Acido acetico	BPF		Solo <i>mozzarella</i>
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo <i>mozzarella</i>
	E 330	Acido citrico	BPF		Solo <i>mozzarella</i>
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	2000	(1) (4)	Tranne <i>mozzarella</i>
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 460(ii)	Cellulosa in polvere	BPF		Solo <i>mozzarella</i> grattugiata e a fette
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		Solo <i>mozzarella</i>
01.7.2.	Formaggio stagionato				
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125		Solo formaggio marmorizzato rosso
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo formaggio <i>sage derby</i>
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo formaggio <i>sage derby</i>
	E 153	Carbone vegetale	BPF		Solo formaggio <i>Morbier</i>
	E 160a	Caroten	BPF		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	35		Solo formaggio <i>mimolette</i>
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	50		Solo formaggio <i>red leicester</i>
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 163	Antociani	BPF		Solo formaggio marmorizzato rosso
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo formaggio preconfezionato, affettato; formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	BPF		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
	E 234	Nisina	12.5	(29)	
	E 235	Natamicina	1	(8)	Solo trattamento superficiale di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle
	E 239	Esametilentetramina	25 mg/kg dose residua, espressa come formaldeide		Solo formaggio <i>provolone</i>
	E 251 - E 252	nitriti	150	(30)	Solo formaggio di pasta dura, semidura e semimolle
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 460(ii)	Cellulosa in polvere	BPF		Solo formaggio stagionato affettato e grattugiato
	E 500(ii)	Iodrogenocarbonato di sodio	BPF		Solo formaggio di latte acido
	E 504	Carbonati di magnesio	BPF		
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	Solo formaggio di pasta dura e semidura affettato o grattugiato
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
	E 1105	Lisozima	BPF		
01.7.3.	Crosta edibile di formaggio				
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	BPF	(67)	
	E 104	Giallo di chinolina	10	(62)	
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		
	E 160d	Licopene	30		
	E 180	Litolubino BK	BPF	(67)	
01.7.4.	Formaggio ottenuto dal siero di latte				

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo formaggio preconfezionato, affettato; formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari
	E 251 - E 252	nitrati	150	(30)	Solo latte destinato alla produzione di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle
	E 260	Acido acetico	BPF		
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 460(ii)	Cellulosa in polvere	BPF		Solo formaggio grattugiato e affettato
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
01.7.5.	Formaggio fuso				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 100	Curcumina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 102	Tartrazina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(33) (66)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 160a	Carotenì	BPF		
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		
	E 160d	Licopene	5		Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 161b	Luteina	100	(33)	Solo formaggio fuso aromatizzato
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	12.5	(29)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	20000	(1) (4)	
	E 427	Gomma cassia	2500		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	
01.7.6.	Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo prodotti non stagionati aromatizzati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo prodotti non stagionati aromatizzati
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125		Solo prodotti marmorizzati rossi
	E 160a	Caroten	BPF		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	15		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
	E 163	Antociani	BPF		Solo prodotti marmorizzati rossi
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		Solo prodotti stagionati
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo prodotti non stagionati; prodotti stagionati, preconfezionati, affettati; prodotti stagionati a strati e prodotti stagionati con aggiunta di prodotti alimentari
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	BPF		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
	E 234	Nisina	12,5	(29)	Solo prodotti stagionati e fusi
	E 235	Natamicina	1 mg/dm2 nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm)		Solo trattamento superficiale di prodotti di pasta dura, semidura e semimolle
	E 251 - E 252	nitrati	150	(30)	Solo prodotti stagionati di pasta dura, semidura e semimolle
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	BPF		Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	2000	(1) (4)	Solo prodotti non stagionati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			
	E 460(ii)	Cellulosa in polvere	BPF		Solo prodotti non stagionati e prodotti stagionati grattugiati e affettati
	E 504	Carbonati di magnesio	BPF		Solo prodotti stagionati
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		Solo prodotti stagionati
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	Solo prodotti a pasta semidura affettati o grattugiati
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		Solo prodotti stagionati
	E 1105	Lisozima	BPF		Solo prodotti stagionati
01.8.	Prodotti analoghi ai prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo prodotti analoghi al formaggio a base di proteine
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	BPF	(1),(2)	Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale)
	E 251 - E 252	nitriti	150	(30)	Solo prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	BPF		Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale)
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	20000	(1) (4)	Solo prodotti analoghi al formaggio fuso
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	30000	(1) (4)	Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo prodotti analoghi alla panna montata

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 452 E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	50000	(1) (4)	Solo preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici
	E 432 - E 436 E 473 - E 474	polisorbati Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000 20000	(1) (1)	Solo prodotti analoghi a latte e panna Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	Solo prodotti analoghi alla panna
	E 475 E 475 E 477	Esteri poligliceridi degli acidi grassi Esteri poligliceridi degli acidi grassi Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	500 5000 1000		Solo preparati per la macchiatura di bevande Solo prodotti analoghi a latte e panna Solo preparati per la macchiatura di bevande
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		Solo prodotti analoghi a latte e panna
	E 481 - E 482 E 491 - E 495	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio Esteri di sorbitano	3000 5000	(1) (1)	Solo preparati per la macchiatura di bevande Solo prodotti analoghi a latte e panna; preparati per la macchiatura di bevande
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	Solo prodotti analoghi al formaggio affettato o grattugiato e al formaggio fuso; preparati per la macchiatura di bevande
02.	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi				
02.1.	Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)				
	E 100	Curcumina	BPF		Solo grassi
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo grassi
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo grassi
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse (gravy)
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse (gravy)
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 307	Alfatocoferolo	200		Solo oli d'oliva raffinati, incluso l'olio di sansa di oliva
	E 307	Alfatocoferolo	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 308	Gammatocoferolo	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 309	Deltatocoferolo	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (41)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino
	E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	100	(41)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino
	E 322	Lecitine	30000		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 330	Acido citrico	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 331	Citrati di sodio	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 332	Citrati di potassio	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 333	Citrati di calcio	BPF		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 392	Estratti di rosmarino	30	(41) (46)	Solo oli vegetali (esclusi oli vergini e oli d'oliva) e grassi se il contenuto di acidi grassi polinsaturi è superiore al 15 % p/p degli acidi grassi totali, per l'uso in prodotti alimentari non sottoposti a trattamento termico
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	Solo oli di pesce e di alghe; lardo, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino; grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura, escluso l'olio di oliva e l'olio di sansa
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10000		Tranne oli vergini e oli d'oliva
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse (gravy)
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo oli e grassi per frittura

02.2. Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio

02.2.1. Burro, burro concentrato, butter oil e grasso del latte anidro

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 160a E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452 E 500	Caroten Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	BPF 2000	(1) (4)	Tranne burro di latte di pecora e capra Solo burro di panna acida
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		Solo burro di panna acida
02.2.2.	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Tranne burro a ridotto tenore di grassi
	E 160a	Caroten	BPF		
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Tranne burro a ridotto tenore di grassi
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi (tranne il burro) con un tenore di grassi uguale o superiore al 60 %
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo emulsioni di grassi con un tenore di grassi inferiore al 60 %
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1),(2)	Solo grasso per frittura
	E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	100		Solo grasso per frittura
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo grassi da spalmare
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	100		Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 %
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3000		
	E 432 - E 436	polisorbati	10000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10000	(1)	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4000		Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi pari o inferiore al 41 % e prodotti analoghi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore al 10 %
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi	10000		Solo emulsioni di grassi per cottura al forno

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 479b	grassi Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000		Solo emulsioni di grassi per frittura
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	10000	(1)	
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	10000	(1)	
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	30000	(1)	Solo prodotti per ungere teglie
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo oli e grassi per frittura
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità; tranne i grassi lattieri da spalmare
02.3.	Spray di olio vegetale per ungere piastre				
	Gruppo I	Additivi			
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	30000	(1) (4)	Solo spray a base di emulsione acquosa per ungere teglie
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	30000	(1)	Solo prodotti per ungere teglie
	E 943a	Butano	BPF		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
	E 943b	Isobutano	BPF		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
	E 944	Propano	BPF		Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
03.	Gelati				
	Gruppo I	Additivi			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
Gruppo II		Coloranti BPF	BPF	(75)	
Gruppo III		Coloranti con limite massimo combinato	150	(25)	
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 160b		Annatto, bissina, norbissina	20		
E 160d		Licopene	40		
E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452		Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	
E 405		Alginato di propan-1,2-diolo	3000		Solo gelati a base di acqua
E 427		Gomma cassia	2500		
E 432 - E 436		polisorbati	1000	(1)	
E 473 - E 474		Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
E 477		Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	3000		
E 491 - E 495		Esteri di sorbitano	500	(1)	
E 901		Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo wafer preconfezionati contenenti gelato
E 950		Acesulfame K	800		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951		Aspartame	800		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	320		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957		Taumatina	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960		Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 961	Neotame	26		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	800	(11)b (49) (50)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
04.	Ortofrutticoli				
04.1.	Ortofrutticoli non trasformati				
04.1.1.	Ortofrutticoli freschi interi				
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	20		Solo trattamento superficiale di agrumi freschi non sbucciati
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	10	(3)	Solo uve da tavola, litchi freschi (misurati nelle parti commestibili) e mirtilli (<i>vaccinium corymbosum</i>)
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo mais dolce confezionato sotto vuoto
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	50		Solo trattamento superficiale di agrumi
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	BPF	(1)	Solo frutta fresca, trattamento superficiale
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché agente di ricopertura su frutta a guscio
	E 905	Cera microcristallina	BPF		Solo trattamento superficiale di meloni, papaya, mango e avocado
	E 912	Esteri dell'acido montanico	BPF		Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya,

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 914	Cera polietilenica ossidata	BPF		mango, avocado e ananas Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
04.1.2.		Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	300	(3)	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo patate sbucciate
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo polpa di rafano
	E 296	Acido malico	BPF		Solo patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 330	Acido citrico	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 331	Citrati di sodio	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 332	Citrati di potassio	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
	E 333	Citrati di calcio	BPF		Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
04.1.3.		Ortofrutticoli congelati			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo patate congelate e surgelate
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, inclusi i funghi e i legumi bianchi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
04.2.	Ortofrutticoli trasformati				
04.2.1.	Ortofrutticoli essiccati				
	Gruppo I	Additivi			E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroten	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 163	Antociani	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo frutta secca
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo funghi secchi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	1000	(3)	Solo banane secche
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	150	(3)	Solo zenzero secco

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo pomodori secchi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	2000	(3)	Solo albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	400	(3)	Solo ortaggi bianchi secchi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo cocco essiccato
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, trasformati, inclusi i legumi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	500	(3)	Solo frutta a guscio e frutta secca, tranne mele, pere, banane, albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	600	(3)	Solo mele e pere secche
	E 907	Poli-1-deceno idrogenato	2000		Solo frutta secca come agente di ricopertura
04.2.2.	Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia				
	Gruppo I	Additivi			
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo conserve di frutti rossi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 163	Antociani	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo olive e preparazioni a base di olive
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Tranne olive e peperoni gialli in salamoia
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	500	(3)	Solo peperoni gialli in salamoia
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 950	Acesulfame K	200		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 951	Aspartame	300		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 955	Sucralosio	180		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 961	Neotame	10		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	200	(11)a (49) (50)	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
04.2.3.	Ortofrutticoli in recipienti				
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 102	Tartrazina	100		Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 127	Eritrosina	150		Solo ciliegie bigarreaux in sciroppi e cocktail
	E 127	Eritrosina	200		Solo ciliegie per cocktail e ciliegie candite
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 133	Blu brillante FCF	20		Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 142	Verde S	10		Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ciliegie a polpa bianca in barattolo; mais dolce confezionato sotto vuoto
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	250	(3)	Solo limone affettato, in barattolo
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, inclusi i legumi
	E 260	Acido acetico	BPF		
	E 261	Acetato di potassio	BPF		
	E 262	Acetati di sodio	BPF		
	E 263	Acetato di calcio	BPF		
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 296	Acido malico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 325	Lattato di sodio	BPF		
	E 326	Lattato di potassio	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 335	Tartrati di sodio	BPF		
	E 336	Tartrati di potassio	BPF		
	E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF		
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	250		Solo prodotti orticoli e di leguminose, funghi e carciofi
	E 410	Farina di semi di carrube	BPF		Solo castagne conservate in liquido
	E 412	Gomma di guar	BPF		Solo castagne conservate in liquido
	E 415	Gomma di xanthan	BPF		Solo castagne conservate in liquido
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
	E 512	Cloruro stannoso	25	(55)	Solo asparagi bianchi
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 585	Lattato ferroso	150	(56)	Solo olive scurite dall'ossidazione
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1000	(51)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
04.2.4.	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4				
04.2.4.1.	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo <i>mostarda di frutta</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo <i>mostarda di frutta</i>
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne quelli destinati alla fabbricazione di bevande a base di succo di frutta
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 104	Giallo di chinolina	30	(61)	Solo <i>mostarda di frutta</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61)	Solo <i>mostarda di frutta</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 122	Azorubina, carmoisina	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	20	(61)	Solo <i>mostarda di frutta</i>
	E 129	Rosso allura AC	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 131	Blu patentato V	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 133	Blu brillante FCF	200	(34)	Solo conserve di frutti rossi
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160a	Caroten	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo ortaggi (tranne le olive)
	E 163	Antociani	BPF		Solo conserve di frutti rossi
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo preparazioni a base di frutta e ortaggi tra cui preparazioni a base di alghe, salse a base di frutta, aspic, tranne purea, mousse, composta, insalate e prodotti analoghi, in scatola o in barattolo

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo preparazioni a base di olive
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	Solo barbabietola rossa cotta
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo preparazioni a base di alghe, olive e preparazioni a base di olive
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo frutta secca reidratata e litchi, <i>mostarda di frutta</i>
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	300	(3)	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi trasformati e funghi
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo polpa di rafano
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	800	(3)	Solo estratto di frutta gelificante, pectina liquida per la vendita al consumatore finale
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	4000	(1) (4)	Solo agenti di ricopertura per prodotti vegetali
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	800	(1) (4)	Solo preparazioni di frutta
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000		
	E 432 - E 436	polisorbati	500	(1)	Solo latte di cocco
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	Solo <i>mostarda di frutta</i>
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 951	Aspartame	1000		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti a ridotto apporto energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico

04.2.4.2. Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		Solo composta di frutta, tranne composta di mele
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		Solo composta di frutta, tranne composta di mele
04.2.5.	Confetture, gelatine, marmellate E prodotti analoghi				
04.2.5.1.	Confettura extra e gelatina extra				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, <i>marmeladas</i>
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, <i>marmeladas</i>
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo confetture, gelatine e marmellate prodotte con frutta trattata con solfiti
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 296	Acido malico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 335	Tartrati di sodio	BPF		
	E 350	Malati di sodio	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 951	Aspartame	1000		energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1000		energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(51)	energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400	(52)	energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	2		energetico, come esaltatore di sapidità Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	32		energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	energetico Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
04.2.5.2.	Confetture, gelatine E marmellate di frutta e crema di marroni				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 100	Curcumina	BPF		Tranne crema di marroni
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(31) (66)	Tranne crema di marroni
	E 140	Clorofille, clorofilline	BPF		Tranne crema di marroni
	E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Tranne crema di marroni
	E 142	Verde S	100	(31)	Tranne crema di marroni
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Tranne crema di marroni
	E 160a	Caroten	BPF		Tranne crema di marroni
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina,	BPF		Tranne crema di marroni

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

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
	E 524	Idrossido di sodio	BPF		
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 951	Aspartame	1000		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1000	(51)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 955	Sucralosio	400		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo gelatina di frutta come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	2		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico, come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	32		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
04.2.5.3.	Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi				
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne <i>crème de pruneaux</i>
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 100	Curcumina	BPF		Tranne <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(31)	Tranne <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Verde S	100	(31)	Tranne <i>crème de pruneaux</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 160d	Licopene	10	(31)	Tranne <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Luteina	100	(31)	Tranne <i>crème de pruneaux</i>
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, <i>mermeladas</i>
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1500	(1) (2)	Solo <i>marmelada</i>
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo <i>dulce de membrillo</i>
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, <i>mermeladas</i>
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 296	Acido malico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 335	Tartrati di sodio	BPF		
	E 350	Malati di sodio	BPF		
	E 400 - E 404	Acido alginico - alginati	10000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10000	(32)	
	E 407	Carragenina	10000	(32)	
	E 410	Farina di semi di carrube	10000	(32)	
	E 412	Gomma di guar	10000	(32)	
	E 415	Gomma di xanthan	10000	(32)	
	E 418	Gomma di gellano	10000	(32)	
	E 440	Pectine	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 509	Cloruro di calcio	BPF		
	E 524	Idrossido di sodio	BPF		
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 951	Aspartame	1000		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo prodotti da spalmare a base di frutta secca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
04.2.5.4.	Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio				
	Gruppo I	Additivi			
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (41)	Solo frutta a guscio trasformata
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo grassi da spalmare, tranne il burro
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
04.2.6.	Prodotti trasformati a base di patate				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Solo fiocchi e granuli di patate secche
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo pasta di patate e patate a fette prefritte
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	400	(3)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	25	(1)	Solo patate disidratate
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	Comprese patate prefritte, congelate e surgelate

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	Solo prodotti a base di patate disidratati
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo prodotti trasformati preconfezionati a base di patate
05.	Prodotti di confetteria				
05.1.	Prodotti di cacao e di cioccolato				
	Gruppo I	Additivi			Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 170	Carbonato di calcio	70000	(*)	
	E 322	Lecitine	BPF		
	E 330	Acido citrico	5000		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	5000		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 422	Glicerolo	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 442	Fosfatidi d'ammonio	10000		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5000		
	E 492	Tristearato di sorbitano	10000		
	E 500 - E 504	Carbonati	70000	(*)	
	E 524 - E 528	Idrossidi	70000	(*)	
	E 530	Ossido di magnesio	70000	(*)	
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 951	Aspartame	2000		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 955	Sucralosio	800		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 957	Taumatina	50		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 959	Neoesperidina DC	100		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 961	Neotame	65		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
05.2.	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito	Gruppo I Additivi			Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 ed E 440 non possono essere utilizzate nella produzione di coppette di gelatina definite, agli effetti del presente regolamento, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in coppette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla coppetta o sulla minicapsula; E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione. E 425 non può essere utilizzato nei dolciumi a base di sostanze gelatinose

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
Gruppo II		Coloranti BPF	BPF	(72)	
Gruppo III		Coloranti con limite massimo combinato	300	(25) (72)	Tranne ortofruttili canditi
Gruppo III		Coloranti con limite massimo combinato	200	(72)	Solo ortofruttili canditi
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV		Polioli	BPF		Solo frutta cristallizzata, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 104		Giallo di chinolina	30	(61) (72)	Tranne ortofruttili canditi; prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
E 104		Giallo di chinolina	300	(61) (72)	Soltanto prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
E 104		Giallo di chinolina	30	(61) (72)	Solo ortofruttili canditi
E 110		Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61) (72)	Soltanto prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
E 110		Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61) (72)	Solo ortofruttili canditi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (72)	Tranne ortofruitticoli canditi; prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	20	(61) (72)	Tranne ortofruitticoli canditi; prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61) (72)	Soltanto prodotti tradizionali della confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia, in genere di lunghezza superiore a 2 cm e consumati di solito in occasione di celebrazioni, ad esempio, matrimoni, comunioni, ecc.
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61) (72)	Solo ortofruitticoli canditi
	E 160d	Licopene	30		
	E 173	Alluminio	BPF		Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
	E 174	Argento	BPF		Solo ricopertura esterna di prodotti della confetteria
	E 175	Oro	BPF		Solo ricopertura esterna di prodotti della confetteria
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo ortofruitticoli canditi, cristallizzati o glassati
	E 200 - E 219	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati; p-idrossibenzoati	1500	(1) (2) (5)	Tranne ortofruitticoli canditi, cristallizzati o glassati
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ortofruitticoli, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio)
	E 297	Acido fumarico	1000		Solo prodotti a base di zuccheri
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	Solo prodotti a base di zuccheri, tranne frutta candita

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
E 341, E 343 e E 450 - E 452		polifosfati			
E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452		Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	800	(1) (4)	Solo frutta candita
E 405		Alginato di propan-1,2-diolo	1500		Solo prodotti a base di zuccheri
E 426		Emicellulosa di soia	10000		Solo prodotti dolciari a base di gelificanti (ad eccezione delle coppette di gelatina)
E 432 - E 436		polisorbati	1000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
E 442		Fosfatidi d'ammonio	10000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
E 445		Esteri della glicerina della resina del legno	320		Solo per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura personalizzati e/o promozionali
E 459		Beta-ciclodestrina	BPF		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
E 473 - E 474		Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000		Solo prodotti a base di zuccheri
E 475		Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000		Solo prodotti a base di zuccheri
E 476		Poliricinoleato di poliglicerolo	5000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
E 477		Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		Solo prodotti a base di zuccheri
E 481 - E 482		Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
E 491 - E 495		Esteri di sorbitano	5000	(1)	Solo prodotti a base di zuccheri
E 492		Tristearato di sorbitano	10000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
E 520 - E 523		solfati d'alluminio	200	(1) (38)	Solo ciliegie candite
E 551 - E 553		Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	(1)	Solo trattamento superficiale
E 900		Dimetilpolisilossano	10		
E 901		Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
E 902		Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
E 903		Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
E 904		Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
E 905		Cera microcristallina	BPF		Solo trattamento superficiale

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2000		Solo come agente di ricopertura per prodotti a base di zuccheri
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	2500		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2000		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2000		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	6000		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	300	(52)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	3000	(52)	apporto energetico o senza zuccheri aggiunti Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	1000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	1000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	1000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	1000		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	200		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
E 955		Sucralosio	2400		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	400		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955		Sucralosio	800		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957		Taumatina	50		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957		Taumatina	50		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	100		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	100		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	150		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	400		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	400		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 959		Neoesperidina DC	50		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 960	Glicosidi steviolici	2000	(60)	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	Solo prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	350	(60)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	670	(60)	Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	15		Solo prodotti della confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
	E 961	Neotame	200		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	3		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito e pastigliaggi per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	32		Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2500	(11)a (49) (50)	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962 E 1204	Sale di aspartame-acesulfame Pullulan	500 BPF	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti Solo piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di "cartine"
05.3.	Gomme da masticare (<i>chewing-gum</i>)				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(73)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(25) (73)	
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 104	Giallo di chinolina	30	(61) (73)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61) (73)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61) (73)	
	E 160d	Licopene	300		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1500	(1) (2)	
	E 297	Acido fumarico	2000		
	E 310 - E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	BPF	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000		
	E 416	Gomma di karaya	5000		
	E 432 - E 436	polisorbati	5000	(1)	
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi -	10000	(1)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
		sucrogliceridi			
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	5000	(1)	
	E 551	Biossido di silicio	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 552	Silicato di calcio	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 553a	Silicato di magnesio	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 553b	Talco	BPF		
	E 650	Acetato di zinco	1000		
	E 900	Dimetilpolisilossano	100		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	1200	(47)	Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 905	Cera microcristallina	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 907	Poli-1-deceno idrogenato	2000		Solo come agente di ricopertura
	E 927b	Carbammide	30000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	2000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	800	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 951	Aspartame	2500	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 951	Aspartame	5500		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	1200	(52)	Solo senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	3000		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	10	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 957	Taumatina	50		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	150	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	400		Solo senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 960	Glicosidi steviolici	3300	(60)	Solo senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	250		Solo senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	3	(12)	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2000	(11)a (49) (50)	Solo senza zuccheri aggiunti
	E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	BPF		
05.4.	Decorazioni, ricoperture E ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(73)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(25) (73)	Solo ripieni
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	(73)	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo decorazioni, ricoperture e ripieni senza zuccheri aggiunti
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo salse
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61) (73)	Solo ripieni
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61) (73)	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (73)	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (73)	Solo ripieni
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	55	(61) (73)	Solo ripieni
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	55	(61) (73)	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo decorazioni e ricoperture
	E 160d	Licopene	200		Solo ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
	E 160d	Licopene	30		Tranne ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
	E 173	Alluminio	BPF		Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
	E 174	Argento	BPF		Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
	E 175	Oro	BPF		Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo decorazioni (sciropi per pancake, sciropi)

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
					aromatizzati per milkshake e gelati; prodotti analoghi)
	E 200 - E 219	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati; p-idrossibenzoati	1500	(1) (2) (5)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	100	(3)	Solo ripieni a base di frutta per prodotti di pasticceria
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	40	(3)	Solo decorazioni (sciroppi per pancake, sciroppi aromatizzati per milkshake e gelati; prodotti analoghi)
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio)
	E 297	Acido fumarico	1000		
	E 297	Acido fumarico	2500		Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	3000	(1) (4)	Solo decorazioni (sciroppi per pancake, sciroppi
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			aromatizzati per milkshake e gelati; prodotti analoghi)
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	2000	(1)	Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	Solo salse
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1500		
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 416	Gomma di karaya	5000		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo prodotti dolciari a base di gelificanti (ad eccezione delle coppette di gelatina)
	E 427	Gomma cassia	2500		Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
	E 432 - E 436	polisorbati	1000	(1)	
	E 442	Fosfatidi d'ammonio	10000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000		
	E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	30000		Solo decorazioni montate per dessert, tranne la panna
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	5000	(1)	
	E 492	Tristearato di sorbitano	10000		Solo prodotti della confetteria a base di cacao
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno finì rivestiti di cioccolato
	E 903	Cera di carnauba	500		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 905	Cera microcristallina	BPF		Solo trattamento superficiale
	E 907	Poli-1-decene idrogenato	2000		Solo come agente di ricopertura
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	350		Solo salse
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 950	Acesulfame K	500		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	2000		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	350		Solo salse
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo salse

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	300	(52)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1000		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	1000		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	450		Solo salse
	E 955	Sucralosio	800		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	50		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	100		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	150		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo salse
	E 960	Glicosidi steviolici	270	(60)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	12		Solo salse
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
	E 961	Neotame	2		Solo salse come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	32		Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	65		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	Solo salse
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
06.		Cereali e prodotti a base di cereali			
06.1.		Cereali interi, spezzati o in fiocchi			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	30	(3)	Solo sago e orzo perlato
	E 553b	Talco	BPF		Solo riso
06.2.		Farina e altri prodotti della macinazione E amidi			
06.2.1.		Farine			
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	20000	(1) (4)	Solo farina autolievitante
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	2500	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 920	L-cisteina	BPF		
06.2.2.		Amidi e fecole			
	Gruppo I	Additivi			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Tranne gli amidi per gli alimenti destinati ai lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
06.3.		Cereali da colazione			
	Gruppo I	Additivi			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Solo cereali da colazione, tranne cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta
	E 150c	Caramello ammoniacale	BPF		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	25		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta
	E 163	Antociani	200	(53)	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo cereali precotti
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10000		Solo cereali da colazione tipo granola
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	1200		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 951	Aspartame	1000		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 959	Neoesperidina DC	50		15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	32		Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
06.4.	Paste alimentari				
06.4.1.	Pasta fresca				
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 322	Lecitine	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
06.4.2.	Pasta secca				
	Gruppo I	Additivi			Solo pasta senza glutine e pasta per diete ipoproteiche
06.4.3.	Pasta fresca precotta				
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 322	Lecitine	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
06.4.4.	Gnocchi di patate				
	Gruppo I	Additivi			
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1)	
06.4.5.	Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)				
	Gruppo I	Additivi			
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	
06.5.	Noodles				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	2000	(1) (4)	
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo noodles orientali preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
06.6.	Pastelle				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo pastelle di ricopertura
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	55	(61)	
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo pastelle di ricopertura
	E 160d	Licopene	30		Solo pastelle di ricopertura
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452 E 900	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	12000	(1) (4)	
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
06.7.		Cereali precotti o trasformati			
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo <i>polenta</i>
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo <i>Semmelknödelteig</i>
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo cereali precotti
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo riso e prodotti a base di riso preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		Solo riso a cottura rapida
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		Solo riso a cottura rapida
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	4000	(2)	Solo riso a cottura rapida
07.		Prodotti da forno			
07.1.		Pane E panini			
	Gruppo I	Additivi			Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo pane al malto
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale, parzialmente cotto, prodotti da forno preconfezionati destinati alla vendita al dettaglio e pane a ridotto apporto energetico destinato alla vendita al dettaglio
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	1000	(1) (6)	Solo pane preconfezionato
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	2000	(1) (6)	Solo pane a ridotto apporto energetico, pane parzialmente cotto preconfezionato, panini e pitta preconfezionati, <i>pølsebrød</i> preconfezionato, <i>boller</i> e <i>dansk flutes</i>
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	3000	(1) (6)	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	20000	(1) (4)	Solo <i>soda bread</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	3000	(1)	Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
	E 483	Tartrato di stearile	4000		Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2
07.1.1.	Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale				
	E 260	Acido acetico	BPF		
	E 261	Acetato di potassio	BPF		
	E 262	Acetati di sodio	BPF		
	E 263	Acetato di calcio	BPF		
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF		
	E 322	Lecitine	BPF		
	E 325	Lattato di sodio	BPF		
	E 326	Lattato di potassio	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
07.1.2.	<i>Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>				
	E 260	Acido acetico	BPF		
	E 261	Acetato di potassio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 262	Acetati di sodio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 263	Acetato di calcio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 322	Lecitine	BPF		
	E 325	Lattato di sodio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 326	Lattato di potassio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 327	Lattato di calcio	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		Solo <i>friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2.	Prodotti da forno fini				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	(25) (76)	
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	25		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo con un'attività dell'acqua superiore a 0.65
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50		Solo biscotti secchi
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	2000	(1) (6)	Solo prodotti da forno fini preconfezionati (inclusi i prodotti di pasticceria) con un'attività dell'acqua superiore a 0.65
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo preparati per torte
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	20000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	2000		
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo prodotti da forno fini preconfezionati destinati alla vendita al dettaglio
	E 432 - E 436	polisorbati	3000	(1)	
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	
	E 483	Tartrato di stearile	4000		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	10000	(1)	
	E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio	400	(38)	Solo dolci di pandispagna con parti colorate contrastanti unite con confettura o gelatina e avvolte in una pasta zuccherata aromatizzata (il limite massimo si applica solo alla parte del dolce costituita di pandispagna)
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
	E 950	Acesulfame K	1000		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 950	Acesulfame K	2000		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 950	Acesulfame K	2000		Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 951	Aspartame	1000		Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 951	Aspartame	1700		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1600	(51)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	170	(52)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	800	(52)	Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	800	(52)	Solo Essoblaten - carta di riso commestibile

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 955	Sucralosio	700		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 955	Sucralosio	800		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 955	Sucralosio	800		Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 959	Neoesperidina DC	150		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 961	Neotame	55		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
	E 961	Neotame	60		Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
	E 961	Neotame	60		Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)b (49) (50)	Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	1000	(11)a (49) (50)	Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
08.	Carne				
08.1.	Carne non trasformata				
08.1.1.	Carne non trasformata diversa dalle preparazioni di carne				
	E 129	Rosso allura AC	BPF		Solo ai fini del bollo sanitario
	E 133	Blu brillante FCF	BPF		Solo ai fini del bollo sanitario
	E 155	Bruno HT	BPF		Solo ai fini del bollo sanitario
08.1.2.	Preparazioni di carni				
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto.
	E 129	Rosso allura AC	25		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 150a-d	Caramelli	BPF		conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto. Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto.
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	450	(1) (3)	Solo <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiato all'interno della carne
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	450	(1) (3)	Solo <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 261	Acetato di potassio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 262	Acetati di sodio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 325	Lattato di sodio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 326	Lattato di potassio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 330	Acido citrico	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 331	Citrati di sodio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 332	Citrati di potassio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 333	Citrati di calcio	BPF		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo <i>breakfast sausages</i> ; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto
	E 553b	Talco	BPF		Insaccati (solo trattamento in superficie)
08.2.	Carne trasformata				
08.2.1.	Carne trasformata non trattata termicamente				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	20		Solo salsicce

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 100	Curcumina	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	15		Solo <i>sobrasada</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	BPF	(66)	Solo <i>pasturmas</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(66)	Solo salsicce
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200		Solo chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50		Solo chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50		Solo <i>sobrasada</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo salsicce
	E 160a	Caroteni	20		Solo salsicce
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10		Solo salsicce
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo salsicce
	E 200 - E 219	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati; p-idrossibenzoati	BPF	(1) (2)	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccata
	E 235	Natamicina	1	(8)	Insaccati (solo trattamento in superficie) salati a secco
	E 249 - E 250	nitriti	150	(7)	
	E 251 - E 252	nitriti	150	(7)	
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo carne disidratata
	E 315	Acido eritorbico	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 315	Acido eritorbico	500	(9)	Solo prodotti salati e conserve
	E 316	Eritorbato di sodio	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti salati e conserve
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(46)	Solo salsicce essiccate

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	Tranne salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 553b	Talco	BPF		Insaccati (solo trattamento in superficie)
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità
08.2.2.	Carne trasformata trattata termicamente				
	Gruppo I	Additivi			Tranne <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Curcumina	20		Solo salsicce, paté e terrine
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(66)	Solo salsicce, paté e terrine
	E 129	Rosso allura AC	25		Solo <i>luncheon meat</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo salsicce, paté e terrine
	E 160a	Caroteni	20		Solo salsicce, paté e terrine
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10		Solo salsicce, paté e terrine
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo salsicce, paté e terrine
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo aspic
	E 200 - E 203; E 214 - E 219	acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2)	Solo paté
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo aspic
	E 249 - E 250	nitriti	100	(7) (58) (59)	Solo prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00)
	E 249 - E 250	nitriti	150	(7) (59)	Tranne prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00)
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		Solo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		Solo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 315	Acido eritorbico	500	(9)	Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	Tranne <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras,</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			<i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	250		Solo <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 392	Estratti di rosmarino	100	(46)	Solo salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	Tranne salsicce essiccate
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 427	Gomma cassia	1500		
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1) (41)	Tranne <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	4000	(1)	Solo prodotti a base di carne macinata e a cubetti in scatola
	E 553b	Talco	BPF		Insaccati (solo trattamento in superficie)
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità, tranne <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
08.2.3.	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	BPF	(78)	Solo involucro commestibile
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	(78)	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumina	BPF		Solo ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 104	Giallo di chinolina	10	(62) (78)	Solo involucro commestibile
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	BPF	(78)	Solo ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	55	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		
	E 160d	Licopene	30		Solo involucro commestibile
	E 160d	Licopene	500		Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	BPF		Solo involucro a base di collagene con un'attività dell'acqua superiore a 0.6
	E 200 - E 203; E 214 - E 219	acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2)	Solo ricopertura gelatinoso di prodotti a base di carne (sottoposta a cottura, salatura o essiccazione)
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	4000	(1) (4)	Solo agenti di ricopertura per carne
08.2.4.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitrati e nitriti				
08.2.4.1.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitrati e/o nitriti, sale e altri componenti)				
	E 249 - E 250	nitriti	100	(39)	Solo <i>Wiltshire ham</i> e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 249 - E 250	nitriti	150	(7)	Solo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane
	E 249 - E 250	nitriti	150	(7)	Solo <i>bacon, filet de bacon</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, stagionatura per 24-40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25 °C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14 °C.

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 249 - E 250	nitriti	175	(39)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 249 - E 250	nitriti	175	(39)	Solo <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
	E 249 - E 250	nitriti	50	(39)	Solo <i>cured tongue</i> : salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
	E 249 - E 250	nitriti	50	(39)	Solo <i>rohschinken, nassgepökelt</i> e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251 - E 252	nitriti	10	(39) (59)	Solo <i>cured tongue</i> : salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>Wiltshire ham</i> e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
	E 251 - E 252	nitriti	250	(7) (40) (49)	Solo <i>bacon, filet de bacon</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, stagionatura per 24-40

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
					ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25 °C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14 °C.
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39)	Solo <i>rohshinken</i> , <i>nassgepökelt</i> e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251 - E 252	nitriti	300	(7)	Solo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane
08.2.4.2.	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitriti, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)				
	E 249 - E 250	nitriti	100	(39)	Solo <i>dry cured ham</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 249 - E 250	nitriti	100	(39)	Solo <i>presunto</i> , <i>presunto da pa</i> e <i>paio do lombo</i> e prodotti analoghi: salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi
	E 249 - E 250	nitriti	175	(39)	Solo <i>dry cured bacon</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 249 - E 250	nitriti	50	(39)	Solo <i>rohshinken</i> , <i>trockengepökelt</i> e prodotti analoghi: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>dry cured bacon</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>dry cured ham</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>jamon curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado y cecina</i> e prodotti analoghi: salatura a secco con periodo di

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (40) (59)	Solo <i>presunto</i> , <i>presunto da pa e paio do lombo</i> e prodotti analoghi: salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>jambon sec</i> , <i>jambon sel</i> e altri prodotti analoghi ottenuti mediante salatura a secco: salatura a secco per 3 giorni + 1 giorno/kg seguito da 1 settimana di post-salatura e da un periodo di 45 giorni-18 mesi di stagionatura/maturazione
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>rohschinken</i> , <i>trockengepökelt</i> e prodotti analoghi: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
08.2.4.3.	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitriti sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)				
	E 249 - E 250	nitriti	180	(7)	Solo <i>vysočina</i> , <i>selský salám</i> , <i>turistický trvanlivý salám</i> , <i>poličan</i> , <i>herkules</i> , <i>lovecký salám</i> , <i>dunjaská klobása</i> , <i>paprikás</i> e prodotti analoghi: prodotto essiccato cotto a 70 °C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8-12 giorni. Prodotto fermentato soggetto ad un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14-30 giorni, seguito da affumicatura
	E 249 - E 250	nitriti	50	(39)	Solo <i>rohschinken</i> , <i>trocken-/nasgepökelt</i> e prodotti analoghi: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativa
	E 249 - E 250	nitriti	50	(39)	Solo <i>jellied veal</i> e <i>brisket</i> : iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 251 - E 252	nitriti	10	(39) (59)	Solo <i>jellied veal</i> e <i>brisket</i> : iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore
	E 251 - E 252	nitriti	250	(39) (59)	Solo <i>rohschinken</i> , <i>trocken-/nasepökelt</i> e prodotti analoghi: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssima
	E 251 - E 252	nitriti	250	(7) (40) (59)	Solo <i>salchichon</i> y <i>chorizo tradicionales de larga curación</i> e prodotti analoghi: periodo di stagionatura di almeno 30 giorni
	E 251 - E 252	nitriti	250	(7) (40) (59)	Solo <i>saucissons sec</i> e prodotti analoghi: salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di nitriti. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra 18 e 22 °C o inferiori (10-12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di stagionatura/m
	E 251 - E 252	nitriti	300	(7) (40)	Solo <i>rohwürste (salami e kantwurst)</i> : prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1.7
09.	Pesce E prodotti della pesca				
09.1.	Pesce E prodotti della pesca non trasformati				
09.1.1.	Pesce non trasformato				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo pesce non trasformato congelato e surgelato per scopi diversi dall'edulcorazione
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 315	Acido eritorbico	1500	(9)	Solo pesce congelato e surgelato di pelle rossa
	E 316	Eritorbato di sodio	1500	(9)	Solo pesce congelato e surgelato di pelle rossa
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo filetti di pesce congelati e surgelati
09.1.2.	Molluschi e crostacei non trasformati				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo crostacei, molluschi e cefalopodi non trasformati, congelati e surgelati per scopi diversi dall'edulcorazione
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	150	(3) (10)	Solo crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati; crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> fino a 80 unità
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3) (10)	Solo crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> tra 80 e 120 unità
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	300	(3) (10)	Solo crostacei della famiglia <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> in numero superiore a 120 unità
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 302	L-ascorbato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo crostacei e molluschi congelati e surgelati
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo crostacei congelati e surgelati
	E 586	4-Esilesorcinolo	2	(42)	Solo nella polpa di crostaceo fresca, congelata o surgelata
09.2.	Pesce E prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei				
	Gruppo I	Additivi			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
Gruppo II		Coloranti BPF	BPF		Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
Gruppo III		Coloranti con limite massimo combinato	500		Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
E 100		Curcumina	250	(36)	Solo crostacei precotti
E 100		Curcumina	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
E 100		Curcumina	BPF		Solo pesce affumicato
E 101		Riboflavine	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
E 101		Riboflavine	BPF		Solo crostacei precotti
E 101		Riboflavine	BPF		Solo pesce affumicato
E 102		Tartrazina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
E 102		Tartrazina	100	(37)	Solo pesce affumicato
E 102		Tartrazina	250	(36)	Solo crostacei precotti
E 110		Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	200	(63)	Soltanto in succedanei del salmone a base di <i>Theragra chalcogramma</i> e <i>Pollachius virens</i>
E 120		Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
E 120		Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(37)	Solo pesce affumicato
E 120		Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	250	(36)	Solo crostacei precotti
E 122		Azorubina, carmoisina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
E 122		Azorubina, carmoisina	250	(36)	Solo crostacei precotti
E 124		Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(63)	Soltanto in succedanei del salmone a base di <i>Theragra chalcogramma</i> e <i>Pollachius virens</i>
E 129		Rosso allura AC	250	(36)	Solo crostacei precotti
E 140		Clorofille, clorofilline	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
E 140		Clorofille, clorofilline	BPF		Solo crostacei precotti
E 141		Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
E 141		Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo crostacei precotti
E 141		Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF		Solo pesce affumicato

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 142	Verde S	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 142	Verde S	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo crostacei precotti
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 151	Nero brillante BN, nero BN	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 153	Carbone vegetale	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 153	Carbone vegetale	BPF		Solo crostacei precotti
	E 153	Carbone vegetale	BPF		Solo pesce affumicato
	E 155	Bruno HT	BPF		Solo crostacei precotti
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo crostacei precotti
	E 160a	Caroteni	BPF		Solo pesce affumicato
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo pesce affumicato
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo crostacei precotti
	E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF		Solo pesce affumicato
	E 160d	Licopene	10		Solo succedanei del salmone
	E 160d	Licopene	30		Solo pasta di pesce e crostacei, crostacei precotti, surimi e pesce affumicato
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	(37)	Solo pesce affumicato
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 161b	Luteina	100	(35)	Solo pasta di pesce e crostacei
	E 161b	Luteina	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 162	Rosso di barbabietola, betanina	BPF		Solo crostacei precotti
	E 163	Antociani	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 163	Antociani	BPF		Solo crostacei precotti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 163	Antociani	BPF	(37)	Solo pesce affumicato
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 171	Biossido di titanio	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 171	Biossido di titanio	BPF		Solo crostacei precotti
	E 171	Biossido di titanio	BPF		
	E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	BPF		Solo pasta di pesce e crostacei
	E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Aspic
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo pesce salato ed essiccato
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	Solo semiconserva di pesce e prodotti della pesca, compresi crostacei, molluschi, surimi e pasta di pesce/crostacei; crostacei e molluschi cotti
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	6000		Solo <i>Crangon crangon</i> e <i>Crangon vulgaris</i> cotti
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo crostacei e molluschi cotti
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	135	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> , fino a 80 unità
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	180	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> , tra 80 e 120 unità
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo pesci della famiglia Gadidae salati ed essiccati
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	270	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> in numero superiore a 120 unità
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3) (10)	Solo crostacei e cefalopodi cotti
	E 251 - E 252	nitrati	500		Solo aringhe e spratti marinati
	E 315	Acido eritorbico	1500	(9)	Solo conserve e semiconserva di pesce
	E 316	Eritorbato di sodio	1500	(9)	Solo conserve e semiconserva di pesce
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	Solo prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi
	E 338 - E 341, E 343	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo pasta di pesce e crostacei e crostacei e molluschi trasformati congelati e surgelati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	e E 450 - E 452				
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo pesce, crostacei e molluschi in scatola o in barattolo
	E 392	Estratti di rosmarino	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfame K	200		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 951	Aspartame	300		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 955	Sucralosio	120		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 961	Neotame	10		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	200	(11)a	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
09.3.	Ova di pesce				
	Gruppo I	Additivi			Solo uova di pesce trasformate
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne uova di storione (caviale)
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		Tranne uova di storione (caviale)
	E 104	Giallo di chinolina	200	(61)	Tranne uova di storione (caviale)
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	200	(61)	Tranne uova di storione (caviale)
	E 123	Amaranto	30	(68)	Tranne uova di storione (caviale)
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	200	(61)	Tranne uova di storione (caviale)
	E 160d	Licopene	30		Tranne uova di storione (caviale)
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico -	2000	(1) (2)	Solo semiconserve di prodotti a base di pesce compresi i

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
		benzoati			prodotti a base di uova di pesce
	E 284	Acido borico	4000	(54)	Solo uova di storione (caviale)
	E 285	Tetraborato di sodio (borace)	4000	(54)	Solo uova di storione (caviale)
	E 315	Acido eritorbico	1500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
	E 316	Eritorbato di sodio	1500	(9)	Solo conserve e semiconserve di pesce
10.		Uova e ovoprodotti			
10.1.		Uova non trasformate			
10.2.		Uova e ovoprodotti trasformati			
	Gruppo I	Additivi			
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	5000	(1) (2)	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 234	Nisina	6.25		Solo uova liquide pastorizzate (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	10000	(1) (4)	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero)
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(46)	
	E 426	Emicellulosa di soia	10000		Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	1000		
	E 520	Solfato d'alluminio	25	(38)	Solo albume liquido da montare a neve
	E 553b	Talco	5400		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate
	E 903	Cera di carnauba	3600		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate
	E 1505	Citrato di trietile	BPF		Solo albume essiccato
	E 1505	Citrato di trietile	BPF		
11.		Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola			
11.1.		Tipi di zucchero e sciroppi			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	10	(3)	Solo zuccheri, tranne sciroppo di glucosio
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	20	(3)	Solo sciroppo di glucosio, disidratato o meno
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	10000	(4)	Solo alimenti essiccati in polvere
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	(1)	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	Solo alimenti essiccati in polvere
11.2.	Altri tipi di zucchero e sciroppi				
	Gruppo I	Additivi			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	40	(3)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	70	(3)	Solo melasse
11.3.	Miele				
11.4.	Edulcoranti da tavola				
11.4.1.	Edulcoranti da tavola in forma liquida				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 200 - E 219	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati; p-idrossibenzoati	500	(1) (2)	Solo se il tenore d'acqua è superiore al 75 %
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 407	Carragenina	BPF		
	E 410	Farina di semi di carrube	BPF		
	E 412	Gomma di guar	BPF		
	E 413	Gomma adragante	BPF		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF		
	E 415	Gomma di xanthan	BPF		
	E 418	Gomma di gellano	BPF		
	E 422	Glicerolo	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 460(i)	Cellulosa microcristallina	BPF		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF		
	E 465	Etilmetilcellulosa	BPF		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF		
	E 950	Acesulfame K	BPF		
	E 951	Aspartame	BPF		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	BPF		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	BPF		
	E 955	Sucralosio	BPF		
	E 957	Taumatina	BPF		
	E 959	Neoesperidina DC	BPF		
	E 960	Glicosidi steviolici	BPF	(60)	
	E 961	Neotame	BPF		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	BPF		
11.4.2.	Edulcoranti da tavola in polvere				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 327	Lattato di calcio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 336	Tartrati di potassio	BPF		
	E 341	Fosfati di calcio	BPF		
	E 407	Carragenina	BPF		
	E 410	Farina di semi di carrube	BPF		
	E 412	Gomma di guar	BPF		
	E 413	Gomma adragante	BPF		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF		
	E 415	Gomma di xanthan	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 418	Gomma di gellano	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		
	E 460	Cellulosa	BPF		
	E 461	Metilcellulosa	BPF		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF		
	E 465	Etilmetilcellulosa	BPF		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50000		
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	(1)	
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
	E 576	Gluconato di sodio	BPF		
	E 577	Gluconato di potassio	BPF		
	E 578	Gluconato di calcio	BPF		
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF		
	E 950	Acesulfame K	BPF		
	E 951	Aspartame	BPF		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	BPF		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	BPF		
	E 955	Sucralosio	BPF		
	E 957	Taumatina	BPF		
	E 959	Neoesperidina DC	BPF		
	E 960	Glicosidi steviolici	BPF	(60)	
	E 961	Neotame	BPF		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	BPF		
	E 1200	Polidestrosio	BPF		
	E 1521	Polietilenglicole	BPF		
11.4.3.	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse				
	Gruppo IV	Polioli	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 296	Acido malico	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	BPF		
	E 336	Tartrati di potassio	BPF		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF		
	E 440	Pectine	BPF		
	E 460	Cellulosa	BPF		
	E 460(i)	Cellulosa microcristallina	BPF		
	E 460(ii)	Cellulosa in polvere	BPF		
	E 461	Metilcellulosa	BPF		
	E 463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF		
	E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF		
	E 465	Etilmetilcellulosa	BPF		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50000		
	E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF		
	E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF		
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF		
	E 575	Gluconodeltalattone	BPF		
	E 576	Gluconato di sodio	BPF		
	E 577	Gluconato di potassio	BPF		
	E 578	Gluconato di calcio	BPF		
	E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF		
	E 950	Acesulfame K	BPF		
	E 951	Aspartame	BPF		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	BPF		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 955	Sucralosio	BPF		
	E 957	Taumatina	BPF		
	E 959	Neoesperidina DC	BPF		
	E 960	Glicosidi steviolici	BPF	(60)	
	E 961	Neotame	BPF		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	BPF		
	E 1200	Polidestrosio	BPF		
	E 1201	Polivinilpirrolidone	BPF		
	E 1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF		
	E 1521	Polietilenglicole	BPF		
12.		Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine			
12.1.		Sale E succedanei del sale			
12.1.1.		Sale			
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	10000	(1) (4)	
	E 341, E 343	polifosfati			
	e E 450 -				
	E 452				
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 504	Carbonati di magnesio	BPF		
	E 511	Cloruro di magnesio	BPF		Solo sale marino
	E 530	Ossido di magnesio	BPF		
	E 535 - E 538	Ferrocianuri	20	(1) (79)	
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000		
	E 554	Silicato di sodio e alluminio	20 residui nel formaggio	(38)	Solo per il sale destinato al trattamento superficiale del formaggio stagionato, categoria alimentare 01.7.2
12.1.2.		Succedanei del sale			
	Gruppo I	Additivi			
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	10000	(1) (4)	
	E 341, E 343	polifosfati			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	e E 450 - E 452				
	E 535 - E 538	Ferrocianuri	20	(1) (79)	
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	20000		
	E 620 - E 625	acido glutammico - glutammati	BPF		
	E 626 - E 635	ribonucleotidi	BPF		
12.2.	Erbe aromatiche, spezie e condimenti				
12.2.1.	Erbe aromatiche e spezie				
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	150	(3)	Solo cannella (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>)
	E 460	Cellulosa	BPF		Solo se essiccate
	E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF		Solo se essiccate
12.2.2.	Condimenti				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(70)	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	(70)	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori
	E 104	Giallo di chinolina	10	(62) (70)	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori
	E 160d	Licopene	50		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo condimenti a base di succo di agrumi
	E 310 - E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	30000	(1)	Solo condimenti
	E 620 - E 625	acido glutammico - glutammati	BPF		
	E 626 - E 635	ribonucleotidi	BPF		
12.3.	Aceti				
	Gruppo I	Additivi			

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni	
12.4.	E 150a-d	Caramelli	BPF			
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	170	(3)	Solo aceto di fermentazione	
		Senape				
		Gruppo I	Additivi			
		Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
		Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300		
		Gruppo IV	Polioli	BPF		
		E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	
		E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	
		E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	35	(61)	
		E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	
		E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	250	(3)	Tranne la senape di Digione
		E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	500	(3)	Solo la senape di Digione
		E 392	Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	
		E 950	Acesulfame K	350		
		E 951	Aspartame	350		
		E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralosio	140			
	E 959	Neoesperidina DC	50			
	E 961	Neotame	12			
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)		
12.5.		Zuppe, minestre e brodi				
		Gruppo I	Additivi			
		Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
		Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50		
		E 160d	Licopene	20		
		E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo zuppe, minestre e brodi liquidi (tranne quelli in scatola)
		E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo zuppe, minestre e brodi disidratati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	3000	(1) (4)	
	E 363	Acido succinico	5000		
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(46)	
	E 427	Gomma cassia	2500		Solo zuppe, minestre e brodi disidratati
	E 432 - E 436	polisorbati	1000	(1)	Solo zuppe e minestre
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	2000	(1)	
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	110		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 951	Aspartame	110		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	110	(52)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 955	Sucralosio	45		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 960	Glicosidi steviolici	40	(60)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 961	Neotame	5		Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	110	(11)b (49) (50)	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
12.6.	Salse				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne le salse a base di pomodoro
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	(65)	Compresi sottaceti, saporì, chutney e picallilli, tranne le salse a base di pomodoro
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 104	Giallo di chinolina	20	(64)	Compresi sottaceti, saporì, chutney e picallilli, tranne le salse a base di pomodoro
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	30	(64)	Soltanto in sottaceti e picallilli
	E 160d	Licopene	50		Tranne le salse a base di pomodoro
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
E 200 - E 213		acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	60 % Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %; salse non emulsionate
E 200 - E 213		acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %
E 210 - E 213		acido benzoico - benzoati	1000	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %
E 210 - E 213		acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %
E 310 - E 320		gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	
E 338 -		Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	
E 341, E 343 e E 450 - E 452		polifosfati			
E 385		Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	75		Solo salse emulsionate
E 392		Estratti di rosmarino	100	(41) (46)	
E 405		Alginato di propan-1,2-diolo	8000		
E 416		Gomma di karaya	10000		Solo salse emulsionate
E 426		Emicellulosa di soia	30000		Solo salse emulsionate
E 427		Gomma cassia	2500		
E 432 - E 436		polisorbati	5000	(1)	Solo salse emulsionate
E 473 - E 474		Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10000	(1)	
E 476		Poliricinoleato di poliglicerolo	4000		Solo salsa per insalata
E 491 - E 495		Esteri di sorbitano	5000	(1)	Solo salse emulsionate
E 950		Acesulfame K	350		
E 951		Aspartame	350		
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	
E 955		Sucralosio	450		
E 959		Neoesperidina DC	50		
E 960		Glicosidi steviolici	120	(60)	Tranne le salse di semi di soia (fermentata e non fermentata)

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 960	Glicosidi steviolici	175	(60)	Solo salse di semi di soia (fermentata e non fermentata)
	E 961	Neotame	12		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
12.7.	Insalate e pasta da spalmare a base di aromi				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfame K	350		Solo Feinkostsalat
	E 951	Aspartame	350		Solo Feinkostsalat
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	160	(52)	Solo Feinkostsalat
	E 955	Sucralosio	140		Solo Feinkostsalat
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo Feinkostsalat
	E 961	Neotame	12		Solo Feinkostsalat
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	Solo Feinkostsalat
12.8.	Lievito e prodotti a base di lievito				
	Gruppo I	Additivi			
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	BPF		Solo lievito secco e lieviti per panetteria e pasticceria
12.9.	Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	20	(61)	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61)	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 160d	Licopene	30		Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi e formaggio a base di proteine
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo gelatina
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	20000	(1) (4)	Solo bevande a base di proteine vegetali
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo prodotti a base di proteine vegetali, solo come esaltatore di sapidità
13.	Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare				
13.1.	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia				
	PARTE INTRODUTTIVA, SI APPLICA A TUTTE LE SOTTOCATEGORIE				
	I livelli di uso massimi indicati si riferiscono agli alimenti pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c ed E 1450 sono impiegati in conformità ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.				
13.1.1.	Alimenti per lattanti				
	Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.				
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	10		
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	(16)	
	E 307	Alfatocoferolo	10	(16)	
	E 308	Gammatocoferolo	10	(16)	
	E 309	Deltatocoferolo	10	(16)	
	E 322	Lecitine	1000	(14)	
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	2000	(43)	
	E 332	Citrati di potassio		(43)	
	E 338	Acido fosforico	1000	(4) (44)	
	E 339	Fosfati di sodio	1000	(4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio		(4) (15)	
	E 412	Gomma di guar	1000		Solo se il prodotto liquido contiene proteine parzialmente idrolizzate
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	(14)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	(14)	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
13.1.2.	Alimenti di proseguimento				
	Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.				
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	10		
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	(16)	
	E 307	Alfatocferolo	10	(16)	
	E 308	Gammatocferolo	10	(16)	
	E 309	Deltatocferolo	10	(16)	
	E 322	Lecitine	1000	(14)	
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	2000	(43)	
	E 332	Citrati di potassio	BPF	(43)	
	E 338	Acido fosforico		(4) (44)	
	E 339	Fosfati di sodio	1000	(4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio		(4) (15)	
	E 407	Carragenina	300	(17)	
	E 410	Farina di semi di carrube	1000	(17)	
	E 412	Gomma di guar	1000	(17)	
	E 440	Pectine	5000		Solo alimenti di proseguimento acidificati
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	(14)	
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	(14)	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.1.3.	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini				
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 260	Acido acetico	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 261	Acetato di potassio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 262	Acetati di sodio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 263	Acetato di calcio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 296	Acido malico	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 300	Acido L-ascorbico	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 300	Acido L-ascorbico	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 301	L-ascorbato di sodio	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 301	L-ascorbato di sodio	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 302	L-ascorbato di calcio	200	(18)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 302	L-ascorbato di calcio	300	(18)	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	(19)	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 307	Alfatocoferolo	100	(19)	biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette
	E 308	Gammatocoferolo	100	(19)	biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette
	E 309	Deltatocoferolo	100	(19)	biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette
	E 322	Lecitine	10000		biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e
	E 325	Lattato di sodio	BPF		alimenti destinati ai lattanti Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 326	Lattato di potassio	BPF		trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 327	Lattato di calcio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
	E 330	Acido citrico	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 331	Citrati di sodio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 332	Citrati di potassio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 333	Citrati di calcio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 333	Citrati di calcio	BPF		Solo prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero
	E 334	Acido tartarico, (L+)-	5000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti
	E 335	Tartrati di sodio	5000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti
	E 336	Tartrati di potassio	5000	(42)	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 338	Acido fosforico	1000	(4)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 339	Fosfati di sodio	1000	(4) (20)	Solo cereali
	E 340	Fosfati di potassio	1000	(4) (20)	Solo cereali
	E 341	Fosfati di calcio	1000	(4) (20)	Solo cereali
	E 341	Fosfati di calcio	1000	(4)	Solo dessert a base di frutta
	E 354	Tartrato di calcio	5000	(42)	Solo forma L(+); Solo biscotti e fette biscottate
	E 400	Acido alginico	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 401	Alginato di sodio	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 402	Alginato di potassio	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 404	Alginato di calcio	500	(23)	Solo dessert e budini
	E 410	Farina di semi di carrube	10000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 410	Farina di semi di carrube	20000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 412	Gomma di guar	10000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 412	Gomma di guar	20000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	10000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	20000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 415	Gomma di xanthan	10000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 415	Gomma di xanthan	20000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 440	Pectine	10000	(21)	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 440	Pectine	20000	(21)	Solo alimenti a base di cereali senza glutine
	E 450	Difosfati	5000	(4) (42)	Solo biscotti e fette biscottate
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	(22)	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		Solo come agente lievitante
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		Solo come agente lievitante
	E 503	Carbonati di ammonio	BPF		Solo come agente lievitante
	E 507	Acido cloridrico	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 524	Idrossido di sodio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 526	Idrossido di calcio	BPF		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
	E 551	Biossido di silicio	2000		Solo cereali secchi
	E 575	Gluconodeltalattone	5000	(42)	Solo biscotti e fette biscottate
	E 920	L-cisteina	1000		Solo biscotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
	E 1404	Amido ossidato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1410	Fosfato di monoamido	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1412	Fosfato di diamido	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1413	Fosfato di diamido fosfato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1420	Amido acetilato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 1451	Amido acetilato ossidato	50000		Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
13.1.4.	Altri alimenti per bambini nella prima infanzia				
		Nota: per la produzione di latte acidificato si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.			
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100	(19)	
	E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	(19)	
	E 307	Alfatocoferolo	100	(19)	
	E 308	Gammatocoferolo	100	(19)	
	E 309	Deltatocoferolo	100	(19)	
	E 322	Lecitine	10000	(14)	
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 331	Citrati di sodio	2000		
	E 332	Citrati di potassio			
	E 338	Acido fosforico		(1) (4)	
	E 339	Fosfati di sodio	1000	(1) (4) (15)	
	E 340	Fosfati di potassio	1000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carragenina	300		
	E 410	Farina di semi di carrube	10000	(21)	
	E 412	Gomma di guar	10000	(21)	
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	10000	(21)	
	E 415	Gomma di xanthan	10000	(21)	
	E 440	Pectine	5000	(21)	
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	(14)	
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	(14)	Solo se venduto in polvere
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	(14)	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	(14)	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 503	Carbonati di ammonio	BPF		
	E 507	Acido cloridrico	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 524	Idrossido di sodio	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 1404	Amido ossidato	50000		
	E 1410	Fosfato di monoamido	50000		
	E 1412	Fosfato di diamido	50000		
	E 1413	Fosfato di diamido fosfato	50000		
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50000		
	E 1420	Amido acetilato	50000		
	E 1422	Adipato di diamido acetilato	50000		
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	50000		
13.1.5.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti speciali per lattanti				
13.1.5.1.	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti				
	Si possono impiegare gli additivi di cui alle categorie 13.1.1 e 13.1.2				
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		
	E 304(i)	Palmitato di L-ascorbile	100		
	E 331	Citrati di sodio	BPF		
	E 332	Citrati di potassio	BPF		
	E 333	Citrati di calcio	BPF		
	E 338	Acido fosforico	1000	(1) (4)	Solo per l'aggiustamento del pH
	E 339	Fosfati di sodio	1000	(1) (4) (20)	
	E 340	Fosfati di potassio	1000	(1) (4) (20)	
	E 341	Fosfati di calcio	1000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginato di sodio	1000		A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	200		A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
	E 410	Farina di semi di carrube	10000		A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 412	Gomma di guar	10000		A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 415	Gomma di xanthan	1200		A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
	E 440	Pectine	10000		A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
	E 466	Carbossimetilcellulosa	10000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000		A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500		Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000		Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120		Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 500	Carbonati di sodio	BPF		Solo come agente lievitante
	E 501	Carbonati di potassio	BPF		Solo come agente lievitante
	E 507	Acido cloridrico	BPF		Solo come agente lievitante
	E 524	Idrossido di sodio	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 525	Idrossido di potassio	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 526	Idrossido di calcio	BPF		Solo per l'aggiustamento del pH
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20000		Solo in alimenti destinati ai lattanti e alimenti di proseguimento

13.1.5.2. Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

Si applicano gli additivi della categoria 13.1.3, tranne E 270, E 333 ed E 341

E 401	Alginato di sodio	1000		A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
-------	-------------------	------	--	---

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	200		A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
	E 410	Farina di semi di carrube	10000		A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
	E 412	Gomma di guar	10000		A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 415	Gomma di xanthan	1200		A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
	E 440	Pectine	10000		A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
	E 466	Carbossimetilcellulosa	10000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000		A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500		Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
	E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000		Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
	E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120		Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
	E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20000		

13.2. Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)

I prodotti di questa categoria possono anche contenere additivi consentiti nelle corrispondenti categorie di alimenti (Übersetzung prüfen! 1)

Gruppo I	Additivi	
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50
Gruppo IV	Polioli	BPF

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61)	
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1500	(1) (2)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1200		
	E 406	Agar-agar	BPF		
	E 432 - E 436	polisorbati	1000	(1)	
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	1000		
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	5000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	1000		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	
	E 955	Sucralosio	400		
	E 959	Neoesperidina DC	100		
	E 960	Glicosidi steviolici	330	(60)	
	E 961	Neotame	32		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	

13.3. Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)

Gruppo I Additivi

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
Gruppo II		Coloranti BPF	BPF		
Gruppo III		Coloranti con limite massimo combinato	50		
Gruppo IV		Polioli	BPF		
E 104		Giallo di chinolina	10	(61)	
E 110		Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61)	
E 124		Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61)	
E 160d		Licopene	30		
E 200 - E 213		acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	1500	(1) (2)	
E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452		Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	
E 405		Alginato di propan-1,2-diolo	1200		
E 432 - E 436		polisorbati	1000	(1)	
E 473 - E 474		Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
E 475		Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000		
E 477		Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	1000		
E 481 - E 482		Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	
E 491 - E 495		Esteri di sorbitano	5000	(1)	
E 950		Acesulfame K	450		
E 951		Aspartame	800		
E 952		Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
E 954		Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	240	(52)	
E 955		Sucralosio	320		
E 959		Neoesperidina DC	100		
E 960		Glicosidi steviolici	270	(60)	
E 961		Neotame	26		
E 962		Sale di aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
13.4.		Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine			
		I prodotti di questa categoria possono anche contenere additivi consentiti nelle corrispondenti categorie alimentari			
	Gruppo I	Additivi			Compresa la pasta essiccata
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	
	E 341, E 343	polifosfati			
	e E 450 -				
	E 452				
14.		Bevande			
14.1.		Bevande analcoliche			
14.1.1.		Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, acqua di sorgente E tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata			
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	500	(1) (4)	Solo acque da tavola preparate
	E 341, E 343	polifosfati			
	e E 450 -				
	E 452				
14.1.2.		Succhi di frutta e succhi di ortaggi			
	Gruppo I	Additivi			Solo succhi di ortaggi
	E 170	Carbonato di calcio	BPF		Solo succo d'uva
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati		(1) (2)	Solo <i>sød...saf</i> e <i>sødet...saf</i>
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo <i>sød...saf</i> e <i>sødet...saf</i>
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	2000	(3)	Solo succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	350	(3)	Solo succo di lime e limone
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo succo di arancia, pompelmo, mela e ananas da consumare sfuso nei servizi di ristorazione
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	70	(3)	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale
	E 296	Acido malico	3000		Solo succo d'ananas
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 330	Acido citrico	3000		
	E 336	Tartrati di potassio	BPF		Solo succo d'uva
	E 440	Pectine	3000		Solo succo d'ananas e del frutto della passione
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Solo succo d'ananas e <i>sød...saft</i> e <i>sødet...saft</i>
14.1.3.	Nettari di frutta, nettari di ortaggi e prodotti analoghi				
	Gruppo I	Additivi			Solo nettari di ortaggi, non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	250	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta svedesi tradizionali, il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	300	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	150	(1) (2)	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 270	Acido lattico	5000		
	E 296	Acido malico	BPF		Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 330	Acido citrico	5000		
	E 440	Pectine	3000		
	E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF		Solo ananas e frutto della passione
	E 950	Acesulfame K	350		Solo sciroppi di frutta a base di agrumi tradizionali svedesi e finlandesi
	E 951	Aspartame	600		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	300		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 961	Neotame	20		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
14.1.4.	Bevande aromatizzate				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(74)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	(25) (74)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61) (74)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	20	(61) (74)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61) (74)	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto
	E 160d	Licopene	12		Tranne bevande diluibili
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	250	(1), (2)	Il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	300	(1) (2)	Tranne bevande a base di latte e derivati
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	150	(1) (2)	Tranne bevande a base di latte e derivati
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	20	(3)	Solo se trasferito da concentrati in bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	250	(3)	Solo altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; <i>capilé</i> e <i>groselha</i>
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	350	(3)	Solo concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2.5 % di orzo (<i>barley water</i>)
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 297	Acido fumarico	1000		Solo polveri solubili per bevande a base di frutta
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	2000	(1) (4)	Solo bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 452 E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	20000	(1) (4)	Solo bevande a base di proteine vegetali
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	4000	(1) (4)	Solo bevande per sportivi contenenti proteine del siero di latte
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	500	(1) (4)	Solo bevande per sportivi
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	700	(1) (4)	
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	10000	(1)	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 363	Acido succinico	3000		Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	300		
	E 426	Emicellulosa di soia	5000		Solo bibite a base di latte e derivati destinate alla vendita al dettaglio
	E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300		Solo bevande torbide
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande torbide
	E 459	Beta-ciclodestrina	500		Solo bevande aromatizzate solubili in polvere
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	Solo bevande a base di anice, a base di latte e derivati, al cocco e alla mandorla
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 951	Aspartame	600		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	Solo bibite gassate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	300		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 957	Taumatina	0.5		Solo bevande a base d'acqua analcoliche aromatizzate, solo come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	30		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne bevande aromatizzate a base di latte e derivati
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo bevande aromatizzate a base di latte e derivati; prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicosidi steviolici	80	(60)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 961	Neotame	2		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	20		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 999	Estratto di quillaia	200	(45)	
14.1.5.	Caffè, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti				
14.1.5.1.	Caffè ed estratti di caffè				
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo caffè in grani come agente di rivestimento

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.1.5.2. Altro Gruppo I	E 903	Cera di carnauba	200		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo caffè in grani come agente di rivestimento
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	600	(1) (2)	Tranne tè in foglie non aromatizzato; compreso caffè solubile aromatizzato; nelle bevande non possono essere utilizzati E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968 Solo concentrati di tè di frutta o di infusioni di erbe (liquidi)
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo concentrato di tè liquido
	E 297	Acido fumarico	1000		Solo prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e infusioni di erbe
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	2000	(1) (4)	Solo bevande a base di caffè per distributori automatici; tè solubile e infusioni di erbe solubili
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	10000	(1)	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 363	Acido succinico	3000		Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	1000	(1)	Solo caffè liquido in barattolo
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	10000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde
E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	Solo polveri per la preparazione di bevande calde	
E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	500	(1)	Solo concentrati di tè di frutta o di infusioni di erbe (liquidi)	
14.2. Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico					
14.2.1. Birra e bevande a base di malto					
E 150a-d	Caramelli	BPF			Solo birra
E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)		Solo birra in fusto contenente oltre lo 0.5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi o concentrati di frutta
E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)		Solo birra analcolica; birra in fusto contenente oltre lo 0.5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi/concentrati di frutta

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	20	(3)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50		Solo birra con una seconda fermentazione in fusto
	E 270	Acido lattico	BPF		
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		
	E 330	Acido citrico	BPF		
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100		
	E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	BPF		
	E 950	Acesulfame K	25	(52)	Solo birra a ridotto valore energetico
	E 950	Acesulfame K	350		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 951	Aspartame	25		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 951	Aspartame	600		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 955	Sucralosio	10		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 955	Sucralosio	250		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
					milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 959	Neoesperidina DC	10		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 959	Neoesperidina DC	10		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 960	Glicosidi steviolici	70	(60)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 961	Neotame	1		Solo birra a ridotto valore energetico
	E 961	Neotame	20		Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	25	(11)b (49) (50)	Solo birra a ridotto valore energetico
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1.2 % vol; <i>bière de table/Tafelbier/table beer</i> (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäriges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo <i>oud bruin</i>
	E 1105	Lisozima	BPF		Solo in birre che non saranno sottoposte a pastorizzazione o filtrazione sterilizzante
	E 1200	Polidestrosio	BPF		Solo in birre a ridotto contenuto calorico e a basso tenore alcolico

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
14.2.2.		Vino e bevande contenenti vino e bevande analoghe analcoliche			
		L'utilizzo di additivi è autorizzato conformemente all'allegato 1 dell'ordinanza sulle bevande alcoliche.			
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo prodotti analcolici
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo prodotti analcolici
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	Solo prodotti analcolici
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo prodotti analcolici
14.2.3.		Sidro e sidro di pere			
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne il <i>cidre bouché</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne il <i>cidre bouché</i>
	E 104	Giallo di chinolina	25	(64)	Tranne il <i>cidre bouché</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(64)	Tranne il <i>cidre bouché</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo il <i>cidre bouché</i>
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	1000	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100		Tranne il <i>cidre bouché</i>
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
	E 900	Dimetilpolisilossano	10		Tranne il <i>cidre bouché</i>
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	50		
	E 959	Neoesperidina DC	20		
	E 961	Neotame	20		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Estratto di quillaia	200	(45)	Tranne il <i>cidre bouché</i>
14.2.4.	Vino di frutta e made wine				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		
	E 104	Giallo di chinolina	20	(61)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	1	(61)	
	E 160d	Licopene	10		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	260	(3)	Solo <i>made wine</i>
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo vini di frutta e vino di grado alcolico ridotto
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	
	E 353	Acido metatartarico	100		Solo <i>made wine</i>
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000		
14.2.5.	Idromele				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	200	(3)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 452 E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(24)	
14.2.6.	Bevande spiritose				
	Gruppo I	Additivi			Tranne whisky o whiskey; nelle bevande, ad eccezione dei liquori non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne: Rum, <i>whisky</i> o <i>whiskey</i> , acquavite di cereali, acquavite di vino, <i>brandy</i> o <i>Weinbrand</i> , acquavite di vinaccia o <i>marc</i> , acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o <i>raisin brandy</i> , acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, <i>Hefebrand</i> o acquavite di fecce, <i>Bierbrand</i> o eau-de-vie de bière, <i>Bierbrand</i> o <i>eau-de-vie de bière</i> , <i>Topinambur</i> o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, <i>london gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> o <i>maraskino</i> e <i>mistrà</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne: Rum, <i>whisky</i> o <i>whiskey</i> , acquavite di cereali, acquavite di vino, <i>brandy</i> o <i>Weinbrand</i> , acquavite di vinaccia o <i>marc</i> , acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o <i>raisin brandy</i> , acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, <i>Hefebrand</i> o acquavite di fecce, <i>Bierbrand</i> o eau-de-vie de bière, <i>Bierbrand</i> o <i>eau-de-vie de bière</i> , <i>Topinambur</i> o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, <i>london gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> o <i>maraskino</i> e <i>mistrà</i>
	E 123	Amaranto	30		Tranne: Rum, <i>whisky</i> o <i>whiskey</i> , acquavite di cereali, acquavite di vino, <i>brandy</i> o <i>Weinbrand</i> , acquavite di vinaccia o <i>marc</i> , acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o <i>raisin brandy</i> , acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
					miele, <i>Hefebrand</i> o acquavite di fecce, <i>Bierbrand</i> o eau-de-vie de bière, <i>Bierbrand</i> o eau-de-vie de bière, <i>Topinambur</i> o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, <i>london gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> o <i>maraskino</i> e <i>mistrà</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Tranne: acquaviti di frutta, acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, <i>london gin</i> , <i>sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>marrasquino</i> o <i>maraskino</i> e <i>mistrà</i> . Il <i>whisky/whiskey</i> può contenere solo E 150a
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo liquori
	E 174	Argento	BPF		Solo liquori
	E 175	Oro	BPF		Solo liquori
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo bevande alcoliche distillate contenenti pere intere
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	Tranne: <i>whisky/whiskey</i>
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	10000		Solo liquori emulsionati
	E 416	Gomma di karaya	10000		Solo liquori a base di uova
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande torbide spiritose
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	Tranne: <i>whisky/whiskey</i>
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000		Solo liquori emulsionati
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	8000	(1)	Solo liquori emulsionati
14.2.7.	Prodotti aromatizzati a base di vino				
14.2.7.1.	Vini aromatizzati				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo	200		Tranne <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
		combinato			
	E 100	Curcumina	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 101	Riboflavine	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 102	Tartrazina	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(27)	Solo <i>bitter vino</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 123	Amaranto	100	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 123	Amaranto	30		Solo vini da aperitivo
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(26) (27)	Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 129	Rosso allura AC	100	(27)	Solo <i>bitter vino</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo <i>americano, bitter vino</i>
	E 160d	Licopene	10		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	1000	(1) (4)	
	E 341, E 343	polifosfati			
	e E 450 -				
	E 452				
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
14.2.7.2.	Bevande aromatizzate a base di vino				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Tranne <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo	200		Tranne <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
		combinato			
	E 100	Curcumina	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavine	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazina	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	Tranne <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	Tranne <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubina, carmoisina	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 123	Amaranto	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61)	Tranne <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	E 129	Rosso allura AC	100	(28)	Solo <i>bitter soda</i>
	E 150a-d	Caramelli	BPF		Solo <i>bitter soda</i>
	E 160d	Licopene	10		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	1000	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
14.2.7.3.	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61)	
	E 160d	Licopene	10		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
14.2.8.	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche E analcoliche E bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15 %				
	Gruppo I	Additivi			Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 104	Giallo di chinolina	180	(61)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	100	(61)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 123	Amaranto	30		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	170	(61)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	200	(1) (2)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	200	(1) (2)	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 242	Dimetilcarbonato	250	(24)	Solo bevande a base di vino
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	1000	(1) (4)	
	E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300		Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100		Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	8000	(1)	Solo bevande aromatizzate con grado alcolico inferiore al 15 %
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	Solo miscele di bevande alcoliche e bevande analcoliche
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	250		
	E 959	Neoesperidina DC	30		
	E 960	Glicosidi steviolici	150	(60)	
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
15.	Salatini e snack pronti al consumo				
15.1.	Snack a base di patate, cereali, farina o amido				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(71)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	(71)	Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	(71)	Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	20		Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 203; E 214 - E 219	acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2) (5)	
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo snack a base di cereali e patate
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1)	Solo snack a base di cereali
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 341, E 343 e E 450 - E 452	polifosfati			
	E 392	Estratti di rosmarino	50	(41) (46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3000		Solo snack a base di cereali e patate
	E 416	Gomma di karaya	5000		Solo snack a base di cereali e patate
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	2000	(1)	Solo snack a base di cereali
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	Solo snack a base di cereali e patate
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralosio	200		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
	E 960	Glicosidi steviolici	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
15.2.		Frutta a guscio trasformata			
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 203; E 214 - E 219	acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2) (5)	Solo frutta a guscio ricoperta
	E 220 - E 228	anidride solforosa - solfiti	50	(3)	Solo frutta a guscio marinata

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 310 - E 320	gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	5000	(1) (4)	
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 392	Estratti di rosmarino	200	(41) (46)	
	E 416	Gomma di karaya	10000		Solo rivestimenti per frutta a guscio
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 902	Cera di candelilla	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 903	Cera di carnauba	200		Solo come agente di ricopertura
	E 904	Gommalacca	BPF		Solo come agente di ricopertura
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralosio	200		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
	E 960	Glicosidi steviolici	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
16.	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(74)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	(74)	
	Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61) (74)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	5	(61) (74)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61) (74)	
	E 160b	Annatto, bissina, norbissina	10		
	E 160d	Licopene	30		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	1000	(1) (2)	Solo <i>frugtgrød</i> , <i>rote Grütze</i> e <i>pasha</i>
	E 200 - E 203	acido sorbico - sorbati	2000	(1) (2)	Solo <i>osikaka</i>
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	300	(1) (2)	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente
	E 210 - E 213	acido benzoico - benzoati	500	(1) (2)	Solo <i>frugtgrød</i> e <i>rote Grütze</i>
	E 234	Nisina	3		Solo budini di semolino e di tapioca e prodotti analoghi
	E 280 - E 283	acido propionico - propionati	1000	(1) (6)	Solo <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Acido fumarico	4000		Solo dessert di aspetto gelatinoso, dessert aromatizzati alla frutta e miscele essiccate in polvere per dessert
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	3000	(1) (4)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	7000	(1) (4)	Solo miscele essiccate in polvere per dessert
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	1000	(1)	Solo miscele essiccate in polvere per dessert
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	1000	(1)	Solo dessert aromatizzati alla frutta
	E 355 - E 357	acido adipico - adipati	6000	(1)	Solo dessert di aspetto gelatinoso
	E 363	Acido succinico	6000		
	E 416	Gomma di karaya	6000		
	E 427	Gomma cassia	2500		Solo dessert a base di latte e derivati e prodotti analoghi
	E 432 - E 436	polisorbati	3000	(1)	
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	5000	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000		
	E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	5000		
	E 481 - E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	5000	(1)	
	E 483	Tartrato di stearile	5000		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	5000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	350		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 951	Aspartame	1000		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	250	(51)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	100	(52)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 955	Sucralosio	400		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 957	Taumatina	5		Solo come esaltatore di sapidità
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 960	Glicosidi steviolici	100	(60)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 961	Neotame	32		aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri
17.	Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia				
17.1.	Integratori alimentari in forma solida, compresse capsule, compresse E simili, tranne le pastiglie da masticare				
	Gruppo I	Additivi			E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(69)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(69)	
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 104	Giallo di chinolina	35	(61) (69)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61) (69)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	35	(61) (69)	
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico -	1000	(1) (2)	Solo se in forma essiccata contenenti preparati di vitamina

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
		benzoati			A e combinazioni di vitamina A e D
	E 310 - E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	BPF		
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1000		
	E 416	Gomma di karaya	BPF		
	E 426	Emicellulosa di soia	1500		
	E 432 - E 436	polisorbati	BPF		
	E 459	Beta-ciclodestrina	BPF		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	30000		
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	BPF	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	BPF	(1)	
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		
	E 902	Cera di candelilla	BPF		
	E 903	Cera di carnauba	200		
	E 904	Gommalacca	BPF		
	E 950	Acesulfame K	500		
	E 951	Aspartame	2000		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	500	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	500	(52)	
	E 955	Sucralosio	800		
	E 959	Neoesperidina DC	100		
	E 960	Glicosidi steviolici	670	(60)	
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	60		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 1201	Polivinilpirrolidone	BPF		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF		Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
	E 1203	Alcole polivinilico (PVA)	18000		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1204	Pullulan	BPF		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1205	Copolimero di metacrilato basico	100000		
	E 1505	Citrato di trietile	3500		Solo sotto forma di capsule e compresse
	E 1521	Poliutilenglicole	10000		Solo sotto forma di capsule e compresse
17.2.	Integratori alimentari in forma liquida				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61)	
	E 160d	Licopene	30		
	E 200 - E 213	acido sorbico - sorbati; acido benzoico - benzoati	2000	(1) (2)	
	E 310 - E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338 - E 341, E 343 e E 450 - E 452	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e polifosfati	BPF		
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1000		
	E 416	Gomma di karaya	BPF		
	E 426	Emicellulosa di soia	1500		
	E 432 - E 436	polisorbati	BPF		
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	BPF	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000		
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralosio	240		
	E 959	Neoesperidina DC	50		
	E 960	Glicosidi steviolici	200	(60)	
	E 961	Neotame	2		Solo come esaltatore di sapidità
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
17.3.	Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	(69)	
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	(69)	Solo integratori alimentari solidi
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100		Solo integratori alimentari liquidi
	Gruppo IV	Polioli	BPF		
	E 104	Giallo di chinolina	10	(61) (69)	
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61) (69)	
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	10	(61) (69)	
	E 160d	Licopene	30		
	E 310 - E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338 -	Acido fosforico - fosfati - di- tri- e	BPF		
	E 341, E 343 e E 450 -	polifosfati			
	E 452				
	E 392	Estratti di rosmarino	400	(46)	
	E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1000		
	E 416	Gomma di karaya	BPF		

Posizione	N° E	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Limitazioni / eccezioni
	E 426	Emicellulosa di soia	1500		
	E 432 - E 436	polisorbati	BPF		
	E 473 - E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi - sucrogliceridi	BPF	(1)	
	E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	BPF		
	E 491 - E 495	Esteri di sorbitano	BPF		
	E 551 - E 553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000		
	E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF		
	E 902	Cera di candelilla	BPF		
	E 903	Cera di carnauba	200		
	E 904	Gommalacca	BPF		
	E 950	Acesulfame K	2000		
	E 951	Aspartame	5500		
	E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na e Ca	1250	(51)	
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	1200	(52)	
	E 955	Sucralosio	2400		
	E 957	Taumatina	400		
	E 959	Neoesperidina DC	400		
	E 960	Glicosidi steviolici	1800	(60)	
	E 961	Neotame	185		
	E 961	Neotame	2		Solo integratori alimentari basati su vitamine e/o elementi minerali, come esaltatore di sapidità
	E 962	Sale di aspartame-acesulfame	2000	(11)a (49) (50)	

18. Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
Gruppo I Additivi

Nota a piè di pagina

(*) E 170, E 500 - E 504, E 524 - E 528 ed E 530: 7 % sulla sostanza secca, senza grasso, espresso come carbonati di potassio.

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

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

-
- (3) I livelli massimi sono espressi come SO₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
 - (4) Il livello massimo è espresso come P₂O₅.
 - (5) E 214 - E 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg.
 - (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.
 - (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione.
 - (8) mg/dm² nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm).
 - (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
 - (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
 - (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K
 - (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.
 - (12) Se E 950, E 951, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
 - (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
 - (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze c
 - (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
 - (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (17) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 ed E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contempor
 - (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
 - (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
 - (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
 - (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.
 - (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.

- (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
- (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
- (29) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni prodotti a seguito dei processi di fermentazione.
- (30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua.
- (31) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 120, E 124, E 142, E 160d ed E 161b.
- (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400 - E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
- (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
- (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
- (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
- (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
- (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
- (38) Espresso come alluminio.
- (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione.
- (40) Senza aggiunta di nitriti.
- (41) Espresso in base ai grassi.
- (42) Sotto forma di residuo.
- (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali. .
- (44) Conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali. .
- (45) Calcolato come estratto anidro.
- (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
- (47) La dose massima si applica a tutti gli usi contemplati dal presente regolamento, comprese le disposizioni di cui all'allegato 5.
- (48) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).
- (49) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
- (50) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
- (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
- (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
- (53) E 120, E 162 ed E 163 possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
- (54) Espresso come acido bórico.
- (55) Espresso come Sn.
- (56) Espresso come Fe.

-
- (57) Si applica il livello massimo a meno che ai categorie 01-18 del presente allegato non sia specificato un livello massimo diverso relativo ai singoli alimenti o categorie alimentari.
- (58) Il valore F_0 3 è equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121 °C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).
- (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
- (60) espressi in equivalenti steviolici
- (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
- (62) La quantità totale di E 104 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
- (63) La quantità totale di E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
- (64) La quantità totale di E 104, E 110 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
- (65) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio.
- (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1.5 mg/kg.
- (67) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) e E 180 (Litolrubino BK): 10 mg/kg.
- (68) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 123 (Amaranto): 10 mg/kg.
- (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
- (70) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 120 mg/kg.
- (71) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 30 mg/kg.
- (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
- (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
- (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
- (75) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 30 mg/kg.
- (76) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio.
- (77) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: "BPF".
- (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg.
- (79) Il livello massimo è espresso come ferrocianuro di potassio anidro.

Criteri di purezza specifici per gli additivi

Gli additivi devono soddisfare i criteri di purezza specifici stabiliti nel regolamento (UE) numero 231/2012⁶.

PROGETTO

⁶ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

Liste degli additivi, comprese le sostanze di supporto per l'utilizzazione negli additivi, negli enzimi, negli aromi e nelle sostanze essenziali o fisiologicamente utili

1. Sostanze di supporto negli additivi

N° E dell'additivo	Designazione della sostanza di supporto	Livello massimo	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
170	Carbonato di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
263	Acetato di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
322	Lecitine	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
322	Lecitine	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
331	Citrati di sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
332	Citrati di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
341	Fosfati di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
400 - 404	Acido alginico - alginati	BPF	Tutti gli additivi alimentari
405	Alginato di propan-1,2-diolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
406	Agar-agar	BPF	Tutti gli additivi alimentari
407	Carragenina	BPF	Tutti gli additivi alimentari
410	Farina di semi di carrube	BPF	Tutti gli additivi alimentari
412	Gomma di guar	BPF	Tutti gli additivi alimentari
413	Gomma adragante	BPF	Tutti gli additivi alimentari
414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	BPF	Tutti gli additivi alimentari
415	Gomma di xanthan	BPF	Tutti gli additivi alimentari
420	Sorbitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
421	Mannitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
422	Glicerolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
425	Konjac	BPF	Tutti gli additivi alimentari
432 - 436	Polisorbati	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
432 - 436	Polisorbati	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
432 - 436	Polisorbati	BPF	Agenti antischiumogeni
440	Pectine	BPF	Tutti gli additivi alimentari
442	Fosfatidi di ammonio	BPF	Antiossidanti
459	Beta-ciclodestrina	1 000 mg/kg nell'alimento finale	Tutti gli additivi alimentari
460	Cellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
461	Metilcellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
462	Etilcellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo	Designazione della sostanza di supporto	Livello massimo	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
465	Etilmetilcellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata, Gomma di cellulosa reticolata	BPF	Edulcoranti
469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	Tutti gli additivi alimentari
470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Coloranti e agenti antischiomogeni
491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
501	Carbonati di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
504	Carbonati di magnesio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
508	Cloruro di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
509	Cloruro di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
511	Cloruro di magnesio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
514	Solfati di sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
515	Solfati di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
516	Solfato di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
517	Solfato di ammonio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
551	Biossido di silicio	BPF	Emulsionanti e coloranti
552	Silicato di calcio	BPF	Emulsionanti e coloranti
553b	Talco	50 mg/kg nella	Coloranti

N° E dell'additivo	Designazione della sostanza di supporto	Livello massimo	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
		preparazione di coloranti	
555	Silicato di potassio e alluminio	90% in rapporto al pigmento	E 171 (biossido di titanio) ed E 172 (ossidi di ferro e idrossidi di ferro)
570	Acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
577	Gluconato di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
900	Dimetilpolisilossano	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Coloranti
953	Isomalto	BPF	Tutti gli additivi alimentari
965	Maltitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
966	Lactitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
967	Xilitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
968	Eritritolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1200	Polidestrosio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1201	Polivinilpirrolidone	BPF	Edulcoranti
1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF	Edulcoranti
1404	Amido ossidato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1410	Fosfato di monoamido	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1412	Fosfato di diamido	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1413	Fosfato di diamido fosfato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1420	Amido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1440	Amido idrossipropilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1451	Amido acetilato ossidato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1505*	Citrato di trietile	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1518*	Triacetato di glicerile (triacetina)	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento)*	Coloranti, emulsionanti e antiossidanti
1521	Polietilenglicole	BPF	Edulcoranti

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

2. Additivi tranne le sostanze di supporto negli additivi

Regole generali per le condizioni d'utilizzazione degli additivi alimentari:

1. Gli additivi figuranti nel Gruppo I dell'allegato 2 fondamentalmente non sono assoggettati come additivi (non come sostanze di supporto) in additivi alimentari a nessuna limitazione di livello massimo, salvo indicazioni contrarie.
2. Per i fosfati e i silicati sono stati stabiliti livelli massimi soltanto per la preparazione dell'additivo, e non per il prodotto finito della derrata alimentare.
3. Per tutti gli altri additivi alimentari dotati di un valore numerico DGA sono stati stabiliti livelli massimi per la preparazione dell'additivo e per il prodotto finito della derrata alimentare.
4. Nessun additivo alimentare è ammesso nella funzione di colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
Gruppo I dell'allegato 2		BPF	Tutte le preparazioni di additivi alimentari
200 – 203	Acido sorbico – sorbati	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
210	Acido benzoico	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
211	Benzoato di sodio	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
212	Benzoato di potassio	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
220 – 228	Anidride solforosa – solfiti	100 mg/kg nella preparazione e 2 mg/kg espressi come SO ₂ nel prodotto finale (quantità calcolata)	Preparazioni di coloranti [tranne E163 (antociani), E 150 b (caramello solfito-caustico) ed E 150 d (caramello solfito-ammoniacale)]**
320	Butilidrossianisolo (BHA)	20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione)	Emulsionanti contenenti acidi grassi
321	Butilidrossitoluene (BHT)	20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione)	Emulsionanti contenenti acidi grassi
338	Acido fosforico	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
339	Fosfati di sodio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
340	Fosfati di potassio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
343	Fosfati di magnesio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
450	Difosfati	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
451	Trifosfati	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
341	Fosfati di calcio	40 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni di coloranti e emulsionanti
		10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni di polioli
		10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni di E 412 (gomma di guar)
392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Preparazioni di coloranti
416	Gomma di karaya	50 000 mg/kg nella preparazione, 1 mg/kg nel prodotto finale	Preparazioni di coloranti
432 – 436	Polisorbati	Quantum satis	Preparazioni di coloranti, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per frutta
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	Quantum satis	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili
475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	Quantum satis	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
476	Poliricinoleato di poliglicerolo	50 000 mg/kg nella preparazione, 500 mg/kg nell'alimento finale	Come emulsionante nelle preparazioni di coloranti utilizzate nei seguenti prodotti: surimi e prodotti ittici di tipo giapponese (Kamaboko) (E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) Prodotti a base di carne, paste di pesce e preparazioni di frutta utilizzate nei prodotti aromatizzati a base di latte e nei dessert (E163 antociani, E100 curcumina e E120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio)
491 – 495	Esteri di sorbitano	Quantum satis	Preparazioni di coloranti, agenti antischiumogeni e agenti di rivestimento per frutta
551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione 10 000 mg/kg nella preparazione 50 000 mg/kg nella preparazione 10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni di coloranti essiccate in polvere E 508 (cloruro di potassio) e Preparazioni di E 412 (gomma di guar) Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti Preparazioni essiccate in polvere di polioli
552	Silicato di calcio	50 000 mg/kg nella preparazione 10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti Preparazioni essiccate in polvere di polioli
553a	Silicato di magnesio	10 000 mg/kg	Preparazioni essiccate in polvere di nella preparazio-polioli
553b	Talco	10 000 mg/kg	Preparazioni essiccate in polvere di nella preparazio-polioli
900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/1 nell'alimento finale	Preparazioni dei coloranti E 160 a (caroteni), E 160 b (annatto, bissina, norbissina), E 160 c (estratto di paprica, capsantina, capsorubina), E 160 d (licopene) e E 160 e (beta-apo-8'-carotenale)
903	Cera di carnauba	130 000 mg/kg nella preparazione, 1 200 mg/kg nel prodotto finale da tutte le fonti	Come stabilizzante nelle preparazioni di edulcoranti e/o di acidi destinate a essere utilizzate nelle gomme da masticare

3. Additivi comprese le sostanze di supporto negli enzimi

Regole generali per le condizioni d'utilizzazione degli additivi alimentari:

1. Gli additivi figuranti nel Gruppo I dell'allegato 2 fundamentalmente non sono assoggettati come additivi (non come sostanze di supporto) in additivi alimentari a nessuna limitazione di livello massimo, salvo indicazioni contrarie.
2. Per i fosfati e i silicati sono stati stabiliti livelli massimi in caso di utilizzazione come additivi soltanto per la preparazione dell'enzima, e non per il prodotto finito della derrata alimentare.
3. Per tutti gli altri additivi alimentari dotati di un valore numerico DGA sono stati stabiliti livelli massimi per la preparazione dell'enzima e per il prodotto finito della derrata alimentare.
4. Nessun additivo alimentare è ammesso nella funzione di colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 170	Carbonato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 200	Acido sorbico	20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbato di potassio	20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Acido benzoico	5 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio	1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio	0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio	
E 211	Benzoato di sodio	5 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio	1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio	0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio	
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	p-idrossibenzoato di metile	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 220	Anidride solforosa	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Solfito di sodio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 222	Bisolfito di sodio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 223	Metabisolfito di sodio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 224	Metabisolfito di potassio	2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Nitrito di sodio	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Nessun impiego	

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 260	Acido acetico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 261	Acetato di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 262	Acetati di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 263	Acetato di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 270	Acido lattico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 281	Propionato di sodio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Anidride carbonica	BPF	BPF	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 300	Acido ascorbico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	BPF	BPF	BPF	
E 307	Alfatocofe- rolo	BPF	BPF	BPF	
E 308	Gammatoco- ferolo	BPF	BPF	BPF	
E 309	Deltatocofe- rolo	BPF	BPF	BPF	
E 322	Lecitine	BPF	BPF	BPF	Sì
E 325	Lattato di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 326	Lattato di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 330	Acido citrico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 331	Citrati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 332	Citrati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 333	Citrati di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	BPF	BPF	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 336	Tartrati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 350	Malati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 338	Acido fosforico	10 000 mg/kg (espresso come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 339	Fosfati di sodio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Sì
E 340	Fosfati di potassio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Sì
E 341	Fosfati di calcio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Sì
E 343	Fosfati di magnesio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Sì
E 351	Malato di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 352	Malati di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 354	Tartrato di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 380	Citrato triammonico	BPF	BPF	BPF	
E 400	Acido alginico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 401	Alginato di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 402	Alginato di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 403	Alginato d'ammonio	BPF	BPF	BPF	
E 404	Alginato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Sì
E 407	Carragenina	BPF	BPF	BPF	Sì
E 407a	Alghe Eucheama trasformate	BPF	BPF	BPF	

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	BPF	BPF	Sì
E 412	Gomma di guar	BPF	BPF	BPF	Sì
E 413	Gomma adragante	BPF	BPF	BPF	Sì
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	BPF	BPF	BPF	Sì
E 415	Gomma di xanthan	BPF	BPF	BPF	Sì
E 417	Gomma di tara	BPF	BPF	BPF	Sì
E 418	Gomma di gellano	BPF	BPF	BPF	Sì
E 420	Sorbitolo	BPF	BPF	BPF	Sì
E 421	Mannitolo	BPF	BPF	BPF	Sì
E 422	Glicerolo	BPF	BPF	BPF	Sì
E 440	Pectine	BPF	BPF	BPF	Sì
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 451	Trifosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 452	Polifosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 460	Cellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
E 461	Metilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
E 462	Etilcellulosa	BPF	BPF	BPF	
E 463	Idrossipropilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	BPF	BPF	

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
E 469	Carbossimetilcellulosa di sodio Gomma di cellulosa	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	BPF	BPF	
E 470b	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 471	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472a	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472b	Èsteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472c	Èsteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472d	Èsteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472e	Èsteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472e	Èsteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 473	Èsteri di saccarosio degli acidi grassi	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	Sì, solo come coadiuvante
E 500	Carbonati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 501	Carbonati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì, solo E 501 (i) (carbonato di potassio)
E 503	Carbonati di ammonio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 507	Acido cloridrico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 508	Cloruro di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 509	Cloruro di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 511	Cloruro di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 513	Acido solforico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 514	Solfati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì, solo E 514 (i) (solfato di sodio)
E 515	Solfati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 516	Solfato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 517	Solfato di ammonio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Sì
E 524	Idrossido di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 525	Idrossido di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 526	Idrossido di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 527	Idrossido d'ammonio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 528	Idrossido di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 529	Ossido di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 530	Ossido di magnesio	BPF	BPF	BPF	
E 551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere	BPF	BPF	Sì
E 570	Acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 574	Acido gluconico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	BPF	BPF	Sì
E 576	Gluconato di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 578	Gluconato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 920	L-cisteina	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	BPF	BPF	BPF	
E 939	Elio	BPF	BPF	BPF	
E 941	Azoto	BPF	BPF	BPF	
E 942	Protossido di azoto	BPF	BPF	BPF	
E 948	Ossigeno	BPF	BPF	BPF	
E 949	Idrogeno	BPF	BPF	BPF	
E 965	Maltitolo	BPF	BPF	BPF	Sì
E 966	Lactitolo	BPF	BPF	BPF	Sì (solo come coadiuvante)
E 967	Xilitolo	BPF	BPF	BPF	Sì (solo come coadiuvante)
E 1200	Polidestrosio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1404	Amido ossidato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1410	Fosfato di monoamido	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1412	Fosfato di diamido	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1413	Fosfato di diamido fosfato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	BPF	BPF	Sì

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 1420	Amido acetilato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1440	Amido idrossipropilato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF	BPF	BPF	Sì
E 1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	500 g/kg	(vedi nota)**	(vedi nota)**	Sì, solo come coadiuvante

* = compresi gli enzimi autorizzati come additivi alimentari

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

4. Additivi comprese le sostanze di supporto negli aromi

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
Gruppo I dell'allegato 2		Tutti gli aromi	BPF
420	Sorbitolo	Tutti gli aromi	BPF per scopi diversi dall'edulcorazione, ma non come esaltatori di sapidità
421	Mannitolo		
953	Isomalto		
965	Maltitolo		
966	Lactitolo		
967	Xilitolo		
968	Eritritolo		
200 – 203	Acido sorbico e sorbati	Tutti gli aromi	1 500 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) negli aromi
210	Acido benzoico		1 000 mg/kg (gallati,
211	Benzoato di sodio		
212	Benzoato di potassio		
213	Benzoato di calcio		
310	Gallato di propile	Oli essenziali	

Ordinanza sugli additivi

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo		
311 312 319	Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrossiquinone terziario (TBHQ)	Aromi diversi dagli oli essenziali	TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli oli essenziali 100 mg/kg* (gallati, singolarmente o in combinazione) 200 mg/kg* (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli aromi		
320	Butilidrossianisolo (BHA)				
338 – 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati			Tutti gli aromi	40 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅) negli aromi
392	Estratti di rosmarino			Tutti gli aromi	1 000 mg/kg (espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico) negli aromi
416	Gomma di karaya	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi		
425	Konjac	Tutti gli aromi	GHP		
432 – 436	Polisorbati	Tutti gli aromi, tranne gli aromatizzanti di affumicatura liquidi e gli aromatizzanti a base di oleoresine di spezie** Alimenti contenenti aromatizzanti di affumicatura liquidi e aromatizzanti a base di oleoresine di spezie	10 000 mg/kg negli aromi 1 000 mg/kg nell'alimento finale		
459	Beta-ciclodestrina	Aromi incapsulati in: - tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere - spuntini aromatizzati	500 mg/l nell'alimento finale 1 000 mg/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore		
551	Biossido di silicio	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi		
900	Dimetilpolisilossano	Tutti gli aromi	10 mg/kg negli aromi		
901	Cera d'api	Aromi nelle bevande analcoliche aromatizzate	200 mg/l nelle bevande aromatizzate		
1505 1517	Citrato di trietile Diacetato di glicerile (diacetina)	Tutti gli aromi	3 000 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le		
1518	Triacetato di glicerile (triacetina)				

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)		istruzioni del produttore – singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.
1519	Alcol benzilico	Aromi per: - liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino - dolciumi tra cui cioccolato e prodotti da forno fini	100 mg/l nell'alimento finale 250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore

L'asterisco (*) nella tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, le singole quantità devono essere ridotte proporzionalmente.

** Le oleoresine di spezie sono estratti di spezie da cui il solvente d'estrazione è evaporato, lasciando una miscela di olio volatile e sostanza resinosa di spezie.

5. Additivi nelle sostanze essenziali o fisiologicamente utili

Regole generali per le condizioni d'utilizzazione degli additivi alimentari:

1. Gli additivi figuranti nel Gruppo I dell'allegato 2 fondamentalmente non sono assoggettati come additivi (non come sostanze di supporto) in additivi alimentari a nessuna limitazione di livello massimo, salvo indicazioni contrarie.
2. Per i fosfati e i silicati sono stati stabiliti livelli massimi in caso di utilizzazione come additivi soltanto per la preparazione della sostanza nutritiva, e non per il prodotto finito della derrata alimentare.
3. Per tutti gli altri additivi alimentari dotati di un valore numerico DGA sono stati stabiliti livelli massimi per la preparazione della sostanza nutritiva e per il prodotto finito della derrata alimentare.
4. Nessun additivo alimentare è ammesso nella funzione di colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

Parte A: Additivi nelle sostanze essenziali o fisiologicamente utili, ad eccezione delle sostanze nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini in tenera età secondo la lista figurante al numero 13.1 dell'allegato 3

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 260	Acido acetico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 261	Acetato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 262	Acetati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 263	Acetato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 270	Acido lattico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 290	Anidride carbonica	BPF	Tutti i nutrienti	
E 296	Acido malico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 300	Acido ascorbico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 307	Alfatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 308	Gammatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 309	Deltatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 322	Lecitine	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 325	Lattato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 326	Lattato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 327	Lattato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 330	Acido citrico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 331	Citrati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 332	Citrati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 333	Citrati di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	Tutti i nutrienti	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 338 – 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	40 000 mg/kg espressi come P ₂ O ₅ nella preparazione nutritiva	Tutti i nutrienti	
E 350	Malati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 351	Malato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 352	Malati di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 354	Tartrato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 380	Citrato triammonico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione di beta-carotene e licopene, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 400 – 404	Acido alginico – alginati	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 406	Agar-agar	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 407	Carragenina	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 407a	Alghe Euchema trasformate	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 412	Gomma di guar	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 413	Gomma adragante	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 415	Gomma di xanthan	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 417	Gomma di tara	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 418	Gomma di gellano	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 420	Sorbitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 421	Mannitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 422	Glicerolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 432 – 436	Polisorbati	BPF solo nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E. Nelle preparazioni di vitamina A e D, la quantità massima nell'alimento finale è di 2mg/kg.	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamine A, D ed E	Sì
E 440	Pectine	BPF	Tutti i nutrienti	Sì

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 459	Beta-ciclodestrina	100 000 mg/kg nella preparazione e 1 000 mg/kg nell'alimento finale	Tutti i nutrienti	Sì
E 460	Cellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 461	Metilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 462	Etilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 463	Idrossi-propil-cellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 466	Carbossimetilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
	Carbossimetilcellulosa di sodio			
	Gomma di cellulosa			
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	BPF 2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E Nelle preparazioni di vitamina A e D	Sì

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	BPF	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Sì
		2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di vitamina A e D	
E 491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Sì
		2 mg/kg nell'alimento finale	Nelle preparazioni di vitamina A e D	
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 501	Carbonati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 503	Carbonati di ammonio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 507	Acido cloridrico	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 508	Cloruro di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 509	Cloruro di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 511	Cloruro di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 513	Acido solforico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 514	Solfati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 515	Solfati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 516	Solfato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 524	Idrossido di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 525	Idrossido di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 526	Idrossido di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 527	Idrossido d'ammonio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 528	Idrossido di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 529	Ossido di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 530	Ossido di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 551, E 552	Biossido di silicio Silicato di calcio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata	Nelle preparazioni in polvere di polvere (singolarmente o tutti i nutrienti in combinazione)	
		10 000 mg/kg nella preparazione (solo E 551)	Nelle preparazioni di cloruro di potassio utilizzate nei succedanei del sale	
E 554	Silicato di sodio e alluminio	15 000 mg/kg nella preparazione	Nelle preparazioni vitaminiche liposolubili	
E 570	Acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti tranne quelli contenenti acidi grassi insaturi	
E 574	Acido gluconico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	Tutti i nutrienti	
E 576	Gluconato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 578	Gluconato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 938	Argon	BPF	Tutti i nutrienti	
E 939	Elio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 941	Azoto	BPF	Tutti i nutrienti	
E 942	Protossido di azoto	BPF	Tutti i nutrienti	
E 948	Ossigeno	BPF	Tutti i nutrienti	
E 949	Idrogeno	BPF	Tutti i nutrienti	
E 953	Isomalto	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 965	Maltitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 966	Lactitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 967	Xilitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 968	Eritritolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 1103	Invertasi	BPF	Tutti i nutrienti	
E 1200	Polidestrosio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1404	Amido ossidato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1410	Fosfato di monoamido	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1412	Fosfato di diamido	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1420	Amido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1440	Amido idrossipropilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	35 000 mg/kg nell'alimento finale	Negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, dato il suo utilizzo nelle preparazioni vitaminiche unicamente a scopi di incapsulamento	Sì
E 1518	Triacetato di glicerole (triacetina)*	(vedi nota)*	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 1520*	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento)	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante

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

Parte B: Additivi nelle sostanze essenziali o fisiologicamente utili nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini in tenera età secondo la lista figurante al numero 13.1 dell'allegato 3

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 301	Ascorbato di sodio	Trasferimento totale: 75 mg/l	Rivestimenti di preparazioni nutritive contenenti acidi grassi polinsaturi	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 304 (i)	Palmitato di ascorbile	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco in tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

⁷ GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 322	Lecitine	13.1, dell'allegato 3 Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 330	Acido citrico	Quantum satis	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 331	Citrati di sodio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 332	Citrati di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 333	Citrati di calcio	Trasferimento totale: 0,1 mg/kg, espresso come calcio e nei limiti del livello di calcio e del rapporto calcio/fosforo stabiliti per la categoria di alimenti interessata	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 341 (iii)	Fosfato tricalcico	Va rispettata la quantità massima di 1 000 mg/kg come P ₂ O ₅ per tutti gli impieghi negli alimenti finali di cui alla parte E, punto 13.1.3 dell'allegato 3 [unicamente per l'E 341 (iii) con una disposizione relativa	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁸

⁸ GUL 339 del 6.12.2006, pag. 16.

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 401	Alginato di sodio	alla quantità massima di alluminio] Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 402	Alginato di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 404	Alginato di calcio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	150 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive e 10 mg/kg di trasferimento nel prodotto finale	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 415	Gomma di xanthan	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 421	Mannitolo	1 000 volte superiore alla vitamina B12; trasferimento totale: 312 mg/kg	Come coadiuvante per la vitamina B	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 440	Pectine	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti di proseguimento e alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 466	Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima	Tutti i nutrienti	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
	cellulosa	negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3		
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento per lattanti e bambini nella prima infanzia in buona salute
E 551	Biossido di silicio	10 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive	Preparazioni nutritive essiccate in polvere	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 1420	Amido acetilato	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	Trasferimento: 100 mg/kg	Preparazioni vitaminiche	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 1451	Amido acetilato ossidato	Trasferimento: 1 000 mg/kg Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Preparazioni di acidi grassi polinsaturi Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

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

1. Derrate alimentari nelle quali non devono essere ammessi additivi trasferiti

- 1 Alimenti non trasformati
- 2 Miele
- 3 Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati
- 4 Burro
- 5 Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi).
- 6 Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione
- 7 Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato)
- 8 Acqua minerale naturale e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
- 9 Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè
- 10 Tè in foglie non aromatizzato
- 11 Tipi di zucchero
- 12 Pasta essiccata, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche

2. Derrate alimentari nelle quali non devono essere ammessi coloranti trasferiti

- 1 Alimenti non trasformati
- 2 Tutti i tipi di acqua in bottiglia o confezionata
- 3 Latte intero, scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compreso il trattamento UHT) (non aromatizzato)
- 4 Latte al cioccolato
- 5 Latte fermentato (non aromatizzato)
- 6 Latte conservato (non aromatizzato)
- 7 Latticello (non aromatizzato)
- 8 Panna e panna in polvere (non aromatizzata)
- 9 Oli e grassi di origine animale o vegetale
- 10 Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzato)
- 11 Burro di latte di pecora e capra
- 12 Uova e ovoprodotti
- 13 Farina e altri prodotti della macinazione e amidi
- 14 Pane e prodotti simili
- 15 Pasta e gnocchi
- 16 Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e disaccaridi
- 17 Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
- 18 Salse a base di pomodoro
- 19 Succhi e nettare di frutta e succhi e nettare di ortaggi
- 20 Frutta, ortaggi (comprese le patate) e funghi in scatola, in bottiglia o secchi; frutta trasformata, ortaggi (comprese le patate) e funghi
- 21 Confettura extra, gelatina extra, crema di marroni, *crème de pruneaux*
- 22 Pesce, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, tranne i pasti preparati contenenti tali ingredienti
- 23 Prodotti di cacao e pezzi di cioccolato nei prodotti di cioccolato
- 24 Caffè torrefatto, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, frutta ed erbe e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti

-
- 25 Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
- 26 Vino e bevande contenenti vino
- 27 Rum, *whisky* o *whiskey*, acquavite di cereali, acquavite di vino, *brandy* o *Weinbrand*, acquavite di vinaccia o *marc*, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o *raisin brandy*, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, *Hefebrand* o acquavite di fecce, *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière*, *Bierbrand* o *eau-de-vie de bière*, *Topinambur* o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, *london gin*, *sambuca*, *maraschino*, *marrasquino* o *maraskino* e *mistrà*
- 28 *Sangria*, *clarea* e *zurra*
- 29 Aceti di vino
- 30 Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, compresi alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
- 31 Miele
- 32 Malto e prodotti del malto

PROGETTO

Lista delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi

N.	Derrata alimentare	Osservazione
1	Alimenti non trasformati	
2	Tutti i tipi di acqua in bottiglia o confezionata	
3	Latte	
4	Latte concentrato (tutti i tenori di materia grassa) e latte in polvere (tutti i tenori di materia grassa)	
5	Formaggio non maturato e maturato, formaggio di siero di latte	
6	Panna, burro	
7	Latte acidulato, latte acidificato, latticello, siero di latte, scotta	eccetto i prodotti con ingredienti aromatizzanti
8	Carne	
9	Gelatina, collagene	
10	Rivestimenti per preparazioni di carne e prodotti a base di carne, budelli commestibili	
11	Preparazioni per impanare derrate alimentari	
12	Pesci, crostacei e molluschi non lavorati (anche congelati o surgelati)	
13	Ovoprodotti	
14	Miele, pappa reale, polline di fiori	
15	Confettura di latte	estratto e aroma di vaniglia sono ammessi
16	Farine e altri prodotti della macinazione e amidi	
17	Cereali istantanei (cereali a cottura rapida), Instantgetreide (schnellkochgetreide), polenta, riso	
18	Pane normale (pane), pane speciale	
19	Impasti	
20	Paste alimentari	
21	Tofu, tempeh, prodotti a base di proteine vegetali	
22	Frutta, verdura e funghi commestibili (cruda, più o meno pronta per essere cucinata, sott'aceto, sott'olio o in salamoia, essiccati)	
23	Lievito e lievito alimentare	
24	Sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri	eccetto in compresse
25	Miele	
26	Cacao, cioccolato ed altri prodotti di cacao	gli aromi sono ammessi, tranne gli aromi di cioccolato e di latte
27	Spezie, preparazioni di spezie	gli aromatizzanti naturali e gli estratti naturali di aromi sono ammessi
28	Prodotti per la preparazione di bevande al cacao	
29	Succo di frutta, succo di frutta diluito, nettare di frutta, concentrato di succo di frutta	
30	Sciroppo di granatina, sciroppo di frutta	
31	Succo di verdura	
32	Sidro, birra, vino e vino spumante senz'alcool	
33	Vermut, aperitivo e bitter senz'alcool	gli aromatizzanti naturali e gli estratti naturali di aromi sono ammessi
34	Birra	gli aromi sono ammessi, tranne l'aroma di birra
35	Vino, vino spumante, vino frizzante, vino liquoroso, vino-mosto, mosto/succo d'uva in fase di fermentazione	eccetto i prodotti in cui l'aromatizzazione è menzionata nella denominazione specifica

N. Derrata alimentare	Osservazione
36 Bevande spiritose	aromi ammessi soltanto per bevande spiritose a base di frutti, vodka, bevande spiritose al ginepro, gin (le caratteristiche organolettiche delle bacche di ginepro devono restare percettibili), liquori, aperitivi, bitter, carvi (il sapore di cumino deve essere dominante)
37 Microalgh	
38 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età	gli aromatizzanti naturali e gli estratti naturali di aromi sono ammessi
39 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini in tenera età	

PROGETTO