

D.M. 27 febbraio 1996, n. 209. *

Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE. ⁽¹⁾

(pubbl. in Suppl. Ord. *Gazz. Uff.* n. 96 del 24 aprile 1996).

Ultima modifica: D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visti gli articoli 5, lettera g), 7 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 57, commi 2 e 3, della legge 16 febbraio 1992, n. 142;

Visto l'art. 3 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108;

Visto il proprio decreto ministeriale 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 22 aprile 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283;

Visto il proprio decreto ministeriale 22 dicembre 1967 concernente la disciplina delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 28 del 1° febbraio 1968, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283;

Visto il proprio decreto ministeriale 3 maggio 1971 concernente la disciplina degli amidi modificati destinati all'alimentazione umana, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 153 del 18 maggio 1971, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283;

Visto il proprio decreto ministeriale 27 gennaio 1988, n. 49, riguardante le norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata delle carni fresche refrigerate;

Visto il proprio decreto ministeriale 16 marzo 1994, n. 266, riguardante le norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata di determinati prodotti alimentari;

Visto il proprio decreto ministeriale 5 aprile 1988, n. 151, riguardante la disciplina della gomma-base utilizzata per la produzione della gomma da masticare;

Vista la direttiva 94/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, che modifica la direttiva 89/107/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano;

Vista la direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari;

Vista la direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti;

Vista la direttiva 95/31/CE della Commissione che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare;

¹ Il D.M. 16 giugno 1999 e il D.M. 6 maggio 2002 hanno abrogato le disposizioni del presente decreto relative ai requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari elencati nell'allegato A del D.M. 16 giugno 1999.

Ritenuto di dover procedere al recepimento delle direttive sopra citate;

Ritenuto, al fine di garantire una adeguata tutela del consumatore e nelle more che vengano adottate apposite disposizioni comunitarie, di dover estendere agli alimenti contenenti polioli o aspartame o entrambi le disposizioni dell'art. 5, comma 2, della direttiva 94/35/CE;

Sentito il Consiglio superiore di sanità;

Visto l'art. 17, comma, 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di stato reso nell'adunanza generale del 30 novembre 1995;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata con nota del 1° febbraio 1996;

ADOTTA

il seguente regolamento:

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI RIGUARDANTI I COLORANTI, GLI EDULCORANTI E GLI ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI EDULCORANTI

1. Definizioni. 1. Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

2. Per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

3. Per «prodotti alimentari non lavorati» si intendono i prodotti che non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliati, puliti, preparati, privati degli scarti, selezionati, surgelati, congelati, refrigerati, triturati, sgusciati, imballati o meno.

4. La dizione «quanto basta», riportata negli allegati, significa che non viene indicata una dose massima. Tuttavia, gli additivi alimentari devono essere utilizzati secondo le norme di buona fabbricazione ad una dose non superiore a quella necessaria per raggiungere lo scopo prefissato e a condizione che non traggano in inganno il consumatore.

2. Campo d'applicazione. 1. Il presente decreto disciplina gli additivi alimentari utilizzati o destinati ad essere utilizzati come ingredienti nella fase di produzione o preparazione dei prodotti alimentari e ancora presenti nel prodotto finale, anche in forma modificata.

2. Le categorie degli additivi alimentari sono riportate nell'allegato I.

3. L'inserimento di un additivo alimentare in una delle categorie dell'allegato I avviene conformemente alla funzione principale normalmente svolta dall'additivo in questione. La classificazione dell'additivo in una categoria non esclude peraltro la possibilità che tale additivo sia autorizzato per altre funzioni.

4. I criteri generali per l'approvazione degli additivi alimentari sono riportati nell'allegato II.

5. Le disposizioni del presente decreto non si applicano:

- a) ai coadiuvanti tecnologici come definiti all'art. 1, comma 2;
- b) alle sostanze utilizzate per la protezione di piante e prodotti vegetali;
- c) agli aromi ed alle sostanze aromatizzanti di cui al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, riguardante l'attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione;
- d) alle sostanze aggiunte ai prodotti alimentari in quanto nutritive quali i minerali, gli oligoelementi o le vitamine;
- e) agli enzimi diversi da quelli menzionati negli allegati.⁽¹¹⁾

3. Etichettatura. 1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se il loro imballaggio o i contenitori recino le seguenti menzioni ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:

- a) il nome dell'additivo o degli additivi in ordine ponderale in caso di miscela e il relativo numero CE come previsto negli allegati;
- b) il nome degli additivi conformemente alla lettera a) e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di peso quando agli additivi sono incorporati altre sostanze o materiali o ingredienti alimentari per facilitare l'immagazzinamento, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione di uno o più additivi alimentari;
- c) la dicitura «ad uso alimentare» ovvero «per limitato uso alimentare», oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo;
- d) le condizioni di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie;
- e) le istruzioni per l'uso, qualora la mancanza possa non consentire un uso corretto dell'additivo;
- f) la dicitura per l'identificazione del lotto;
- g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea;
- h) l'indicazione della percentuale di ciascun componente che sia soggetto a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare ovvero indicazioni adeguate relative alla composizione, per permettere all'acquirente di rispettare eventuali disposizioni che si applicano all'alimento. Se la medesima limitazione quantitativa si applica ad un gruppo di componenti, utilizzati isolatamente o in combinazione, la percentuale globale può essere indicata con un'unica cifra;
- i) la quantità netta.

2. Le informazioni di cui al comma 1, lettere b), e), f), g) ed h), possono figurare anche solo sui documenti commerciali relativi alla partita, da fornire alla consegna o prima di essa a condizione che la dicitura «da impiegare unicamente ai fini della produzione alimentare, esclusa la vendita al dettaglio» sia riportata in modo ben visibile sull'imballaggio o sul contenitore.

3. Gli additivi alimentari destinati al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o i contenitori recino ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:

- a) le indicazioni di cui al comma 1, esclusa la lettera h);
- b) il termine minimo di conservazione.

¹¹ Lettera aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

4. Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, a meno che questi non siano informati in altro modo.
5. Le menzioni di cui ai commi 1 e 3 possono essere riportate anche in più lingue.

4. Prodotti alimentari destinati ad altri Paesi. 1. Nella preparazione di alimenti destinati all'esportazione possono essere adoperati additivi alimentari non previsti nel presente decreto, ma consentiti nei Paesi destinatari; la detenzione di essi limitatamente all'uso sopra precisato è subordinata ad autorizzazione rilasciata dall'autorità sanitaria competente per territorio e al rispetto delle eventuali disposizioni da questa impartite.

TITOLO II

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RIGUARDANTI I COLORANTI, GLI EDULCORANTI E GLI ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI EDULCORANTI

CAPO I - COLORANTI

5. Definizione. 1. I coloranti sono sostanze che conferiscono un colore ad un alimento o che ne restituiscono la colorazione originaria, ed includono componenti naturali dei prodotti alimentari e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimenti né usati come ingredienti tipici degli alimenti.

2. Sono considerati coloranti le preparazioni ottenute da prodotti alimentari e altri materiali di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico o chimico o combinato che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.

3. Tuttavia, non sono considerati sostanze coloranti:

- a) i prodotti alimentari essiccati o concentrati e gli aromi dotati di un effetto colorante secondario, quali la paprica, la curcuma e lo zafferano, incorporati durante la lavorazione di prodotti alimentari composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive;
- b) le sostanze coloranti usate per colorare le parti esterne dei prodotti alimentari non destinate ad essere consumate, quali i rivestimenti non commestibili di formaggi o l'involucro non commestibile degli insaccati.

6. Campo d'applicazione. 1. L'elenco dei coloranti che possono essere aggiunti agli alimenti è riportato nell'allegato III.

2. L'elenco dei prodotti alimentari che non possono essere colorati, salvo quanto specificatamente previsto agli allegati V, VI e VII è riportato nell'allegato IV.

3. Le sostanze coloranti possono essere impiegate solo nei prodotti alimentari elencati agli allegati V, VI e VII, e alle condizioni ivi specificate; esse possono essere utilizzate nei medesimi prodotti quando sono destinati ad usi particolari in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111.

4. L'elenco dei coloranti che possono essere impiegati soltanto in alcuni alimenti è riportato nell'allegato VI.

5. L'elenco dei coloranti generalmente ammessi nei prodotti alimentari e le relative condizioni d'impiego è riportato nell'allegato VII.

6. Le dosi massime d'impiego indicate negli allegati V, VI e VII si riferiscono:

- a) ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso;
- b) alle quantità di principio colorante contenuto nella preparazione colorante.

7. Ai fini dell'applicazione del bollo sanitario di cui al D.L.vo 18 aprile 1994, n. 286 e di altri bolli richiesti per i prodotti a base di carne, possono essere usati soltanto i seguenti coloranti: E 155 bruno HT, E 133 blu brillante FCF o E 129 rosso allura AC o una miscela appropriata di E 133 blu brillante FCF e E 129 rosso allura AC.

8. La colorazione decorativa delle uova o la loro stampigliatura, secondo quanto disposto dal regolamento (CEE) n. 1274/91, può essere effettuata solo con i coloranti elencati nell'allegato III.

9. I coloranti E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 ed E 180 non possono essere venduti direttamente al consumatore.

10-11.^(III)

7. Principio del riporto. 1. La presenza di sostanze coloranti è ammessa:

a) nei prodotti alimentari composti, non elencati nell'allegato IV, a condizione che la sostanza colorante sia consentita in uno degli ingredienti del composto;

b) nei prodotti alimentari destinati esclusivamente alla preparazione di un alimento composto e a condizione che quest'ultimo sia conforme alle disposizioni del presente decreto.

8. Requisiti di purezza 1. I coloranti di cui all'allegato III devono possedere i requisiti di purezza previsti dalle sezioni A/II ed A/III del decreto ministeriale 22 dicembre 1967, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283, e dall'allegato XV del presente decreto.

CAPO II - EDULCORANTI

9. Definizione. 1. Gli edulcoranti sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce ai prodotti alimentari o per la loro edulcorazione estemporanea.

2. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo si intende per:

a) «senza zuccheri aggiunti» senza aggiunta di monosaccaridi o di disaccaridi nonché di qualsiasi prodotto alimentare utilizzato per il suo potere edulcorante;

b) «a ridotto contenuto calorico»: con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o analogo.

3. Le disposizioni del presente capo non riguardano i prodotti alimentari che hanno proprietà dolcificanti.

10. Campo d'applicazione. 1. L'allegato VIII riporta l'elenco degli edulcoranti che possono essere:

a) posti in vendita al consumatore;

b) impiegati nella fabbricazione di prodotti alimentari, alle condizioni ivi previste.

2. Gli edulcoranti di cui al comma 1, lettera b), possono essere impiegati esclusivamente nella fabbricazione dei prodotti alimentari elencati nell'allegato VIII e alle condizioni ivi specificate.

3. Gli edulcoranti non possono essere impiegati nei prodotti alimentari destinati ai lattanti ed ai bambini piccoli conformemente al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, ed ai prodotti alimentari destinati ai lattanti ed ai bambini piccoli che non godono di buona salute, salvo se previsto da disposizioni specifiche.^(IV)

^{III} Commi abrogati dall'art. 2 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{IV} Comma sostituito dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

4. Le dosi massime d'impiego indicate nell'allegato VIII si riferiscono ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso.

4-*bis* ^(V) Le disposizioni del presente capo si applicano anche ai corrispondenti prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111.

10-*bis*. ^(VI) 1. La presenza di un edulcorante è ammessa:

a) nei prodotti alimentari composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto calorico, nei prodotti composti dietetici destinati ad un regime ipocalorico o nei prodotti composti a lunga conservazione, diversi da quelli di cui all'articolo 10, comma 3, nella misura in cui l'edulcorante è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono i prodotti composti;

b) nei prodotti alimentari destinati esclusivamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente capo.

11. *Deroghe.* 1. Le disposizioni del presente capo non pregiudicano quelle di cui al capo III del presente decreto che autorizzano l'impiego degli additivi elencati nell'allegato VIII per funzioni diverse dall'edulcorazione.

2. Le disposizioni del presente capo non pregiudicano altresì le disposizioni che disciplinano la composizione e la designazione dei prodotti alimentari.

12. *Etichettatura.* 1. La denominazione di vendita degli edulcoranti da tavola deve contenere l'indicazione «edulcorante da tavola a base di... » seguita dal nome delle sostanze dolcificanti di cui sono composti.

2. L'etichettatura degli edulcoranti da tavola contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze:

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

b) aspartame: «contiene una fonte di fenilalanina».

c) sale di aspartame - acesulfame: «contiene una fonte di fenilalanina». ^(VII)

3. L'etichettatura dei prodotti alimentari contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze:

a) prodotti alimentari contenenti polioli in quantità superiore al 10%: «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»;

b) prodotti alimentari contenenti aspartame: «contiene una fonte di fenilalanina».

c) prodotti alimentari contenenti sale di aspartame-acesulfame: «contiene una fonte di fenilalanina». ^(VIII)

^V Comma aggiunto dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{VI} Articolo aggiunto dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{VII} Lettera aggiunta dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. Ai sensi dell'art. 2 del medesimo D.M. «La commercializzazione dei prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto sarà vietata a partire dal 29 luglio 2005. Tuttavia i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 29 luglio 2005 possono essere commercializzati fino al 29 gennaio 2006». Ai sensi dell'art. 3. «In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione le norme del presente decreto si applicano, per le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano che non abbiano provveduto entro il 29 gennaio 2005 al recepimento della direttiva, fino alla data di entrata in vigore della normativa di attuazione di ciascuna regione e provincia autonoma, adottata nel rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario».

^{VIII} Lettera aggiunta dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota precedente.

13. Requisiti di purezza. 1. Gli edulcoranti di cui all'allegato VIII devono possedere i requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato XVI.

CAPO III - ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI EDULCORANTI

14. Definizioni. 1. Si intendono per:

- a) «conservanti» le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi;
- b) «antiossidanti» le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;
- c) «coadiuvanti», inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego;
- d) «acidificanti» le sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro;
- e) «correttori di acidità» le sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare;
- f) «antiagglomeranti» le sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra;
- g) «antischiomogeni» le sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma;
- h) «agenti di carica» le sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile;
- i) «emulsionanti» le sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare,
- j) «sali di fusione» le sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti;
- k) «agenti di resistenza» le sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel;
- l) «esaltatori di sapidità» le sostanze che esaltano il sapore o la fragranza o entrambi di un prodotto alimentare;
- m) «agenti schiumogeni» le sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;
- n) «gelificanti» le sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel;
- o) «agenti di rivestimento» (inclusi gli agenti lubrificanti) le sostanze che, quando vengono applicate sulla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo;
- p) «umidificanti» le sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso;
- q) «amidi modificati» le sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e possono essere fluidificati per trattamento acido o alcalino, sbiancati;
- r) «gas d'imballaggio» i gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare;
- s) «propellenti» i gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore;
- t) «agenti lievitanti» le sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas aumentando il volume di un impasto o di una pastella;

- u) «sequestranti» le sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;
- v) «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di una o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami tra le proteine tali da consentire il legame tra le particelle per la formazione dell'alimento ricostituito;^(IX)
- w) «addensanti» le sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.

2. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.

3. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo, le seguenti sostanze non sono considerate additivi alimentari:

- a) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua potabile, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236;
- b) prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o una miscela delle due, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio («pectina liquida»);
- c) basi per gomma da masticare;
- d) destrina bianca o gialla, amido torrefatto o destrinizzato, amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, amido imbianchito, amido modificato fisicamente e amido trattato con enzimi amilolitici;
- e) cloruro d'ammonio;
- f) plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e loro sali, proteine del latte e glutine;
- g) aminoacidi e loro sali, accetto l'acido glutammico, glicina, cisteina e cistina e loro sali e che non svolgono funzione di additivi;
- h) caseine e caseinati;
- i) inulina.

15. Campo d'applicazione. 1. Nei prodotti alimentari possono essere impiegate per gli scopi citati nell'art. 14, commi 1 e 2 solo le sostanze elencate negli allegati IX, X, XI e XII.^(X)

2. Gli additivi alimentari elencati nell'allegato IX possono essere impiegati nei prodotti alimentari per gli scopi citati nell'art. 14, commi 1 e 2, ad eccezione di quelli citati nell'allegato X, secondo il principio *quanto basta*.^(XI)

3. Salvo laddove sia specificamente previsto, le disposizioni di cui al comma 2 non si applicano ai seguenti prodotti:

- a) prodotti alimentari non lavorati;
- b) miele, come definito nella legge 12 ottobre 1982, n. 752;
- c) oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati;
- d) burro;
- e) latte (compreso quello intero, scremato o parzialmente scremato), pastorizzato, sterilizzato (compreso il trattamento UHT) e panna intera pastorizzata;^(XII)
- f) prodotti lattieri non aromatizzati ottenuti con fermenti vivi;

^{IX} Lettera così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^X Comma così sostituito dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XI} Comma così sostituito dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XII} Lettera così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

g) acqua minerale naturale, come definita nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105 e acqua di sorgente;

h) caffè (escluso il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè;

i) tè in foglie non aromatizzato;

l) zuccheri, come definiti nella legge 31 marzo 1980, n. 139;

m) pasta alimentare secca, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111;^(XIII)

n) latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato);

o) alimenti per lattanti e per la prima infanzia, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, compresi gli alimenti per lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute. Questi prodotti alimentari sono oggetto delle disposizioni riportate nell'allegato XIII;

p) prodotti alimentari elencati nell'allegato X che possono contenere soltanto gli additivi ivi citati e gli additivi riportati negli allegati XI e XII alle condizioni specificate negli stessi.

4. Gli additivi elencati negli allegati XI e XII possono essere impiegati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate.

5. Soltanto gli additivi elencati nell'allegato XIV possono essere impiegati come coadiuvanti o solventi veicolanti per additivi alimentari alle condizioni ivi specificate.

6. Le disposizioni del presente capo si applicano anche ai corrispondenti prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111.

7. Salvo diversa indicazione le dosi massime d'impiego indicate negli allegati X, XI, XII e XIII si riferiscono ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso.

8. Nei prodotti italiani a base di carne riportati nell'allegato XVIII del presente decreto, possono essere impiegati soltanto le categorie di additivi ivi indicate.^(XIV)

8-bis. ^(XV) L'allegato I del presente decreto^(XVI) riporta i prodotti relativamente ai quali gli Stati membri interessati possono mantenere il divieto di impiego di determinate categorie di additivi.

16. Principio del rapporto. 1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile:

a) in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati all'art. 15, comma 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto;

b) nei prodotti alimentari destinati unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente titolo;

c) in un prodotto alimentare in cui è stato aggiunto un aroma nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso nell'aroma in ottemperanza alle disposizioni del presente decreto ed è presente nel prodotto alimentare, a condizione che l'additivo alimentare non abbia alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito.^(XVII)

2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo svezzamento, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche.

^{XIII} Lettera così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XIV} Comma sostituito dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XV} Comma introdotto dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XVI} Per «presente decreto» si intenda il D.M. 30 aprile 1998, n. 250 il quale riporta in calce l'allegato a cui si riferisce il testo del presente comma.

^{XVII} Lettera aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

3. Le disposizioni del comma 1, lettera *b*), si applicano anche alle basi di gomma da masticare.
4. ^(XVIII) La quantità di additivi alimentari presenti negli aromi deve essere limitata alla dose minima necessaria per garantire la sicurezza e la qualità degli aromi stessi e per facilitarne lo stoccaggio. La presenza di additivi non deve indurre in errore il consumatore, né deve mettere a repentaglio la salute. Ove la presenza di un additivo in un alimento, risultante dall'aggiunta di aromi, svolga una funzione tecnologica nell'alimento stesso l'additivo deve essere annoverato tra gli additivi dell'alimento e non tra gli additivi degli aromi.

17. Deroghe. 1. Le disposizioni contenute nel presente capo non pregiudicano quelle specifiche che ammettono l'impiego come edulcoranti o coloranti degli additivi elencati negli allegati IX, XI e XII.

18. Requisiti di purezza. 1. Gli additivi di cui agli allegati IX, XI e XII devono possedere i requisiti specifici di purezza previsti dai decreti ministeriali 31 marzo 1965 e 3 maggio 1971, modificati da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283, e dall'allegato XVII del presente decreto o, in mancanza, dalla Farmacopea ufficiale ultima edizione.

TITOLO III

NORME TRANSITORIE E ABROGAZIONI

19. Norme transitorie. 1. La commercializzazione e l'utilizzazione degli additivi non conformi alle disposizioni del presente decreto è vietata:

- a) dal 1° luglio 1996 per i prodotti di cui al titolo II, capi I e II;
- b) dal 25 marzo 1997 per i prodotti di cui al titolo II, capo III.

2. I prodotti alimentari e gli edulcoranti da tavola immessi sul mercato o etichettati prima delle date indicate al comma 1, non conformi alle disposizioni del presente decreto, ma conformi alle disposizioni preesistenti, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte.

3. Gli edulcoranti con requisiti di purezza specifici diversi da quelli riportati nell'allegato XVI, conformi alle disposizioni preesistenti, immessi sul mercato o etichettati prima del 1° luglio 1996, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte.

20. Abrogazioni. 1. Sono abrogati:

a) il decreto ministeriale 22 dicembre 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 28 del 1° febbraio 1968, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283, salvo quanto previsto nell'elenco allegato al sopra citato decreto ministeriale 22 dicembre 1967, sezioni A/II, A/III, C e D;

b) il decreto ministeriale 31 marzo 1965, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 22 aprile 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283 salvo le disposizioni riguardanti:

- 1) i metodi d'analisi degli additivi;
- 2) i requisiti di purezza degli additivi;
- 3) l'etichettatura degli agrumi trattati con bifenile, ortofenilfenolo, ortofenilfenato di sodio nonché degli agrumi e delle banane trattate con tiabendazolo di cui, rispettivamente, ai decreti ministeriali 14 giugno 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 173 del 10 luglio 1968 e 15 dicembre 1970, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 6 del 9 gennaio 1971;
- 4) l'art. 13-bis;

^{XVIII} Comma aggiunto dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

c) il decreto ministeriale 3 maggio 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 12 del 18 maggio 1971, salvo le disposizioni riguardanti i requisiti di purezza;

d) l'allegato I, capo II, lettera D - antiossidanti, del decreto ministeriale 5 aprile 1988, n. 151;

e) il decreto ministeriale 16 marzo 1994, n. 266, salvo gli articoli 4 e 5.

2. Nella sezione C di cui al comma 1, lettera a) il riferimento ai coloranti di cui alla sezione A/I deve ora intendersi l'allegato III del presente decreto.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

ALLEGATO I
(articolo 2, comma 2)

CATEGORIE DI ADDITIVI ALIMENTARI

Coloranti
Conservanti
Antiossidanti
Emulsionanti
Sali di fusione
Addensanti
Gelificanti
Stabilizzanti ⁽¹⁾
Esaltatori di sapidità
Acidificanti
Correttori di acidità ⁽²⁾
Antiagglomeranti
Amidi modificati
Edulcoranti
Agenti lievitanti
Antischiumogeni
Agenti di rivestimento ⁽³⁾
Agenti di trattamento della farina
Agenti di resistenza
Umidificanti
Sequestranti ⁽⁴⁾
Enzimi ⁽⁴⁾⁽⁵⁾
Agenti di carica
Gas propulsore e gas d'imballaggio

⁽¹⁾ Si intende che questa categoria comprende anche gli stabilizzatori di schiuma.

⁽²⁾ Si precisa che questi agenti possono regolare l'acidità nei due sensi.

⁽³⁾ Queste sostanze comprendono anche gli agenti lubrificanti.

⁽⁴⁾ L'inclusione di questi termini nel presente elenco non pregiudica un'eventuale decisione sulla loro menzione nell'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

⁽⁵⁾ Si tratta solo degli enzimi utilizzati come additivi.

CRITERI GENERALI PER L'APPROVAZIONE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI

1. Gli additivi alimentari possono essere approvati soltanto:

qualora sia dimostrata l'esistenza di una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo ricercato non possa essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnologico;

se non presentano un pericolo per la salute del consumatore nelle dosi proposte, per quanto attualmente consentano di giudicare i dati scientifici a disposizione;

se non inducono il consumatore in errore.

2. L'uso di un additivo alimentare viene consentito soltanto se è stato provato che esso presenta vantaggi dimostrabili per il consumatore; a tal fine è necessario dare una prova della «necessità». L'impiego di additivi alimentari deve soddisfare gli obiettivi seguenti e solo allorché tali obiettivi non possano essere conseguiti con altri mezzi utilizzabili dal punto di vista economico e pratico e che non presentino un rischio per la salute del consumatore:

a) per conservare la qualità nutritiva dell'alimento, una sua riduzione intenzionale è giustificata soltanto se l'alimento non rappresenta un elemento significativo di una dieta normale, o se l'additivo è necessario per la produzione di alimenti per gruppi di consumatori che hanno necessità dietetiche particolari;

b) per fornire ingredienti o costituenti necessari per alimenti prodotti per gruppi di consumatori che hanno fabbisogni dietetici particolari;

c) per aumentare la conservabilità o la stabilità di un alimento ovvero per migliorarne le proprietà organolettiche a condizione che ciò non modifichi la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da ingannare il consumatore;

d) per fornire un ausilio per la produzione, la trasformazione, la preparazione, il trattamento, l'imballaggio, il trasporto ovvero l'immagazzinamento del prodotto alimentare, a condizione che l'additivo non venga utilizzato per nascondere gli effetti dell'impiego di materie prime difettose ovvero di prassi o tecniche indesiderate (ivi comprese quelle antigieniche) durante lo svolgimento di una qualsiasi di queste attività.

3. Per determinare gli eventuali effetti nocivi di un additivo alimentare o dei suoi derivati, questo deve essere sottoposto alle opportune prove e ad una valutazione a livello tossicologico. Tale valutazione deve anche tener conto di qualsiasi effetto di cumulo, di sinergia o di potenziamento dovuto al suo impiego, nonché del fenomeno dell'intolleranza umana alle sostanze estranee all'organismo.

4. Tutti gli additivi alimentari devono essere tenuti sotto costante osservazione e devono essere riesaminati, qualora necessario, alla luce di condizioni modificate d'impiego e di nuove informazioni scientifiche.

5. Gli additivi alimentari devono essere sempre conformi ai criteri di purezza approvati.

6. L'approvazione degli additivi alimentari deve:

a) specificare i prodotti alimentari ai quali si possono aggiungere tali additivi e le condizioni dell'aggiunta;

b) essere limitata alla dose più bassa necessaria per conseguire l'effetto desiderato;

e) nella misura del possibile, tenere conto di una dose giornaliera ammissibile o di qualsiasi definizione equivalente fissata per l'additivo alimentare e dell'apporto giornaliero probabile dello stesso additivo da tutti i prodotti alimentari. Qualora l'additivo alimentare debba essere utilizzato in alimenti destinati a gruppi particolari di consumatori, si deve tener conto della dose giornaliera probabile di tale additivo per quel tipo di consumatori.

ALLEGATO III
(articolo 6, comma 1)

ELENCO DEI COLORANTI ALIMENTARI AMMESSI ^(XIX)

Nota: È autorizzato l'uso di pigmenti di alluminio preparati con le sostanze coloranti specificate in questo allegato.

N. CE	Nome comune	Numero CI ⁽¹⁾ o descrizione
E 100	Curcumina	75300
E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
E 102	Tartrazina	19140
E 104	Giallo di chinolina	47005
E 110	Giallo tramonto FCF Giallo arancio S	15985
E 120	Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio	75470
E 122	Azorubina, Carmoisina	14720
E 123	Amaranto	16185
E 124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	16255
E 127	Eritrosina	45430
E 128	Rosso 2G	18050
E 129	Rosso allura AC	16035
E 131	Blu patentato V	42051
E 132	Indigotina, Carminio d'Indaco	73015
E 133	Blu, brillante FCF	42090
E 140	Clorofille e clorofilline i) clorofille ii) clorofilline	75810 75815
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame i) complessi delle clorofille con rame ii) complessi delle clorofilline con rame	75815
E 142	Verde S	44090
E 150a	Caramello semplice ⁽²⁾	
E 150b	Caramello solfito-caustico	
E 150c	Caramello ammoniacale	

^{XIX} I coloranti di cui al presente allegato, ai sensi dell'art. 1 D.M. 27 novembre 1996, n. 684, devono possedere i requisiti di purezza riportati nell'allegato al D.M. stesso.

E 150d	Caramello solfito-ammoniacale	
E 151	Nero brillante BN, Nero PN	28440
E 153	Carbone vegetale	
E 154	Bruno FK	
E 155	Bruno HT	20285
E 160a	Caroteni	
	i) Caroteni misti	75130
	ii) Beta-carotene	40800
E 160b	Annatto, Bissina, Norbissina	75120
E 160c	Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina	
E 160d	Licopina	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C 30)	40820
E 160f	Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)	40825
E 161b	Luteina	
E 161g	Cantaxantina	
E 162	Rosso di barbabietola, betanina	
E 163	Antociani	Estratti dai prodotti ortofruccicoli con procedimenti fisici
E 170	Carbonato di calcio	77220
E 171	Biossido di titanio	77891
		77491
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	77492
		77499
E 173	Alluminio	
E 174	Argento	
E 175	Oro	
E 180	Litolrubina BK	

⁽¹⁾ I numeri CI sono ripresi dall'opera - Color Index-, terza edizione, 1982, volumi 1-7, 1315, nonché dalle modifiche 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

⁽²⁾ La denominazione – Caramello - indica le sostanze di colore bruno più o meno accentuato destinate alla colorazione. Tale denominazione non indica il prodotto zuccherato e aromatico ottenuto riscaldando lo zucchero e utilizzato per aromatizzare alimenti (ad es. dolciumi, prodotti di pasticceria e bevande alcoliche).

ALLEGATO IV (articolo 6, comma 2)

PRODOTTI ALIMENTARI CHE NON DEVONO CONTENERE ADDITIVI COLORANTI, SALVO I CASI
SPECIFICAMENTE CONTEMPLATI AGLI ALLEGATI V, VI E VII.

(Le disposizioni utilizzate nel presente allegato non pregiudicano il principio del «riporto» qualora i prodotti in questione contengano fra gli ingredienti sostanze coloranti ammesse)

1. Prodotti alimentari non lavorati
2. Tutte le acque in bottiglia o confezionate
3. Latte, latte scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compresa la sterilizzazione UHT) (non aromatizzato)
4. Latte aromatizzato al cioccolato
5. Latte fermentato (non aromatizzato)
6. Latte conservato ai sensi del D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514
7. Latticello (non aromatizzato)

8. Panna, anche in polvere (non aromatizzata)
9. Oli e grassi d'origine animale e vegetale
10. Uova e ovoprodotti, quali definiti all'art. 2, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 4 febbraio 1993 n. 65
11. Farina ed altri prodotti della macinazione, amidi e fecole
12. Pane e prodotti simili
13. Pasta e gnocchi
14. Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e disaccaridi
15. Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
16. Salse a base di pomodoro
17. Succhi di frutta e nettari di frutta ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489 e succhi di vegetali
18. Frutta, vegetali (comprese le patate) e funghi in scatola, in bottiglia o secchi; frutta lavorata, ortaggi (comprese le patate) e funghi
19. Extra confetture, extra gelatine, crema di marroni ai sensi del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401; Crème de pruneaux
20. Pesci, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, ad esclusione dei pasti preparati contenenti tali ingredienti
21. Prodotti a base di cacao e componenti di cioccolato nei prodotti a base di cioccolato di cui alla legge 30 aprile 1976, n. 351
22. Caffè torrefatto, tè, cicoria, estratti di tè e cicoria; preparati di piante, tè, frutta e cereali per infusioni comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
23. Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
24. Vino e altri prodotti ai sensi del regolamento (CEE) n. 822/87
25. Korn, Kornbrand, bevande a base di acquavite di frutta, acquavite di frutta, Ouzo, Grappa, Tsikoudia di Creta, Tsipouro della Macedonia, Tsipouro della Tessaglia, Tsipouro di Tyrnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London Gin, quali definiti nel regolamento (CEE) n. 1576/89
26. Sambuca, Maraschino e Mistrà, quali definiti nel regolamento (CEE) n. 1180/91
27. Sangria, Clarea e Zurra, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/91
28. Aceto di vino
29. Alimenti per lattanti e per la prima infanzia di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111 compresi gli alimenti per i lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute
30. Miele
31. Malto e prodotti del malto
32. Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzati)
33. Burro di latte di capra e di pecora

ALLEGATO V
(articolo 6, comma 2)

PRODOTTI ALIMENTARI CUI È CONSENTITO AGGIUNGERE SOLO DETERMINATE SOSTANZE COLORANTI

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Dose massima
Malt Bread	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quanto basta
Birra Sidro imbottigliato	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quanto basta
Burro (incluso il burro a ridotto tenore di grasso e il burro concentrato)	E 160a Caroteni	quanto basta
Margarina, margarina a ridotto tenore di grasso, altre emulsioni di grassi e grassi essenzialmente senza acqua	E 100 Curcumina E 160a Caroteni E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	quanto basta quanto basta 10 mg/kg
Formaggio Sage Derby	E 140 Clorofille e clorofilline E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	quanto basta
Formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro; formaggio fuso non aromatizzato	E 160a Caroteni E 160c Estratto di paprika E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	quanto basta 15 mg/kg
Formaggio Red Leicester	E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	50 mg/kg
Formaggio Nicolette	E 160b Annatto Bissina, Norbissina	35 mg/kg
Formaggio Morbier	E 153 Carbone vegetale	quanto basta
Formaggio aromatizzato rosso	E 120 Cocciniglia, Acido carminico vari tipi di carminio E 163 Antociani	125 mg/kg quanto basta
Aceto	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quanto basta
Whisky, Whiskey, bevanda spiritosa di cereali (diversa da Korn o Kornbrand o Eau de vie de sigle Marque nationale luxembourgeoise), acquavite di vino, rum, Brandy, Wienbrand, marc, acquavite di vinaccia (diversa dalla Tsikoudia, dallo Tsipouro e dall'Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Grappa invecchiata, Bagaceira velha, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1576/89	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quanto basta
Bevande aromatizzate a base di vino (ad eccezione del Bitter Soda) e vini aromatizzati ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/91	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quanto basta

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Dose massima
Cereali da prima colazione estrusi, soffiati e/o all'aroma di frutta	E 150c Caramello ammoniacale E 160a Caroten E 160b Annatto, Bissina, Norbissina E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina	quanto basta quanto basta 25 mg/kg quanto basta
Cereali da prima colazione all'aroma di frutta	E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 162 Rosso di barbabietola, Betanina E 163 Antociani	200 mg/kg (singolarmente o combinati)
Confettura, gelatine e marmellate di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401 e altre preparazioni di frutta analoghe, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	E 100 Curcumina E 140 Clorofille e clorofilline E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale E 160a Caroten: i) Caroten misti ii) Betacarotene E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina E 162 Rosso di barbabietola, Betanina E 163 Antociani	quanto basta
	E 104 Giallo di chinolina E 110 Giallo tramonto E 120 Cocciniglia Acido carminico Vari tipi di carminio E 124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A E 142 Verde S E 160d Licopina E 161b Luteina	100 mg/kg (singolarmente o combinati)
Insaccati (Limitatamente ai prodotti ottenuti a partire da carne finemente tagliata o macinata o in pezzi) patè e terrine	E 100 Curcumina E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale E 160a Caroten E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina E 162 Rosso di barbabietola, Betanina	20 mg/kg 100 mg/kg quanto basta quanto basta quanto basta 20 mg/kg 10 mg/kg quanto basta
Luncheon Meat	E 129 Rosso allura	25 mg/kg
Breakfast Sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6% Carne per burger con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4%	E 129 Rosso allura E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	25 mg/kg 100 mg/kg quanto basta quanto batta quanto basta quanto basta
Salsiccia Chorizo; Salchichón	E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio E 124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Giallo tramonto FCF E 124 Rosso Ponceau 4R Rosso, cocciniglia A	135 mg/kg 200 mg/kg

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Dose massima
Pasturmas (rivestimento esterno commestibile)	E 100 Curcumina E 101 i) Riboflavina, ii) Riboflavina-5'-fosfato E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio	quanto basta
Granuli e fiocchi di patate essiccati	E 100 Curcumina	quanto basta
Processed Mushy and Garden Peas(in scatola)	E 102 Tartrazina E 133 Blu brillante E 142 Verde S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

SOSTANZE COLORANTI CONSENTITE SOLO PER USI SPECIFICI

Sostanza colorante	Prodotto alimentare	Dose massima
E 123 Amaranto	Vini da aperitivo, bevande alcoliche, comprese le bevande con un titolo alcolometrico inferiore al 15% vol. Uova di pesce	30 mg/l 30 mg/kg
E 127 Eritrosina	Ciliege da cocktail e ciliege candite Ciliege Bigàrreaux in sciroppo e per cocktail di frutta	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rosso 2G	Breakfast Sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % Carne per burger, con un contenuto di cereali e/o ortaggi non inferiore al 4 %	20 mg/kg
E 154 Bruno FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Cantaxantina	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Alluminio	Ricopertura esterna di prodotti a base di zucchero per la decorazione di torte e pasticcini	quanto basta
E 174 Argento	Ricopertura esterna di prodotti della confetteria Decorazioni di prodotti di cioccolato Liquori	quanto basta
E 175 Oro	Ricopertura esterna di prodotti della confetteria Decorazioni di prodotti di cioccolato Liquori	quanto basta
E 180 Litolrubina BK	Crosta commestibile di formaggi	quanto basta
E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	Margarina, minarina, altre emulsioni di grassi e grassi essenzialmente senza acqua Decorazioni e ricoperture Prodotti da forno fini Gelati Liquori, nonché le bevande alcoliche con un titolo alcolometrico inferiore al 15% vol. Formaggio fuso aromatizzato Formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro; formaggio fuso non aromatizzato Dessert «Snacks»: prodotti secchi a base di patate, cereali, amidi e fecole - stuzzichini insaporiti, estrusi o espansi - altri stuzzichini e noci o noccioline insaporiti - Pesce affumicato - Crosta commestibile dei formaggi e budelli commestibili - Formaggio Red Leicester - Formaggio Mimolette - Cereali da colazione estrusi, soffiati e/o all'aroma di frutta	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg 25 mg/kg

COLORANTI AUTORIZZATI IN PRODOTTI ALIMENTARI
DIVERSI DA QUELLI ELENCATI AGLI ALLEGATI IV E V

PARTE 1

Le seguenti sostanze coloranti possono essere impiegate quanto basta in tutti i prodotti alimentari di cui al presente allegato, parte 2, ed in tutti gli altri prodotti alimentari salvo quelli di cui agli allegati IV e V.

E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato
E 140	Clorofille e clorofilline
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame
E 150a	Caramello semplice
E 150b	Caramello solfito-caustico
E 150c	Caramello ammoniacale
E 150d	Caramello solfito- ammoniacale
E 153	Carbone vegetale
E 160a	Caroteni
E 160c	Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina
E 162	Rosso di barbabietola, Betanina
E 163	Antociani
E 170	Carbonato di calcio
E 171	Biossido di titanio
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro

PARTE 2

Le seguenti sostanze coloranti possono essere usate da sole o associate, fino al livello massimo specificato nella tabella, negli alimenti indicati in appresso. Tuttavia, per le bevande analcoliche aromatizzate, i gelati, i dessert, i prodotti da forno fini e i prodotti della confetteria, i coloranti possono essere usati fino al limite massimo indicato nella pertinente tabella, ma i quantitativi di ciascuno dei seguenti coloranti E 110, E 122, E 124 ed E 155 non devono essere superiori a 50 mg/kg o 50 mg/l.

E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo di chinolina
E 110	Giallo tramonto FCF Giallo arancio S
E 120	Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio
E 122	Azorubina, Carmoisina
E 124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, Carminio d'Indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 142	Verde S
E 151	Nero brillante BN, Nero PN
E 155	Bruno HT
E 160d	Licopina
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C 30)
E 160f	Estere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)
E 161b	Luteina

Prodotti alimentari	Dose massima
Bevande analcoliche aromatizzate	100 mg/l
Frutta e ortaggi canditi, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Conserven di frutta rossa	200 mg/kg
Prodotti della confetteria	300 mg/kg
Decorazioni e ricoperture	500 mg/kg
Prodotti da forno fini (quali pasticcini viennesi, biscotti, torte e cialde)	200 mg/kg
Gelati	150 mg/kg
Formaggi fusi aromatizzati	100 mg/kg
Dessert, inclusi i prodotti a base di latte aromatizzato	150 mg/kg
Salse, insaporitori (quali curry e Tandoori), sottaceti, condimenti, Chutney Piccalilli	500 mg/kg
Senape	300 mg/kg
Paste di pesce e di crostacei	100 mg/kg
Crostacei precotti	250 mg/kg
Sucedanei del salmone	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Uova di pesce	300 mg/kg
Pesce affumicato	100 mg/kg
«Snacks»: prodotti secchi a base di patate, cereali amidi o fecole	
- stuzzichini insaporiti, estrusi o espansi	200 mg/kg
- altri stuzzichini e noci o noccioline insaporiti	100 mg/kg
Crosta commestibile dei formaggi e budelli commestibili	quanto basta
Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o anche solo un pasto	50 mg/kg
Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico	50 mg/kg
Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, liquidi	100 mg/l
Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, solidi	300 mg/kg
Minestre	50 mg/kg
Surrogati della carne e del pesce a base di proteine vegetali	100 mg/kg
Bevande spiritose (comprese le bevande con titolo alcolometrico inferiore al 15% vol (*), ad eccezione di quelle elencate agli allegati IV o V	200 mg/l
Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli di cui al regolamento (CEE) n. 1601/91, ad eccezione di quelli elencati nell'allegato IV o V	200 mg/l
Vini di frutta (tranquilli o spumanti) Sidro di mele (ad eccezione di Cidre bouché) e sidro di pere Vini di frutta, sidro di mele e sidro di pere aromatizzati	200 mg/l

* in tale voce è compreso il bitter soda a base di bitter di cui al regolamento (CEE) n. 1576/89

ELENCO DEGLI EDULCORANTI AUTORIZZATI E RELATIVE CONDIZIONI D'IMPIEGO

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 420	Sorbitolo		
	i) Sorbitolo		
	ii) Sciroppo di sorbitolo		
E 421	Mannitolo	- dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	
E 953	Isomalto	- dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	
E 965	Maltitolo		
	i) Maltitolo	- dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	
	ii) Sciroppo di maltitolo		
E 966	Lactitolo	- dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	
E 967	Xilitolo	- dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - cereali o prodotti a base di cereali per prima colazione a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - confetture, gelatine, marmellate, frutta candita a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - preparati a base di frutta a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti, esclusi quelli destinati alla fabbricazione di bibite a base di succo di frutta - prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti - prodotti della confetteria a base di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - prodotti a base di cacao a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - gomma da masticare senza zuccheri aggiunti - salse - senape - prodotti da forno fini a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - prodotti destinati ad un'alimentazione particolare - complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, solidi	
E 950	Acesulfame K	- bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - bevande analcoliche a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/l 350 mg/l 350 mg/kg 350 mg/kg 350 mg/kg

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		- Dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/kg
		- Dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/kg
		- Dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/kg
		- «Snacks» : stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline confezionati e aromatizzati	350 mg/kg
		- Prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti	500 mg/kg
		- Prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	500 mg/kg
		- Prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	1.000 mg/kg
		- Pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	1.000 mg/kg
		- Gomma da masticare senza zuccheri aggiunti	2.000 mg/kg
		- Sidro e perry	350 mg/l
		- Birre analcoliche o con titolo alcolometrico non superiore a 1,2% vol	350 mg/l
		- «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (contenuto di mosto di malto inferiore al 6%) tranne «Obergängiges Einfachbier»	350 mg/l
		- Birre con acidità minima pari a 30 milli-equivalenti espressa in Na OH	350 mg/l
		- Birre scure o di tipo oud bruin	350 mg/l
		- Gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	800 mg/kg
		- Frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/kg
		- Confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico	1.000 mg/kg
		- Preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico	350 mg/kg
		- Conserve agrodolci di frutta e ortaggi	200 mg/kg
		- Conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi	200 mg/kg
		- Salse	350 mg/kg
		- Senape	350 mg/kg
		- Prodotti da forno fini destinati ad un'alimentazione particolare	1.000 mg/kg
		- alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso, di cui al decreto 7 ottobre 1998, n. 519 ^(XX)	450 mg/kg
		- alimenti completi dal punto di vista nutrizionale destinati a fini medici speciali, definiti dal decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2002, n. 57 ^(XXI)	450 mg/kg
		- complementi alimentari liquidi, definiti dal decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 ^(XXII)	350 mg/l
		- integratori alimentari solidi, definiti dal decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169 ^(XXIII)	500 mg/kg

^{XX} Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

^{XXI} Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

^{XXII} Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

^{XXIII} Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		<ul style="list-style-type: none"> - integratori alimentari solidi a base di vitamine e/o elementi minerali e sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare, definiti dal decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 169^(XXIV) - Cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15% e contenenti almeno il 20% di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti^(XXV) - Minestre a ridotto contenuto calorico^(XXVI) - Microconfetteria per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti^(XXVII) - Birra a ridotto contenuto calorico - Bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche^(XXVIII) - Bevande alcoliche aventi un tenore di alcole inferiore a 15% vol.^(XXIX) - Coni e cialdine senza zuccheri aggiunti per gelati^(XXX) - Prodotti della confetteria sotto forma di pastiglie a ridotto contenuto calorico^(XXXI) - Feinkostsalat^(XXXII) - Eßoblaten 	<ul style="list-style-type: none"> 2.000 mg/kg 1.200 mg/kg 110 mg/l 2.500 mg/kg 25 mg/l 350 mg/l 350 mg/l 2.000 mg/kg 500 mg/kg 350 mg/kg 2.000 mg/kg
E 951	Aspartame	<ul style="list-style-type: none"> - Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Bevande analcoliche a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - «Snacks»: stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline, confezionati e aromatizzati - Prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> 600 mg/l 600 mg/l 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 500 mg/kg 1.000 mg/kg

^{XXIV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250 e così modificata dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199 (v. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

^{XXV} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXVI} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXVII} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXVIII} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXIX} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXX} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

^{XXXI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		- Prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	2.000 mg/kg
		- Prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	2.000 mg/kg
		- Pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico senza zuccheri aggiunti	1.000 mg/kg
		- Gomma da masticare senza zuccheri aggiunti	5.500 mg/kg
		- Sidro e perry	600 mg/l
		- Birre analcoliche o con titolo alcolometrico non superiore a 1,2% vol.	600 mg/l
		- «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (contenuto di mosto di malto inferiore al 6%) tranne «Obergängiges Einfachbier»	600 mg/l
		- Birre con acidità minima pari a 30 milli-equivalenti espressa in Na OH	600 mg/l
		- Birre scure o di tipo oud bruin	600 mg/l
		- Gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	800 mg/kg
		- Frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	1.000 mg/kg
		- Confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico	1.000 mg/kg
		- Preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico	1.000 mg/kg
		- Conserve agrodolci di frutta e ortaggi	300 mg/kg
		- Conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi	300 mg/kg
		- Salse	350 mg/kg
		- Senape	350 mg/kg
		- Prodotti da forno fini destinati ad un'alimentazione particolare	1.700 mg/kg
		- Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o anche solo un pasto	800 mg/kg
		- Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico	1.000 mg/kg
		- Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, liquidi	600 mg/kg
		- Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, solidi	2.000 mg/kg
		- Complementi alimentari/integratori di regimi dietetici a base di vitamine e/o di elementi minerali sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare ^(XXXIII)	5.500 mg/kg
		- Cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15% e contenenti almeno il 20% di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti ^(XXXIV)	1.000 mg/kg
		- Minestre a ridotto contenuto calorico ^(XXXV)	110 mg/l
		- Microconfetteria per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti	6.000 mg/kg
		- Pastiglie rinfrescanti per la gola, fortemente aromatizzate senza zuccheri aggiunti ^(XXXVI)	2.000 mg/kg

^{XXXIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXIV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXVI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		- Birra a ridotto contenuto calorico ^(XXXVII) - Bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche ^(XXXVIII) - Bevande alcoliche aventi un tenore di alcole inferiore a 15% vol. ^(XXXIX) - Feinkostsalat ^(XL) - Essoblaten ^(XLI)	25 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 350 mg/kg 1000 mg/kg
E 952 (XLII)	Acido ciclamico e suoi sali di Na e Ca(*)	- bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - bevande analcoliche a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici e di vino e di bevande analcoliche - dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri - dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico - preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico - prodotti da forno fini destinati ad una alimentazione particolare - alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso, di cui al decreto 7 ottobre 1998, n. 519 - alimenti completi dal punto di vista nutrizionale destinati a fini medici speciali, quali definiti dal Decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2002, n.57 - integratori alimentari liquidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n.169 - integratori alimentari solidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n.169 - integratori alimentari solidi a base di vitamine e/o elementi minerali e sottoforma di sciroppo o di pastiglie da masticare, quali definiti dal Decreto legislativo 21 maggio 2004, n.169	250mg/l 250 mg/l 250mg/l 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 500 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg 250 mg/kg 1600 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/l 500 mg/kg 1250 mg/kg

^{XXXVII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXVIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XXXIX} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XL} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

^{XLII} Tabella così sostituita dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 954	Saccarina e sali di Na, K e Ca(2)	<ul style="list-style-type: none"> - Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Bevande analcoliche a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - «Gassosa»: bibita analcolica a base d'acqua, con aggiunta di anidride carbonica, edulcoranti e aromi - Dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - «Snacks» : stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline, preconfezionati e aromatizzati - Prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti - Prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Essoblaten - Pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Gomma da masticare senza zuccheri aggiunti - Sidro e perry - Birre analcoliche o con titolo alcolometrico non superiore a 1,2% vol. - «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (contenuto di mosto di malto inferiore al 6%) tranne «Oberjähriges Einfachbier» - Birre con acidità minima pari a 30 milli-equivalenti espressa in Na OH - Birre scure o di tipo oud bruin - Gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Confetture, gelatine e marmellate e a ridotto contenuto calorico - Preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico - Conserve agrodolci di frutta e ortaggi - Conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi - Salse - Senape - Prodotti da forno fini destinati ad un'alimentazione particolare - Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o anche solo un pasto 	<ul style="list-style-type: none"> 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/l 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 500 mg/kg 500 mg/kg 300 mg/kg 800 mg/kg 200 mg/kg 1.200 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 320 mg/kg 170 mg/kg 240 mg/kg

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		<ul style="list-style-type: none"> - Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico - Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, liquidi - Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, solidi - Complementi alimentari/integratori di regimi dietetici a base di vitamine e/o di elementi minerali sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare^(XLIII) - Cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15% e contenenti almeno il 20% di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti^(XLIV) - Minestre a ridotto contenuto calorico^(XLV) - Microconfetteria per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti^(XLVI) - Bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche^(XLVII) - Bevande alcoliche aventi un tenore di alcole inferiore a 15% vol.^(XLVIII) - Coni e cialdine senza zuccheri aggiunti per gelati^(XLIX) - Feinkostsalat^(L) 	<ul style="list-style-type: none"> 200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg 1.200 mg/kg 100 mg/kg 110 mg/l 3.000 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 800 mg/kg 160 mg/kg
E 957	Taumatina	<ul style="list-style-type: none"> - Prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti - Prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Gomma da masticare senza zuccheri aggiunti - Complementi alimentari/integratori di regimi dietetici a base di vitamine e/o di elementi minerali sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare^(LI) - Gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti^(LII) 	<ul style="list-style-type: none"> 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg 50 mg/kg
E 959	Neoesperidina DC	<ul style="list-style-type: none"> - Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Bevande analcoliche a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Bibite a base di succo di frutta a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di frutta a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti 	<ul style="list-style-type: none"> 30 mg/l 50 mg/l 30 mg/l 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg

^{XLIII} Voce così modificata dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLIV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLVI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLVII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLVIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{XLIX} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^L Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		- Dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	50 mg/kg
		- Prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti	100 mg/kg
		- Prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	100 mg/kg
		- Prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	150 mg/kg
		- Pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	50 mg/kg
		- Gomma da masticare senza zuccheri aggiunti	400 mg/kg
		- Sidro e perry	20 mg/l
		- Birre analcoliche o con titolo alcolometrico non superiore a 1,2% vol.	10 mg/l
		- «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (contenuto di mosto di malto inferiore al 6%) tranne «Obergängiges Einfachbier»	10 mg/l
		- Birra con acidità minima pari a 30 milli-equivalenti espressa in Na OH	10 mg/l
		- Birre scure o di tipo oud bruin	10 mg/l
		- Gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	50 mg/kg
		- Frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	50 mg/kg
		- Confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico	50 mg/kg
		- Conserve agrodolci di frutta e ortaggi	100 mg/kg
		- Preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico	50 mg/kg
		- Conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi	30 mg/kg
		- Salse	50 mg/kg
		- Senape	50 mg/kg
		- Prodotti da forno fini destinati ad un'alimentazione particolare	150 mg/kg
		- Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o anche solo un pasto	100 mg/kg
		- Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, liquidi	50 mg/kg
		- Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici, solidi	100 mg/kg
		- Cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15% e contenenti almeno il 20% di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti ^(LIII)	50 mg/kg
		- Minestre a ridotto contenuto calorico ^(LIV)	50 mg/l
		- Microconfetteria per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti ^(LV)	400 mg/Kg
		- Complementi alimentari/integratori di regimi dietetici a base di vitamine e/o di elementi minerali sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare ^(LVI)	400 mg/kg

^{LIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LIV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LV} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LVI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		<ul style="list-style-type: none"> - Bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche^(LVII) - Bevande alcoliche aventi un tenore di alcole inferiore a 15% vol.^(LVIII) - Coni e cialdine senza zuccheri aggiunti per gelati^(LIX) - Feinkostsalat^(LX) - Birra a ridotto contenuto calorico^(LXI) - Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico^(LXII) - «Snacks» stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline confezionati e aromatizzati.^(LXIII) 	<p style="text-align: right;">30 mg/l</p> <p style="text-align: right;">30 mg/l</p> <p style="text-align: right;">50 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">50 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">10 mg/l</p> <p style="text-align: right;">100 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">50 mg/kg</p>

(1) Per la sostanza E 952, Acido ciclamico e suoi sali di Na e Ca, le dosi massime d'impiego sono espresse in acido libero.

(2) Per la sostanza E 954, Saccarina e suoi sali di Na, K e Ca, le dosi massime d'impiego sono espresse in imide libera.

^{LVII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LVIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LIX} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LX} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LXI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LXII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{LXIII} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dosi massime d'impiego
E 955 (LXIV)	Sucralosio	Bevande analcoliche - bevande aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - bevande a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti Dessert e prodotti analoghi - dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti -"snacks": stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline confezionati e aromatizzati Prodotti della confetteria -prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti -prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti -prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti -coni e cialdine per gelati senza zuccheri aggiunti -Essoblaten -pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti -cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti -microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti - pastiglie rinfrescanti per la gola, fortemente aromatizzate senza zuccheri aggiunti - gomma da masticare senza zuccheri aggiunti - prodotti della confetteria sotto forma di pastiglie a ridotto contenuto calorico - sidro e sidro di pere - bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche - bevande alcoliche aventi un tenore di alcol inferiore a 15 % vol	300mg/l 300 mg/l 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 200mg/kg 1000 mg/kg 800 mg/kg 1000 mg/kg 800 mg/kg 800 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 2400 mg/kg 1000 mg/kg 3000 mg/kg 200 mg/kg 50mg/l 250 mg/l 250 mg/l

LXIV Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dosi massime d'impiego
		- birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol	250 mg/l
		- "bier de table/Tafelbier/ Table Beer" (contenuto originario di mosto di malto inferiore al 6 %). tranne "Obergariges Einfachbier"	250 mg/l
		- birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH	250 mg/l
		- birre scure o di tipo oud bruin	250 mg/l
		- birra a ridotto contenuto calorico	10 mg/l
		- gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	320 mg/kg
		- frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	400 mg/kg
		- confetture, gelatili e marmellate a ridotto contenuto calorico	400 mg/kg
		- preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico	400 mg/kg
		- conserve agrodolci di frutta e ortaggi	180 mg/kg
		- Feinkostsalat	140 mg/kg
		- conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi	120 mg/kg
		- minestre a ridotto contenuto calorico	45mg/l
		- salse	450 mg/kg
		- senape	140 mg/kg
		- prodotti di panetteria fine per speciali usi nutrizionali	700 mg/kg
		- alimenti destinati alle diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso, di cui al decreto 7 ottobre 1998, n.519	320 mg/kg
		- alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, di cui al D.P.R. 20 marzo 2002, n.57	400 mg/kg
		- integratori alimentari liquidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n.169	240 mg/l
		- integratori alimentari solidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n. 169	800 mg/kg
		- integratori alimentari a base di vitamine e/o di elementi minerali e forniti sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare, di cui al D.L. vo 21 maggio 2004, n. 169	2400 mg/kg

	Denominazione	Prodotti alimentari	Dosi massime d'impiego
E 962 (LXV)	Sale di aspartame-acesulfame ^(*)	<p>Bevande analcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> - bevande aromatizzate a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - bevande a base di latte e prodotti derivati o di succo di frutta, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti <p>Dessert e prodotti analoghi</p> <ul style="list-style-type: none"> - dessert aromatizzati a base d'acqua a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di latte e prodotti derivati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri - dessert a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di uova a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di cereali a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - dessert a base di grassi a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - "snacks": stuzzichini salati e secchi a base di amido o di noci e noccioline preconfezionati e aromatizzati <p>Prodotti della confetteria</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotti della confetteria senza zuccheri aggiunti - prodotti della confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - prodotti della confetteria a base di amido a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - Essoblaten - pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - cereali per prima colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti - microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti - gomma da masticare senza zuccheri aggiunti - sidro e sidro di pere - bevande costituite da una miscela di birra, di sidro, di sidro di pere, di alcolici o di vino e di bevande analcoliche - bevande alcoliche aventi un tenore di alcol inferiore a 15 % vol - birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol - "bier de table / Tafelbier/ Table Beer" (contenuto originario di mosto di malto inferiore ai 6 %), tranne "Obergariges - birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH - birre scure o di tipo oud bruin - birra a ridotto contenuto calorico - gelati a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti 	<p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/kg (a)</p> <p>500 mg/kg (b)</p> <p>500 mg/kg (a)</p> <p>500 mg/kg (a)</p> <p>1000 mg/kg (a)</p> <p>1000 mg/kg (b)</p> <p>1000 mg/kg (b)</p> <p>1000 mg/kg (b)</p> <p>2500 mg/kg (a)</p> <p>2000 mg/kg (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>360 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>350 mg/l (a)</p> <p>25 mg/l (b)</p> <p>800 mg/kg (b)</p>

^{LXV} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 9 agosto 2005, n. 199. V. nota all'art. 12, comma 2, lett. c).

N. CE	Denominazione	Prodotti alimentari	Dosi massime d'impiego
		- frutta in scatola o in barattolo a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti	350 mg/kg (a)
		- confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico	1000 mg/kg (b)
		- preparati a base di frutta e ortaggi a ridotto contenuto calorico	350 mg/kg (a)
		- conserve agrodolci di frutta e ortaggi	200 mg/kg (a)
		- Feinkostsalat	350 mg/kg (b)
		- conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi	200 mg/kg (a)
		- minestre a ridotto contenuto calorico	110mg/l(b)
		- salse	350 mg/kg (b)
		- senape	50 mg/kg (b)
		- prodotti di panetteria fine per speciali usi nutrizionali	1000 mg/kg (a)
		- alimenti destinati alle diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso, di cui al decreto 7 ottobre 1998, n. 519	450 mg/kg (a)
		- alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, di cui al D.P.R. 20 marzo 2002, n. 57	350 mg/l (a)
		- integratori alimentari liquidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n. 169	500 mg/kg (a)
		- integratori alimentari solidi di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n. 169	2000 mg/kg (a)
		- integratori alimentari a base di vitamine e/o di elementi minerali e forniti sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare, di cui al D.L.vo 21 maggio 2004, n. 169	

(*) dosi massime d'impiego del sale di aspartame - acesulfame sono ricavate dalle dosi massime d'impiego relative ai suoi componenti aspartame (E 951) e acesulfame-K (E950). Le dosi massime d'impiego dell'aspartame (E 951) e dell'acesulfame (E 950) non devono essere superate nel caso di utilizzo di sale di aspartame - acesulfame, individualmente o associato a E 950 o E 951.

Le dosi massime d'impiego sono espresse in:

(a) equivalenti di acesulfame-K

(b) equivalenti di aspartame.

ALLEGATO IX (articolo 15, comma 1)

ADDITIVI ALIMENTARI DI CUI È GENERALMENTE AUTORIZZATO L'IMPIEGO NEI PRODOTTI ALIMENTARI NON CITATI ALL'ARTICOLO 15, COMMA 3

Note

1. Le sostanze di questo elenco possono essere aggiunte, in base al criterio «quanto basta», a tutti i prodotti alimentari ad eccezione di quelli citati all'articolo 15, comma 3.

2. ^(LXVI) Le sostanze elencate ai numeri E 407, E 407a ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che ciò sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione.

3. Spiegazione dei simboli utilizzati:

* Le sostanze E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 ed E 949^(LXVII) possono anche essere utilizzate nei prodotti alimentari citati all'articolo 15, comma 3. Le sostanze E 938, E 939 ed E 942 possono essere utilizzate anche nei prodotti di cui al D.M. 27.1.1988, n. 49.

^{LXVI} Nota così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

** Le sostanze E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzate nella fabbricazione di prodotti alimentari disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.

N. E	Denominazione
E 170	Carbonato di calcio ^(LXVIII)
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati di sodio i) Acetato di sodio ii) Idrogeno acetato di sodio (diacetato di sodio)
E 263	Acetato di calcio
E 270	Acido lattico
E 290	Anidride carbonica*
E 296	Acido malico
E 300	Acido ascorbico
E 301	Ascorbato di sodio
E 302	Ascorbato di calcio
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi i) Palmitato di ascorbile ii) Stearato di ascorbile
E 306	Estratto ricco in tocoferolo
E 307	Alfatocoferolo
E 308	Gammatocoferolo
E 309	Deltatocoferolo
E 322	Lecitine
E 325	Lattato di sodio
E 326	Lattato di potassio
E 327	Lattato di calcio
E 330	Acido citrico
E 331	Citrati di sodio i) Citrato monosodico ii) Citrato disodico iii) Citrato trisodico
E 332	Citrati di potassio i) Citrato monopotassico ii) Citrato tripotassico
E 333	Citrati di calcio i) Citrato monocalcico ii) Citrato dicalcico iii) Citrato tricalcico
E 334	Acido tartarico [L(+)-]
E 335	Tartrati di sodio i) Tartrato monosodico

^{LXVII} Voce inserita dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

^{LXVIII} Denominazione così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

N. E	Denominazione
	ii) Tartrato disodico
E 336	Tartrati di potassio
	i) Tartrato monopotassico
	ii) Tartrato dipotassico
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 350	Malati di sodio
	i) Malato di sodio
	ii) Malato acido di sodio
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati di calcio
	i) Malato di calcio
	ii) Malato acido di calcio
E 354	Tartrato di calcio
E 380	Citrato triammonico
E 400	Acido alginico
E 401	Alginato di sodio
E 402	Alginato di potassio
E 403	Alginato d'ammonio
E 404	Alginato di calcio
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenina
E 407a ^(LXIX)	Alghe Euchema trasformate
E 410	Farina di semi di carrube **
E 412	Gomma di guar **
E 413	Gomma adragante
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)
E 415	Gomma di xanthan **
E 417	Gomma di tara **
E 418	Gomma di gellano
E 422	Glicerolo
E 440	Pectine
	i) Pectina
	ii) Pectina amidata
E 460	Cellulosa
	i) Cellulosa microcristallina
	ii) Cellulosa in polvere
E 461	Metilcellulosa
E 463	Idrossi-propil-cellulosa
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa
	Carbossimetilcellulosa di sodio

^{LXIX} Voce inserita dell'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250. Tale additivo ai sensi del sopracitato articolo deve possedere i requisiti di purezza specifici nell'allegato III al D.M. 250/98.

N. E	Denominazione
	Gomma di cellulosa ^(LXX)
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente ^(LXXI)
	Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente ^(LXXII)
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 500	Carbonati di sodio
	i) Carbonato di sodio
	ii) Carbonato acido di sodio
	iii) Sesquicarbonato di sodio
E 501	Carbonati di potassio
	i) Carbonato di potassio
	ii) Carbonato acido di potassio
E 503	Carbonati d'ammonio
	i) Carbonato d'ammonio
	ii) Carbonato acido d'ammonio
E 504	Carbonati di magnesio
	i) Carbonato di magnesio
	ii) Carbonato acido di magnesio
	(sinonimo: Idrogenocarbonato di magnesio)
E 507	Acido cloridrico
E 508	Cloruro di potassio
E 509	Cloruro di calcio
E 511	Cloruro di magnesio
E 513	Acido solforico
E 514	Solfati di sodio
	i) Solfato di sodio
	ii) Solfato acido di sodio
E 515	Solfati di potassio
	i) Solfato di potassio
	ii) Solfato acido di potassio
E 516	Solfato di calcio
E 524	Idrossido di sodio
E 525	Idrossido di potassio
E 526	Idrossido di calcio
E 527	Idrossido d'ammonio

^{LXX} Denominazione aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{LXXI} Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{LXXII} Denominazione aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

N. E	Denominazione
E 528	Idrossido di magnesio
E 529	Ossido di calcio
E 530	Ossido di magnesio
E 570	Acidi grassi
E 574	Acido gluconico
E 575	Gluconedeltalattone
E 576	Gluconato di sodio
E 577	Gluconato di potassio
E 578	Gluconato di calcio
E640	Glicina e suo sale di sodio
E 920	L-Cisteina ^(*) (LXXIII)
E938	Argon*
E 939	Elio*
E 941	Azoto*
E 942	Protossido di azoto*
E 948	Ossigeno*
E 949	Idrogeno* (LXXIV)
E 1103	Invertasi ^(LXXV)
E 1200	Polidestrosio
E 1404	Amido ossidato
E 1410	Fosfato di monoamido
E 1412	Fosfato di diamido
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato
E 1414	Fosfato di diamido acetilato
E 1420	Amido acetilato
E 1422	Adipato di diamido acetilato
E 1440	Amido idrossipropilato
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio
E 1451	Amido acetilato ossidato ^(LXXVI)

(*) Può essere usata come agente di trattamento delle farine.

LXXIII Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

LXXIV Sostanza inserita dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

LXXV Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

LXXVI Voce aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI PUÒ ESSERE UTILIZZATO UN NUMERO LIMITATO DI ADDITIVI
DELL'ALLEGATO IX

Prodotto alimentare	Additivo	Dose massima
Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana di cui al decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178 ⁽¹⁾ (LXXVII)	E 330 Acido citrico	0,5%
	E 322 Lecitine	quanto basta
	E 334 Acido tartarico	0,5%
	E 422 Glicerolo	quanto basta
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	E 170 Carbonato di calcio (LXXVIII)	7% sulla materia secca senza grasso espressi come carbonati di potassio
	E 500 Carbonati di sodio	
	E 501 Carbonati di potassio	
	E 503 Carbonati di ammonio	
	E 504 Carbonati di magnesio	
	E 524 Idrossido di sodio	
	E 525 Idrossido di potassio	
	E 526 Idrossido di calcio	
	E 527 Idrossido di ammonio	
	E 528 Idrossido di magnesio	
E 530 Ossido di magnesio		
E 414 Gomma d'acacia	solo come agenti di rivestimento	
E 440 Pectine		
E 472c Esteri citrici acidi di mono- e digliceridi degli acidi grassi (LXXIX)	quanto basta	
Succhi e nettari di frutta citati nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
Succo di ananasso citato nel D.P.R. 18 Maggio 1982, n. 489	E 296 Acido malico	3 g/l
Nettari citati nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489	E 330 Acido citrico	5 g/l
	E 270 Acido lattico	5 g/l
Succo di uva citato nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489	E 170 Carbonati di calcio	quanto basta
	E 336 Tartrati di potassio	quanto basta
Succhi di frutta citati nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 489	E 330 Acido citrico	3 g/l
Confettura extra, gelatine extra citate ad D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401	E 440 Pectine	quanto basta
	E 270 Acido lattico	quanto basta
	E 296 Acido malico	
	E 300 Acido ascorbico	
	E 327 Lattato di calcio	
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 333 Citrati di calcio	
	E 334 Acido tartarico	
	E 335 Tartrati di sodio	
E 350 Malati di sodio		
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Confetture, gelatine, marmellate citate nel D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401 ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	E 440 Pectine	quanto basta
	E 270 Acido lattico	quanto basta
	E 296 Acido malico	
	E 300 Acido ascorbico	
	E 327 Lattato di calcio	
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 333 Citrati di calcio	
	E 334 Acido tartarico	

⁽¹⁾ Prodotti di cacao e di cioccolato a ridotto contenuto calorico o senza aggiunta di zuccheri non rientrano nelle disposizioni del presente Allegato.

^{LXXVII} Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{LXXVIII} Voce così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{LXXIX} Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

Prodotto alimentare	Additivo	Dose massima
	E 335 Tartrati di sodio E 350 Malati di sodio	
	E 400 Acido alginico E 401 Alginato di sodio E 402 Alginato di potassio E 403 Alginato di ammonio E 404 Alginato di calcio E 406 Agar-Agar E 407 Carragenina E 410 Farina di semi di carrube E 412 Gomma di guar E 415 Gomma di xanthan E 418 Gomma di gellano	10 g/kg (singolarmente o in combinazione)
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi ^(LXXX) E 509 Cloruro di calcio E 524 Idrossido di sodio	quanto basta ^(LXXXI)
Latte disidratato e parzialmente disidratato citato nel D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 407 Carragenina E 500 ii) Carbonato acido di sodio E 501 ii) Carbonato acido di potassio E 509 Cloruro di calcio	quanto basta
Panna pastorizzata intera ^(LXXXII)	E 401 Alginato di sodio E 402 Alginato di potassio E 407 Carragenina E 466 Carbossimetilcellulosa di sodio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati; frutta ed ortaggi non lavorati preconfezionati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non lavorate e sbucciate ^(LXXXIII)	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 330 Acido citrico E 296 Acido malico ^(LXXXIV)	quanto basta Quanto basta (solo per le patate sbucciate)
Composta di frutta	E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 440 Pectina ^(LXXXV) E 509 Cloruro di calcio ^(LXXXVI)	Quanto basta (tranne per la composta di mela)
Pesci, crostacei e molluschi non lavorati, anche congelati e surgelati	E 333 Citrati di calcio	
Riso a cottura rapida	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva), specifici per cuocere e/o friggere o destinati alla preparazione di condimenti per le carni ^(LXXXVII)	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 306 Estratto ricco in tocoferolo E 307 Alfatocoferolo E 308 Gammatocoferolo E 309 Deltatocoferolo E 322 Lecitine E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta 30 g/l 10 g/l

LXXX Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

LXXXI Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

LXXXII Tabella così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Panna sterilizzata, pastorizzata e UHT, panna a basso contenuto calorico e panna pastorizzata a basso contenuto in grasso».

LXXXIII Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati».

LXXXIV Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

LXXXV Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

LXXXVI Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

LXXXVII Tabella così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva)».

Prodotto alimentare	Additivo	Dose massima
	E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio E 472c Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Olio d'oliva raffinato, compreso l'olio di sansa d'oliva	E 307 Alfatocoferolo	200 mg/l
Formaggio stagionato	E 170 Carbonati di calcio E 504 Carbonati di magnesio E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconedeltalattone	quanto basta
Mozzarella e formaggi ottenuti dal siero di latte	E 260 Acido acetico ^(LXXXVIII) E 270 Acido lattico E 330 Acido citrico E 575 Gluconedeltalattone E 460ii Cellulosa in polvere ^(LXXXIX)	quanto basta Quanto basta (solo per il formaggio grattugiato e a fette)
Ortofrutticoli conservati in recipienti	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 296 Acido malico ^(XC) E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio E 334 Acido tartarico E 335 Tartrati di sodio E 336 Tartrati di potassio E 337 Tartrato sodico potassico E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconedeltalattone	quanto basta
Gehakt	E 300 Acido ascorbico ^(XCI) E 301 Ascorbato di sodio ^(XCII) E 302 Ascorbato di calcio ^(XCIII) E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua. lievito e/o sale	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine	quanto basta

LXXXVIII Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 10 aprile 2000, n. 183.

LXXXIX Additivo e dose massima aggiunti dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

XC Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 10 aprile 2000, n. 183.

XCI Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 10 aprile 2000, n. 183.

XCII Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 10 aprile 2000, n. 183.

XCIII Additivo aggiunto dall'art. 1 D.M. 10 aprile 2000, n. 183.

Prodotto alimentare	Additivo	Dose massima
	E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472d Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472e Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472f Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
Pain courant français	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Pasta fresca	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 322 Lecitine E 330 Acido citrico E 334 Acido tartarico E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 575 Gluconedeltalattone	quanto basta
Vini e spumanti e mosti d'uva parzialmente fermentati	Additivi autorizzati: in conformità dei regolamenti (CEE) n. 822/87 ⁽¹⁾ , (CEE) n. 4252/88 ⁽²⁾ , (CEE) n. 2332/92 ⁽³⁾ e (CEE) n. 1873/84 ⁽⁴⁾ e dei relativi regolamenti di applicazione; in conformità del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79.	pro memoria
Birra	E 270 Acido lattico E 300 Acido Ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 330 Acido citrico E 414 Gomma d'acacia	quanto basta
Foie gras, Foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio	quanto basta
Succhi e nettari di frutto della passione e di ananasso ^(XCIV)	E 440 Pectine	3 g/l
Formaggio stagionato a fette e grattugiato ^(XCV)	E 170 Carbonati di calcio E 460 Cellulosa E 504 Carbonati di magnesio E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconedeltalattone	quanto basta
Burro di panna acida ^(XCVI)	E 500 Carbonati di sodio	quanto basta
Latte di capra UHT ^(XCVII)	E 331 Citrati di sodio	4 g/l
Castagne conservate in liquido ^(XCVIII)	E 410 Farina di semi di carrube E 412 Gomma di guar E 415 Gomma di xanthan	Quanto basta

(1) GU n. L84 del 27. 3. 1997, pag. 1.

(2) GU n. L 373 del 31. 12. 1988, pag. 59.

(3) GU n. L 231 del 13. 8 1992, pag. 1.

(4) GU n. L 176 del 3.7.1984, pag. 6.

^{XCIV} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XCV} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XCVI} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{XCVII} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{XCVIII} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI CONDIZIONATAMENTE AMMESSI

PARTE A

SORBATI, BENZOATI E P-IDROSSIBENZOATI

N. E	Denominazione	Abbreviazione
E 200	Acido sorbico	} Sa
E 202	Sorbato di potassio	
E 203	Sorbato di calcio	
E 210	Acido benzoico	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoato di sodio	
E 212	Benzoato di potassio	
E 213	Benzoato di calcio	
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	} PHB
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	
E 216	p-idrossibenzoato di propile	
E 217	Propil-p- idrossibenzoato di sodio	
E 218	p-idrossibenzoato di metile	
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	

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

Note

- Le dosi di tutte le sostanze succitate sono espresse come acido libero.
- Le abbreviazioni usate nelle tabelle hanno il seguente significato:
Sa + Ba: Sa e Ba usati singolarmente o in combinazione;
Sa + PHB: Sa e PHB usati singolarmente o in combinazione;
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba e PHB usati singolarmente o in combinazione.
- Le dosi d'impiego indicate si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

Prodotti alimentari	Dose massima (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bevande aromatizzate a base di vino inclusi i prodotti compresi nel regolamento (CEE) n. 1601/91	200					
Bevande aromatizzate analcoliche ⁽¹⁾	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe				600		
Succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale				2000		
Vini contemplati nel regolamento (CEE) n. 822/87 ⁽²⁾ ; vino dealcolizzato; vino di frutta (compresi i prodotti analcolici) «Made wine»; sidro e sidro di pere (compresi i prodotti analcolici)	200					

⁽¹⁾ Escluse le bevande a base di latte e derivati.

⁽²⁾ GU n. L 84 del 27.3.1997, pag. 1.

Prodotti alimentari	Dose massima (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sød.....Saft o Sødet.....Saft	500	200				
Birra analcolica in fusto		200				
Idromele	200					
Bevande alcoliche con titolo alcolometrico volumico inferiore al 15%	200	200		400		
Farciture dei ravioli e prodotti simili	1000					
Confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e altre creme da spalmare a base di frutta Marmeladas		500		1000		
Frutti e ortaggi canditi, cristallizzati e glassati				1000		
Frutta essiccata	1000					
Frugtgrød e Rote Grütze	1000	500				
Preparazioni di frutta e ortaggi comprese le salse a base di frutta, ad esclusione di purea, spuma, composta, insalate e prodotti simili in recipienti	1000					
Ortaggi sott'aceto, in salamoia o sott'olio (escluse le olive)				2000		
Pasta di patate e patate a fette precotte	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Olive e preparazioni a base di olive ^(XCIX)	1000	500		1000		
Rivestimenti di gelatina di prodotti a base di carne (cotti, salati e stagionati o essiccati), Paté					1000	
Trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccati o stagionati						quanto basta
Prodotti a base di pesce semiconservati, compresi i prodotti a base di uova di pesce				2000		
Pesce salato ed essiccato				200		
Gamberetti Cotti				2000		
Crangon crangon e Crangon vulgaris, cotto				6000		
Formaggio preconfezionato a fette	1000					
Formaggio non stagionato	1000					
Formaggio fuso	2000					
Formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari	1000					
Dessert a base di latte e derivati senza trattamento termico				300		
Latte cagliato	1000					
Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero)				5000		
Prodotti a base di uova, disidratati, concentrati, congelati o surgelati	1000					
Pane a fette preconfezionato e pane di segala	2000					
Prodotti da forno preconfezionati, parzialmente precotti destinati al commercio al dettaglio e pane a ridotto contenuto calorico destinato al commercio al dettaglio ^(C)	2000					
Prodotti da forno fini con attività dell'acqua superiore a 0,65	2000					

^{XCIX} Le dosi massime riguardanti questo prodotto sono state così sostituite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^C Dizione così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

Spuntini a base di cereali o di patate e frutta a guscio ricoperta					1000(max 300 PHB)	
Pastelle	2000					
Prodotti della confetteria anche a base di cacao (cioccolato escluso)						1500 (max. 300 PHB)
Gomma da masticare				1500		
Guarnizioni (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frappé e gelati; prodotti simili)	1000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi pari o superiore al 60% (escluso il burro)	1000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi inferiore al 60%	2000					
Salse emulsionate con contenuto di grassi pari o superiore al 60% ^(CI)	1000	500		1000		
Salse emulsionate con contenuto di grassi inferiore al 60% ^(CII)	2000	1000		2000		
Salse non emulsionate				1000		
Insalate preparate				1500		
Senape				1000		
Condimenti				1000		
Zuppe liquide e brodi (esclusi i prodotti in scatola)				500		
Gelatina animale	1000	500				
Integratori alimentari dietetici liquidi						2000
Alimenti dietetici per scopi medici speciali esclusi i cibi per lattanti o bambini nella prima infanzia contemplati nel D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 111 Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto				1500		
Caglio o presame		10000 ⁽¹⁾	10000 ⁽¹⁾			
Preparazioni di chimosina microbica da DNA ricombinante in forma liquida.		10000 ⁽²⁾	10000 ⁽²⁾			
...Mehu e Makeutettu ...Mehu ^(CIII)	500	200				
Surrogati di carne, pesce, crostacei, cefalopodi e formaggio a base di proteine ^(CIV)	2000					
Dulce de membrillo ^(CV)		1000				
Marmelada ^(CVI)				1500		
Ostkaka ^(CVII)	2000					
Pasha ^(CVIII)	1000					
Semmelknödelteig ^(CIX)	2000					
Formaggio, e prodotti analoghi al formaggio (unicamente trattamento superficiale) ^(CX)	quanto basta					
Barbabietole rosse cotte ^(CXI)		2000				
Rivestimenti a base di collagene con attività dell'acqua superiore a 0,6 ^(CXII)	quanto basta					

^{CI} Le dosi massime riguardanti questo prodotto sono state così sostituite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CII} Le dosi massime riguardanti questo prodotto sono state così sostituite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CIII} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CIV} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CV} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CVI} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CVII} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CVIII} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CIX} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CX} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXI} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

Code di gamberi di fiume europei cotte e molluschi cotti marinati e preconfezionati ^(CXIII)	2000					
Aromi ^(CXIV)						1500

⁽¹⁾ Singolarmente o in combinazione calcolato sul presame 1 liquido di titolo 1:10000 e nel presame in polvere di titolo 1:100.000.

⁽²⁾ Singolarmente o in combinazione.

PARTE B

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

N. E	Denominazione
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Sodio bisolfito
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Calcio bisolfito
E 228	Potassio solfito acido

Note

1. I livelli massimi sono espressi in mg/kg o mg/l di SO₂ come più appropriato e riguardano la quantità totale, proveniente da tutte le fonti.

2. L'SO₂ ad una concentrazione non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l non si considera presente.

Prodotti alimentari	Dose massima (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂
«Burger meat» con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 %	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca e butifarra fresca	450
Pesci delle specie gadidi salati essiccati	200
Crostacei e cefalopodi: ^(CXV)	
- freschi, congelati e surgelati	150 ^(*)
- crostacei, famiglia dei peneidi, solenceridi e aristeidi:	
- fino a 80 unità	150 ^(*)
- tra 80 e 120 unità	200 ^(*)
- più di 120 unità	300 ^(*)
- cotti	50 ^(*)
Biscotti secchi	50
Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lo svezzamento, per lattanti e per la prima infanzia)	50
Sago	30
Orzo perlato	30
Patate disidratate ^(CXVI)	400
Spuntini a base di patate e cereali	50
Patate pelate	50
Patate lavorate (incluse le patate congelate e surgelate)	100
Pasta di patate	100

^{CXII} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXIII} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXIV} Tabella inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXV} Tabella così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXVI} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Patate granulate disidratate».

Ortaggi bianchi essiccati	400
Ortaggi bianchi lavorati (compresi gli ortaggi bianchi congelati e surgelati)	50
Zenzero essiccato	150
Pomodori essiccati	200
Polpa di barbaforte	800
Polpa di cipolla, aglio e scalogno	300
Ortaggi e frutti sott'aceto, sott'olio o in salamoia (escluse le olive ed i peperoni gialli in salamoia)	100
Peperoni gialli in salamoia	500
Funghi lavorati (compresi i funghi surgelati e congelati)	50
Funghi secchi	100
Frutta essiccata:	
- albicocche, pesche, uva, prugne e fichi	2000
- banane	1000
- mele e pere	600
- altri (compresa la frutta a guscio)	500
Cocco essiccato	50
Frutta, ortaggi, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati	100
Confettura, gelatina e marmellata citate nel D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401 (ad eccezione della confettura e della gelatina extra) ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	50
Jams, jellies e marmelades di frutta trattata con solfiti	100
Farciture per torte a base di frutta	100
Condimenti a base di succo d'agrumi	200
Succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino	200
Mostarda di frutta	100
Estratto gelificante di frutta, pectina liquida destinati al consumatore finale	800
Ciliege a polpa bianca in barattolo, frutta secca reidratata e litchi	100
Limoni affettati in barattolo	250
Zuccheri ai sensi della L. 31 marzo 1980, n. 139 tranne lo sciroppo di glucosio, disidratato o no	10 (CXVII)
Sciroppo di glucosio, disidratato o no	20
Melasse	70
Altri zuccheri	40
Guarnizioni (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frappé e gelati; prodotti simili)	40
Succo di arancia, pompelmo, mela e ananasso da consumare sfuso nei servizi di ristorazione	50
Succo di limetta o limone	350
Concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2,5% di orzo (Barley water)	350
Altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; Capilé groselha	250
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta	20 (solo residui dai concentrati)
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio	50
Succo d'uva, non fermentato, per uso sacramentale	70
Prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio	50 (solo residui da sciroppo di glucosio)
Birra, inclusa la birra a bassa gradazione alcolica e la birra analcolica	20

^{CXVII} Dose così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

Birra con una seconda fermentazione in fusto	50
Vini	ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 822/87 (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e dei relativi regolamenti di applicazione; (pro memoria) ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79
Vino dealcolizzato	200
Made wine	260
Sidro, sidro di pere, vino di frutta, vino di frutta spumante (compresi i prodotti analcolici)	200
Idromele	200
Aceto di fermentazione	170
Senape, esclusa la senape di Digione	250
Senape di Digione	500
Gelatina animale	50
Surrogati di carne, di pesce e di crostacei a base di proteine ^(CXVIII)	200
Frutta a guscio marinata ^(CXIX)	50
Granturco dolce confezionato sotto vuoto ^(CXX)	100
Bevande alcoliche contenenti pere intere ^(CXXI)	50
^(*) Nelle parti commestibili.	

^{CXVIII} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Surrogati di carne, di pesce e di crostacei a base di proteine vegetali».

^{CXIX} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXX} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXXI} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

PARTE C (CXXII)
ALTRI CONSERVANTI

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
[E 231 E 232 E 234	Ortofenilfenolo (*) Ortofenilfenolo sodico Nisina ⁽¹⁾	Trattamento superficiale degli agrumi Budini di semolino e di tapioca e prodotti affini Formaggio stagionato e formaggio fuso Clotted cream Mascarpone ^(CXXIII)	12 mg/kg singolarmente o in combinazione espressi come ortofenilfenolo] 3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/Kg
E 235	Natamicina	Trattamento superficiale di - formaggio duro, semiduro e semimolle - insaccati salati, essiccati o stagionati	1 mg/dm ² di superficie, (a non più di 5 mm dalla superficie)
E 239	Esametilentetramina	Formaggio Provolone	25 mg/kg di residuo, espressi come formaldeide
E 242	Dimetildicarbonato	Bevande aromatizzate analcoliche Vino dealcolizzato Concentrato di tè liquido	250 mg/l di quantità introdotta, residui non rilevabili
E 284 E 285	Acido borico Tetraborato di sodio (borace)	Ova di storione (caviale)	4 g/kg espressi come acido borico

(1) Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni formaggi a seguito dei processi di fermentazione.

(*) Per l'ortofenilfenolo (E 231) e l'ortofenilfenolo sodico (E 232), la soppressione entra in vigore non appena diventano applicabili i requisiti di etichettatura dei generi alimentari trattati con tale(i) sostanza(e) in virtù della legislazione comunitaria sui valori massimi per i residui di pesticidi.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Quantità introdotta indicativa	Residuo
			mg/kg	
E 249	Nitrito di potassio ⁽¹⁾	Prodotti a base di carne, non trattati termicamente salati e stagionati o essiccati	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrito di sodio ⁽¹⁾	Altri prodotti a base di carne salati Prodotti. a base di carne, in scatola Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras Pancetta salata o affumicata	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾ 175 ⁽³⁾
E 251	Nitrato di sodio	Prodotti a base di carne, salati Prodotti a base di carne in scatola Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras ^(CXXIV)	300	250 ⁽⁴⁾ 50 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrato di potassio	Formaggio duro, semiduro e semimolle Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati Aringhe e spratti marinati Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras ^(CXXV)		50 ⁽⁴⁾ 200 ⁽⁵⁾ 50 ⁽⁴⁾

(1) Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può venire venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.

(2) Espressa come NaNO₂

(3) Quantità residua al punto di vendita al consumatore finale, espressa come NaNO₂.

(4) Espressa come NaNO₃.

(5) Quantità residua, incluso il nitrito formato dal nitrato, espressa come NaNO₂.

CXXII La tabella relativa alla voce «E 233 Tiabendazolo» è stata soppressa dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183. Le tabelle reattive alle voci «E 230 Bifenile, difenile», «E 231 Ortofenilfenolo» e «E 232 Ortofenilfenolo sodico» sono state soppresse dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CXXIII Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CXXIV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CXXV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 280 E 281 E 282 E 283	Acido propionico Propionato di sodio Propionato di calcio Propionato di potassio (1)	Pane a fette preconfezionato e pane di segale Pane a ridotto contenuto calorico Pane semicotto preconfezionato Prodotti da forno fini preconfezionati (compresa la confetteria a base di farina) con una attività dell'acqua superiore di 0,65 Rolls, buns e pitta preconfezionati Christmas pudding Pane preconfezionato Pølsebrod, boller e dansk flutes preconfezionati ^(CXXVI) Formaggi e prodotti analoghi a formaggi (solo trattamento superficiale) ^(CXXVII)	3000 mg/kg espressi come acido propionico 2000 mg/kg espressi come acido propionico 1000 mg/kg espressi come acido propionico 2000 mg/kg, espressi come acido propionico quanto basta
E 1105	Lisozima	Formaggio stagionato Vino in conformità al regolamento (CE n. 1493/1999 (*) e al relativo regolamento d'applicazione (CE) n. 1622/2000 (**)	quanto basta (pro memoria)

(1) 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.

(*) Regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (GUCE serie L n. 179 del 14.7.1999, pag. 1.) modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1795/2003 della Commissione (GUCE serie L n. 262 del 14.10.2003, pag. 13).

(**) Regolamento (CE) n. 1622/2000 della Commissione del 24 luglio 2000, che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici (GUCE serie L n. 194 del 31.7.2000, pag. 1) modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1410/2003 (GUCE serie L n. 201 dell'8.8.2003, pag. 9).

^{CXXVI} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXXVII} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

PARTE D
ALTRI ANTIOSSIDANTI

Nota

L'asterisco in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, BHA e BHT, le singole dosi devono venire in modo proporzionale.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima mg/kg
E 310 E 311 E 312 E 320 E 321	Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrossianisolo (BHA) Butilidrossitoluene (BHT)	Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini	200* (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) 100* (BHT) ambidue espressi sul grasso
		Carne disidratata Cereali precotti Condimenti e insaporitori Frutta a guscio lavorata Latte in polvere per distributori automatici Preparazioni per torte Salse Spuntini a base di cereali Zuppe e brodi disidratati Patate disidratate ^(CXXVIII)	200* (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) espressi sul grasso 25 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Gomma da masticare Integratori dietetici	400 (gallati, BHT e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 315 E 316	Acido eritorbico Eritorbato di sodio	Prodotti a base di carne salati e stagionati e conserve di carne ^(CXXIX) Conserve e semiconserve di pesce Pesce a pelle rossa congelato e surgelato	500 espressi come acido eritorbico 1500 espressi come acido eritorbico
E 310 (CXXX) E 311 E 312 E 320	Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrossianisolo (BHA)	Oli essenziali Aromi tranne gli oli essenziali	1000 mg/kg (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) 100 mg/kg (gallati, singolarmente o in combinazione) oppure 200 mg/kg (BHA)

^{CXXVIII} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Patate granulate disidratate».

^{CXXIX} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229, in sostituzione della precedente «Conserve e semiconserve di carne»

^{CXXX} Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

ALTRI ADDITIVI AMMESSI

Le dosi massime d'impiego si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 297	Acido fumarico	(Pro memoria) Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	
		Ripieni e guarnizioni per prodotti da forno fini	2,5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	1 g/kg
		Dessert di aspetto gelatinoso	4 g/kg
		Dessert aromatizzati alla frutta	
		Miscele essiccate in polvere per dessert	
		Polveri solubili per bevande a base di frutta	1 g/l
		Prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e infusioni d'erbe ^(CXXXI)	1 g/kg
Gomma di masticare	2 g/kg		
E 338	Nelle applicazioni che seguono, la dose massima indicata (espressa come P ₂ O ₅) di acido fosforico e dei fosfati E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 ed E 452 può essere addizionata singolarmente o in combinazione ^(CXXXII) Acido fosforico	Bevande aromatizzate analcoliche	700 mg/l
E 339	Fosfati di sodio i) Fosfato monosodico ii) Fosfato disodico iii) Fosfato trisodico	Latte sterilizzato e UHT	1 g/l
		Frutti canditi	800 mg/Kg
		Preparati a base di frutta	800 mg/Kg
E 340	Fosfati di potassio i) Fosfato monopotassico ii) Fosfato dipotassico iii) Fosfato di tripotassio	Latte parzialmente disidratato contenente meno del 28 % di materia secca	1 g/Kg
		Latte parzialmente disidratato contenente più del 28% di materia secca	1,5 g/Kg
		Latte disidratato e latte scremato disidratato	2,5 g/Kg
E 341	Fosfati di calcio i) Fosfato monocalcico ii) Fosfato dicalcico iii) Fosfato tricalcico	Panna pastorizzata, sterilizzata e UHT	5 g/Kg
		Panna montata e prodotti analoghi a base di grasso vegetale	5 g/Kg
E 343	Fosfati di magnesio i) Fosfato di magnesio ii) Fosfato di dimagnesio	Formaggio non stagionato (esclusa la mozzarella)	2 g/Kg
		Formaggio fuso e prodotti analoghi	20 g/Kg
		Prodotti a base di carne	5 g/Kg
E 450	Difosfati i) Difosfato disodico ii) Difosfato trisodico iii) Difosfato tetrasodico v) Difosfato tetrapotassico vi) Difosfato di dicalcio vii) Diidrogenodifosfato di calcio	Bevande per sportivi e acque da tavola preparate	0,5 g/l
		Integratori alimentari	quanto basta
		Sale e suoi succedanei	10 g/Kg
		Bevande a base di proteine vegetali	20 g/l
		Preparati per la macchiatura di bevande	30 g/Kg
		Preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici	50 g/kg
E 451	Trifosfati i) Trifosfato pentasodico ii) Trifosfato pentapotassico	Gelati	1 g/Kg
		Dessert	3 g/Kg
E 452	Polifosfati i) Polifosfato di sodio ii) Polifosfato di potassio iii) Polifosfato di sodio e	Miscele essiccate in polvere per dessert	7 g/Kg
		Prodotti da forno fini	20 g/kg
		Farina	2,5 g/Kg
		Farina in miscela con lievito	20 g/Kg

^{CXXXI} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Tè solubile in polvere» con dose massima di 1 g/l.

^{CXXXII} La tabella relativa alle voci da E 338 a E 452 è stata così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
	calcio iv) Polifosfato di calcio	Soda bread Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero) Salse Zuppe e brodi Tè solubile e infusioni d'erbe solubili [Sidro e sidro di pere] ^(CXXXIII) Gomma da masticare Prodotti alimentari essiccati in polvere Bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati Bevande alcoliche, esclusi vino e birra Cereali da colazione Spuntini Surimi Pasta di pesci e crostacei Guarnizioni (sciroppi per frittelle, sciroppi aromatizzati per frullati e gelati; prodotti analoghi) Preparati speciali per particolari usi nutrizionali Agenti di rivestimento per prodotti a base di carne e prodotti vegetali Prodotti della confetteria a base di zucchero Zucchero a velo Noodles Pastelle Filetti di pesce non lavorato, congelato o surgelato Molluschi e crostacei congelati o surgelati, lavorati e non lavorati Prodotti lavorati a base di patate (inclusi i prodotti lavorati congelati, surgelati, refrigerati o essiccati) e patate prefritte congelate e surgelate Grassi da spalmare, escluso il burro Burro di panna acida Prodotti a base di crostacei in scatola Emulsione a base acquosa in aerosol per il rivestimento di teglie da forno Bevande a base di caffè per distributori automatici Aromi ^(CXXXIV)	20 g/Kg 10 g/Kg 5 g/Kg 3 g/Kg 2 g/Kg [2 g/l] quanto basta 10 g/Kg 2 g/l 1 g/l 5 g/Kg 5 g/Kg 1 g/Kg 5 g/Kg 3 g/Kg 5 g/Kg 4 g/Kg 5 g/Kg 10 g/Kg 2 g/Kg 12 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg 5 g/Kg 2 g/Kg 1 g/Kg 30 g/Kg g/l 40 g/kg
E 431	40) Stearato di poliossietilene	(Pro memoria) Vino conformemente al regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	
E 353	Acido metatartarico	Vino conformemente ai regolamenti (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e ai relativi regolamenti di applicazione	
		Made wine	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Acido adipico Adipato di sodio Adipato di potassio	Ripieni e guarnizioni per prodotti da forno fini Miscele essiccate in polvere per dessert Dessert di aspetto gelatinoso Dessert aromatizzati alla frutta Polveri per la preparazione casalinga di bevande	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l espressi come acido adipico
E 363	Acido succinico	Dessert Zuppe e brodi Polveri la preparazione casalinga di bevande	6 g/kg 5 g/kg 3 g/l
E 385	Etilendiamminotetraacetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	Salse emulsionate Legumi, funghi e carciofi in scatola o in barattolo Crostacei e molluschi in scatola o in barattolo Pesce in scatola o in barattolo Grassi da spalmare definiti negli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 con un tenore di grassi pari o inferiore al 41% ^(CXXXV) Crostacei congelati e surgelati	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	Alginato di 1,2 propandiolo	Emulsioni di grassi Prodotti da forno fini Ripieni, guarnizioni e coperture per prodotti da forno fini e dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg

^{CXXXIII} Dizione soppressa dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXXXIV} La tabella relativa alle voci «E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 ed E 452» è stata così completata dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXXXV} Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Minarina».

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		Gelati a base di acqua Spuntini a base di cereali e patate Salse Birra Gomma da masticare Preparazioni di frutta e verdura Bevande aromatizzate analcoliche Liquori emulsionati Alimenti dietetici per scopi medici speciali - Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Integratori alimentari dietetici Sidro, escluso cidre bouche ^(CXXXVI)	3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1 g/kg 100 mg/l
E 416	Gomma di karaya	Spuntini a base di cereali e patate Rivestimenti per frutta a guscio Ripieni, guarnizioni e coperture per prodotti da forno fini Dessert Salse emulsionate Liquori a base di uova Integratori dietetici Gomma da masticare Aromi ^(CXXXVII)	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quanto basta 5 g/kg 50 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitolo i) Sorbitolo ii) Sciroppo di sorbitolo Mannitolo Isomalto Maltitolo i) Maltitolo ii) Sciroppo di maltitolo Lattitolo Xilitolo	Prodotti alimentari in generale, escluse le bevande e quei prodotti alimentari che sono menzionati all'articolo 15, comma 3 Pesci, crostacei, molluschi e cefalopodi, non lavorati congelati o surgelati Liquori	quanto basta (per scopi diversi dalla edulcorazione)
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	Prodotti da forno fini Emulsioni di grasso per cottura al forno Analoghi di latte e panna Gelati Dessert Prodotti della confetteria a base zucchero Salse emulsionate Zuppe Gomma da masticare Integratori alimentari dietetici Alimenti dietetici per scopi medici speciali - Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono la intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Aromi, tranne gli aromi di affumicatura liquidi e gli aromi a base di oleoresine di spezie ^(*) Alimenti contenenti aromi di affumicatura liquidi e aromi a base di oleoresine di spezie	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg quanto basta 1 g/kg quanto basta 10 g/kg 1 g/kg
E 442	Fosfatidi d'ammonio ^(CXXXVIII)	Cacao e prodotti di cioccolato menzionati nella L. 30 aprile 1976 n. 351 incluse le farciture Confetteria a base di tali prodotti	10 g/kg 10 g/kg
E 444	Saccarosio di isobutirato acetato	Bevande torbide aromatizzate analcoliche Bevande torbide spiritose aromatizzate con volume alcolico inferiore al 15% ^(CXXXIX)	300 mg/l 300 mg/l
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	Bevande torbide aromatizzate analcoliche Trattamento superficiale degli agrumi ^(CXL) Bevande torbide spiritose conformi al regolamento (CEE) n. 1576/89 che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose ^(CXL)	100 mg/l 50 mg/Kg 100 mg/l

^{CXXXVI} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXXXVII} Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXXXVIII} Tabella così sostituita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXXXIX} Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CXL} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CXLI} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		Bevande torbide spiritose con volume alcolico inferiore al 15% ^(CXLII)	100 mg/l
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata ^(CXLIII)	Integratori alimentari solidi	30 g/Kg
E 473 E 474	Esteri di saccarosio acidi grassi } Sucrogliceridi }	Caffè liquido in barattolo Prodotti a base di carne trattati termicamente Emulsioni di grasso per cottura al forno Prodotti da forno fini Preparati per la macchiatura di bevande Gelati Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert Salse Zuppe e brodi Frutta fresca, trattamento superficiale Bevande non alcoliche a base di anice Bevande analcoliche al cocco e alla mandorla Bevande alcoliche (esclusi vino e birra) Polveri per la preparazione di bevande calde Bevande a base di latte e derivati Integratori alimentari dietetici Alimenti dietetici per fini medici speciali - Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Gomma da masticare Prodotti analoghi alla panna ^(CXLIV) Panna sterilizzata e panna sterilizzata a basso contenuto di grasso ^(CXLV)	1 g/l 5 g/kg (sul grasso) 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg quanto basta 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l quanto basta 5 g/kg 10 g/kg singolarmente o in combinazione 5 g/Kg Kg
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	Prodotti da forno fini Liquori emulsionati Prodotti a base d'uova Preparati per la macchiatura di bevande Gomma da masticare Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert Integratori dietetici Alimenti dietetici per fini medici speciali - Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana a un solo pasto Cereali per colazione di tipo granulare	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg quanto basta 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	Grassi da spalmare definiti negli allegati A, B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 con un tenore di grassi pari o inferiore al 41% ^(CXLVI) Prodotti da spalmare analoghi con tenore di grassi inferiore al 10% ^(CXLVII) Condimenti ^(CXLVIII) Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato	4 g/Kg 4 g/Kg 4 g/Kg 5 g/kg
E 477	Esteri dell'1,2 propandiolo degli acidi grassi	Prodotti da forno fini Emulsioni di grassi per cottura al forno Analoghi del latte e della panna Preparati per la macchiatura di bevande Gelati Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg

CXLII Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

CXLIII Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CXLIV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CXLV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CXLVI Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Creme da spalmare e condimenti con contenuti di grasso ridotto o molto ridotto».

CXLVII Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Creme da spalmare e condimenti con contenuti di grasso ridotto o molto ridotto».

CXLVIII Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Creme da spalmare e condimenti con contenuti di grasso ridotto o molto ridotto».

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
		Coperture frullate per dessert, esclusa la panna Alimenti dietetici per fini medici speciali – Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	Emulsioni di grassi per frittura	5 g/kg
E 481 E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio Stearoil-2-lattilato di calcio	Prodotti da forno fini Riso a cottura rapida Cereali da colazione Liquori emulsionati Bevande alcoliche con titolo alcolometrico inferiore al 15% vol. Spuntini a base di cereali Gomma da masticare Emulsioni di grassi Dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Prodotti per la macchiatura di bevande Spuntini a base di patate e cereali Prodotti a base di carne tritata e a cubetti, in scatola Polveri per la preparazione di bevande calde Alimenti dietetici per fini medici speciali – Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Pane (escluso quello menzionato nell'allegato II) Mostarda di frutta	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg singolarmente o in combinazione
E 483	Tartrato di stearile	Prodotti da forno (escluso il pane di cui all'allegato X) Dessert	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostearato di sorbitano Triestearato di sorbitano Monolaurato di sorbitano Monooleato di sorbitano Monopalmitato di sorbitano	Prodotti da forno fini Guarnizioni e coperture per prodotti da forno fini Marmellata - Gelatina Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna Preparati per la macchiatura di bevande Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe Gelati Dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato Salse emulsionate Integratori dietetici Lieviti per panetteria e pasticceria Gomma da masticare Alimenti dietetici per fini medici speciali. Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto (Pro memoria) Solo per E 491, vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg ⁽¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg ⁽²⁾ 5 g/kg quanto basta quanto basta 5 g/kg 5 g/kg singolarmente o in combinazione
E 512	Cloruro stannoso	Asparagi bianchi in scatola o in barattolo	25 mg/kg espresso come Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Solfato d'alluminio Solfato di alluminio e sodio Solfato di alluminio e potassio Solfato di alluminio e ammonio	Albume d'uovo Frutta e ortaggi canditi, cristallizzati o glassati	30 mg/kg 200 mg/kg singolarmente o in combinazione espressi come Al
E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio	Prodotti da forno fini (solo Scones e tipo pan di Spagna)	1 g/kg espresso come Al
E 535 E 536 E 538	Ferrocianuro di sodio Ferrocianuro di potassio Ferrocianuro di calcio	Sale e suoi succedanei	singolarmente o in combinazione 20 mg/kg espressi come

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
			ferrocianuro di potassio anidro
E 551	Biossido di silicio	Prodotti alimentari essiccati in polvere (compresi gli zuccheri) Aromi ^(CXLIX) Sale e suoi succedanei Integratori dietetici Prodotti alimentari sotto forma di compresse e/o pastigliaggi, anche ricoperti Formaggio duro, semiduro e fuso a fette o grattugiato ^(CL) Prodotti analoghi al formaggio, a fette o grattugiati e prodotti analoghi al formaggio fuso ^(CL.I) Gomma da masticare Riso Insaccati (solo trattamento in superficie) Confetteria, escluso il cioccolato (solo trattamento superficiale) ^(CL.II) Insaporitori ^(CL.III) Confetteria escluso il cioccolato (solo trattamento superficiale) ^(CL.IV) Grassi da spalmare per il rivestimento di teglie da forno ^(CL.V)	10 g/kg
E 552	Silicato di calcio		50 g/kg
E 553a	i) Silicato di magnesio ii) Trisilicato di magnesio ⁽³⁾		10 g/kg quanto basta
E 553b	Talco		quanto basta
E 554	Silicato di sodio e alluminio		10 g/kg
E 555	Silicato di potassio e alluminio		quanto basta
E 556	Silicato di calcio e alluminio		quanto basta ⁽¹⁾
E 559	Silicato di alluminio (caolino)		30 g/Kg
E 579	Gluconato ferroso	Olive nere	150 mg/kg
E 585	Lattato ferroso		espressi come ferro

⁽¹⁾ Solo per E 493.

⁽²⁾ Solo per E 492.

⁽³⁾ Esente da asbesto.

⁽¹⁾ Solo per E 553b.

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

CXLIX Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CL Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Formaggio duro a fette e formaggio fuso a fette».

CL.I Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Formaggio duro a fette e formaggio fuso a fette».

CL.II Dizione così modificata dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «Prodotti della confetteria colati gelatinosi (solo trattamento superficiale)».

CL.III Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CL.IV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CL.V Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acido glutammico Glutammato monosodico Glutammato monopotassico Diglutammato di calcio Glutammato monoammonico Diglutammato di magnesio	Prodotti alimentari in generale (esclusi quelli di cui all'articolo 15, comma 3) Condimenti e insaporitori	10 g/kg singolarmente o in combinazione quanto basta
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acido guanilico Guanilato disodico Guanilato dipotassico Guanilato di calcio Acido inosinico Inosinato disodico Inosinato dipotassico Inosinato di calcio 5'-ribonucleotidi di calcio 5'-ribonucleotidi di sodio	Prodotti alimentari in generale (esclusi quelli di cui all'articolo 15, comma 3) Condimenti e insaporitori	500 mg/kg singolarmente o in combinazione espressi come acido guanilico quanto basta
E 900	Dimetilpolisilossano	Confetture, gelatine e marmellate di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 401 e altre simili creme da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico Zuppe e brodi Oli e grassi per frittura Prodotti della confetteria (escluso il cioccolato) Bevande aromatizzate analcoliche Succo di ananasso Frutta e ortaggi in scatola e in barattolo. Gomma da masticare (Pro memoria) Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79 Sød.....Saft Pastelle Sidro, escluso cidre bouche ^(CLVI) Aromi ^(CLVII)	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903	Cera d'api, bianca e gialla Cera di candelilla Cera di Carnauba ^(CLVIII)	Come agenti di rivestimento solo per: - Prodotti della confetteria (compreso il cioccolato) Solo come agenti di rivestimento: prodotti della confetteria (incluso cioccolato)	quanto basta
E 904	Gommalacca	piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato spuntini frutta a guscio caffè in grani integratori dietetici agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananassi freschi (solo trattamento superficiale) - Spuntini - Frutta a guscio - Caffè in grani Integratori dietetici Agrumi, meloni, mele e pere freschi (solo trattamento superficiale) Pesche e ananassi (solo trattamento superficiale) ^(CLIX)	500 mg/kg 1200 mg/kg (solo per gomma da masticare) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg quanto basta quanto basta quanto basta
E 912 E 914	Esteri dell'acido montanico Cera polietilenica ossidata	Agrumi freschi (solo trattamento superficiale) Meloni, manghi, papaia, avocado e ananassi freschi (solo trattamento superficiale) ^(CLX)	quanto basta quanto basta
E 927b	Carbammide	Gomma da masticare senza aggiunta di zuccheri	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acesulfame-K Aspartame Taumatina	Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri	800 mg/kg 2500 mg/kg 10 mg/kg

^{CLVI} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CLVII} Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CLVIII} Tabella così sostituita dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CLIX} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CLX} Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

		Bevande aromatizzate analcoliche a base di acqua ^(CLXI) Dessert compresi quelli a base di latte ^(CLXII)	(solo come esaltatore di sapidità) ⁽¹⁾ 0,5 mg/l 5 mg/Kg (soltanto come esaltatore della sapidità)
E 959	Neoesperidina DC	Gomma di masticare con aggiunta di zuccheri Grassi da spalmare definiti negli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 ^(CLXIII) Prodotti a base di carne Gelatine di frutta Proteine vegetali	150 mg/kg ⁽¹⁾ 5 mg/kg (solo come esaltatore di sapidità)
E 999	Estratto di quillaia	Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua Sidro, escluso il cidre bouche ^(CLXIV)	200 mg/l calcolato come estratto anidro
E 1201 E 1202	Polivinilpirrolidone Polivinilpolipirrolidone	Integratori dietetici in forma di tavolette e/o pastigliaggi, anche ricoperti	quanto basta
E 1505	Citrato di trietile	Albume d'uovo essiccato	quanto basta
E 425	Konjak ^(*) ^(CLXV) i) gomma di Konjak ii) glucomannano di Konjak	Prodotti alimentari in generale esclusi quelli di cui all'art. 15, comma 3 e dei dolciumi a base di sostanze gelatinose, comprese le coppette di gelatina	10 g/kg singolarmente o in combinazione
E 459	Beta-ciclodestrine ^(CLXVI)	Prodotti alimentari in pastiglie e confetti Aromi incapsulati per: tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere spuntini aromatizzati	quanto basta 500 mg/l 1 g/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore
E 905	Cera microcristallina	Trattamento superficiale di: - prodotti della confetteria (escluso cioccolato) - gomma da masticare - meloni, papaie, manghi e avocado	quanto basta
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	Gomma da masticare	quanto basta
E 650	Acetato di zinco ^(CLXVII)	Gomma da masticare	1000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butano Isobutano Propano	Spray di olio vegetale per ungere piastre (solo per uso professionale) Spray a base di emulsione acquosa	quanto basta
E 907	Poli-1-deceno idrogenato	Solo come agente di rivestimento per: prodotti della confetteria a base di zucchero frutti essiccati	2 g/kg 2 g/kg
E 1505	Citrato di trietile	3 g/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande la dose massima di E 1520 è pari a 1 g/l	
E 1517 E 1518 E 1520 E 1519	Diacetato di glicerile (diacetina) Triacetato di glicerile (triacetina) 1,2-propandiolo (propilenglicole) Alcol benzilico	Aromi Aromi per: liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	100 mg/l

CLXI Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXII Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXIII Dizione inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183, in sostituzione della precedente «margarina, minarina».

CLXIV Dizioni inserite dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXV La tabella relativa alle voci da E 425 a E 1518 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183. La tabella relativa alla voce E 425 Kojak è stata così sostituita dall'art. 1 D.M. 6 febbraio 2004.

CLXVI Tabella completata dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CLXVII La tabella relativa alle voci da E 650 a E 944 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

	dolciumi tra cui cioccolato e prodotti da forno fini	250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore
--	--	--

⁽¹⁾ Se l'E 950, l'E 951, l'E 957 e l'E 959 sono impiegati in combinazione nella gomma di masticare, la dose massima per ciascuno di essi viene ridotta proporzionalmente.

⁽²⁾ Queste sostanze non possono essere utilizzate per produrre alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.

ALLEGATO XIII

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA

Nota

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento per lattanti e per la prima infanzia possono contenere le sostanze E 414 gomma d'acacia (gomma arabica) e E 551 biossido di silicio risultanti dall'aggiunta di preparazioni nutrienti contenenti al massimo 150 g/Kg di E 414 e non più di 10 g/Kg di E 551, nonché della sostanza E 421 mannitolo utilizzata come supporto della vitamina B₁₂ (non meno di una parte di vitamina B₁₂ per 1000 parti di mannitolo). La presenza della sostanza E 414 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 10 mg/Kg.

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento destinati a lattanti e alla prima infanzia possono contenere E 1450 ottenilsuccinato di amido e sodio risultante dall'aggiunta di preparati a base di vitamine o di acidi grassi polinsaturi. La presenza di E 1450 nel prodotto pronto per il consumo non deve superare 100 mg/kg dai preparati a base di vitamine e 1000 mg/kg dai preparati a base di acidi grassi polinsaturi. ^(CLXVIII)

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento per lattanti e per la prima infanzia possono contenere la sostanza E 301 ascorbato di sodio utilizzata alla dose quanto basta negli agenti di rivestimento di preparazioni nutrienti contenenti acidi grassi polinsaturi. La presenza della sostanza E 301 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 75 mg/l. ^(CLXIX)

Le dosi massime di impiego indicate si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante

PARTE 1

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LATTANTI IN BUONA SALUTE

Note

1. Per la produzione di lattici acidificati, si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

2. Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, la dose massima di ciascuna di queste sostanze stabilita per tale prodotto alimentare viene ridotta in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare. ^(CLXX)

^{CLXVIII} Paragrafo inserito dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

^{CLXIX} Testo così sostituito dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CLXX} Testo così sostituito dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

N. E	Denominazione	Dose massima
E 270 E 330 E 338	Acido lattico [solo forma L(+)] Acido citrico Acido fosforico	quanto basta quanto basta conformemente ai limiti stabiliti nell'allegato I del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco di tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione
E 322 E 471	Lecitine Mono- e digliceridi	1 g/l 4 g/l
E 304	Palmitato di ascorbilo ^(CLXXI)	10 mg/l
E 331 E 332	Citrati di sodio Citrati di potassio	2 g/l Singolarmente o in combinazione conformemente ai requisiti stabiliti nell'allegato I del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 339 E 340	Fosfati di sodio Fosfati di potassio	1 g/l espresso come P ₂ O ₅ Singolarmente o in combinazione conformemente ai requisiti stabiliti nell'allegato I del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 412	Gomma di guar	1 g/l Qualora il prodotto contenga proteine parzialmente idrolizzate e sia conforme ai requisiti fissati all'allegato IV del decreto 6 aprile 1994, n. 500 modificato da ultimo con il decreto ministeriale 1 giugno 1998, n. 518
E 472c	Esteri citrici di mono e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l per il prodotto in polvere 9 g/l per il prodotto sotto forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV del decreto 6 aprile 1994, n. 500 modificato da ultimo dal il decreto ministeriale 1 giugno 1998, n. 518
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati

^{CLXXI} La tabella relativa alle voci da E 304 a E 473 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

PARTE 2

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO PER SOGGETTI IN BUONA SALUTE

Note

1. Per la produzione di latti acidificati si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

2. Se ad un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, la dose massima di ciascuna di queste sostanze stabilita per tale prodotto alimentare viene ridotta in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.^(CLXXII)

3. Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 e E 412, la dose massima di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

N. E	Denominazione	Dose massima
E 270	Acido lattico [solo forma L(+)]	quanto basta
E 330	Acido citrico	quanto basta
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione
E 307	Alfatocoferolo	
E 308	Gammatocoferolo	
E 309	Deltatocoferolo	
E 338	Acido fosforico	Conformemente ai limiti stabiliti nello allegato II del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 440	Pectine	5 g/l solo in preparati per la prima infanzia acidificati
E 322	Lecitine	1 g/l
E 471	Mono- e digliceridi	4 g/l
E 407	Carragenina	0,3 g/l
E 410	Farina di semi di carrube	1 g/l
E 412	Gomma di guar	1 g/l
E 304	Palmitato di ascorbilo ^(CLXXIII)	10 mg/l
E 331	Citrati di sodio	2 g/l
E 332	Citrati di potassio	Singolarmente o in combinazione conformemente ai requisiti stabiliti nell'allegato I del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 339	Fosfati di sodio	1 g/l espresso come P ₂ O ₅
E 340	Fosfati di potassio	Singolarmente o in combinazione conformemente ai requisiti stabiliti nell'allegato I del decreto 6 aprile 1994, n. 500
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l per il prodotto in polvere, 9 g/l per il prodotto sotto forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o aminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV del decreto 6 aprile 1994, n. 500 modificato da ultimo dal decreto ministeriale 1 giugno 1998, n. 518
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o aminoacidi idrolizzati

^{CLXXII} Testo così sostituito dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

^{CLXXIII} La tabella relativa alle voci da E 304 a E 473 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

PARTE 3

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LO SVEZZAMENTO E PER BAMBINI IN BUONA SALUTE

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Carbonati di calcio Acido acetico Acetato di potassio Acetati di sodio Acetato di calcio Acido lattico ^(*) Acido malico Lattato di sodio ^(*) Lattato di potassio ^(*) Lattato di calcio ^(*) Acido citrico Citratati di sodio Citratati di potassio Citratati di calcio	Alimenti per lo svezzamento	quanto basta (solo per l'aggiustamento del pH)
E 507 E 524 E 525 E 526	Acido cloridrico Idrossido di sodio Idrossido di potassio Idrossido di calcio		
E 500 E 501 E 503	Carbonati di sodio Carbonati di potassio Carbonati d'ammonio	Prodotti per lo svezzamento	quanto basta (solo come agenti lievitanti)
E 300 E 301 E 302	Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio	Bevande, succhi e prodotti alimentari per l'infanzia a base di frutti e ortaggi Alimenti a base di cereali contenenti grassi, compresi biscotti e fette biscottate	Singolarmente o in combinazione, espressi come acido ascorbico
			0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitato di L-ascorbile Estratto ricco di tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	Cereali, biscotti e fette biscottate e alimenti per l'infanzia contenenti grassi	0,1 g/kg singolarmente o in combinazione
E 338	Acido fosforico	Alimenti per lo svezzamento	1 g/kg come P ₂ O ₅ (solo per l'adeguamento del pH)
E 339 E 340 E 341	Fosfati di sodio Fosfati di potassio Fosfati di calcio	Cereali	1 g/kg singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅
E 322	Lecitine	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	5 g/kg singolarmente o in combinazione
E 400 E 401 E 402 E 404	Acido alginico Alginato di sodio Alginato di potassio Alginato di calcio	Dessert Budini	0,5 g/kg singolarmente o in combinazione
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Farina di semi di carruba Gomma di guar Gomma d'acacia (arabica) Gomma di xanthan Pectine	Alimenti per lo svezzamento Alimenti a base di cereali senza glutine	10 g/kg singolarmente o in combinazione 20 g/kg singolarmente o in combinazione
E 551	Biossido di silicio	Cereali secchi	2 g/kg

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Acido tartarico ^(*) Tartrati di sodio ^(*) Tartrati di potassio ^(*) Tartrati di calcio ^(*) Difosfato di disodio Gluconedeltalattone	Biscotti e fette biscottate	5 g/kg come residuo
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Amido di ossidato Fosfato di monoamido Fosfato di diamido Fosfato di diamido fosfato Fosfato di diamido acetilato Amido acetilato Adipato di diamido acetilato Ottenilsuccinato di amido e sodio	Alimenti per lo svezzamento	50 g/kg

^(*) Solo la forma L(+)-

E 333	Citrati di calcio ^(*) (CLXXIV)	Prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero	quanto basta
E 341	Fosfato tricalcico ^(*)	Dessert a base di frutta	1 g/kg come P ₂ O ₅
E 1451	Amido acetilato ossidato	Alimenti per lo svezzamento	50 g/Kg

^(*) Non si applica la nota che figura nella Parte 4.

PARTE 4

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DIETETICI DESTINATI AI LATTANTI ED ALLA PRIMA INFANZIA PER SCOPI MEDICI SPECIALI DI CUI AL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 MARZO 2002, N. 57 (CLXXV)

Si applicano le tabelle contenute nelle parti 1, 2 e 3 del presente allegato

N. E	Denominazione	Dose massima	Condizioni speciali
E 401	Alginato di sodio ^(CLXXVI)	1 g/l	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 1,2 propandiolo	200 mg/l	A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte vaccino o di errori congeniti del metabolismo
E 410	Farina di semi di carrube	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
E 412	Gomma di guar	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati conformemente alle condizioni previste nell'allegato IV del decreto 6 aprile 1994 modificato da ultimo dal decreto ministeriale 1° giugno 1998, n. 518
E 415	Gomma di Xanthan	1,2 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di malassorbimento delle proteine, menomazioni del tratto gastrointestinale o errori congeniti del metabolismo
E 440	Pectine	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
E 466	Carbossimetilcellulosa	10 g/l o kg	A partire dalla nascita dei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 g/l	A partire dalla nascita nelle diete speciali, in particolare quelle prive di proteine
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 g/l	Alimenti per lattanti e di proseguimento
E472c (CLXXVII)	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere 9 g/l venduto in forma liquida	A partire dalla nascita

CLXXIV La tabella relativa alle voci da E 333 a E 1451 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXXV Titolo così sostituito dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CLXXVI La tabella relativa alle voci da E 401 a E 1450 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXXVII Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

COADIUVANTI E SOLVENTI VEICOLANTI AMMESSI

Nota

In questo elenco non sono incluse:

- 1) Le sostanze considerate in generale prodotti alimentari, compresa l'acqua
- 2) Le sostanze di cui all'articolo 14, comma 3
- 3) Le sostanze aventi principalmente una funzione di acidificante o regolatore dell'acidità, come l'acido citrico e l'idrossido d'ammonio

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 1520 ^(CLXXVIII)	1,2 Propandiolo (propilenglicol)	Coloranti, emulsionanti antiossidanti e enzimi (massimo 1 g/kg nel prodotto alimentare)
E 420 E 421 E 422 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitolo Mannitolo Glicerolo Isomalto Maltitolo Lattitolo Xilitolo	
E 400-404	Acido alginico e i suoi sali di sodio, potassio calcio e ammonio	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginato di propan-1,2-diolo Agar-agar Carragenina Farina di semi di carrube Gomma di guar Gomma adragante Gomma d'acacia (gomma arabica) Gomma di xanthan Pectine	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	Agenti antischiuma
E 442	Fosfatidi d'ammonio	Antiossidanti
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Cellulosa (microcristallina o in polvere) Metilcellulosa Idrossi propil cellulosa Idrossi propil metilcellulosa Etilmetilcellulosa Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio	
E 322 E 432-436 E 470b E 471 E 472a E 472c E 472e E 473 E 475	Lecitine Polisorbati 20, 40, 60, 65 e 80 Sali di magnesio degli acidi grassi Mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri mono- e diaceltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri di saccarosio degli acidi grassi Esteri di poliglicerolo degli acidi grassi	Coloranti e antiossidanti liposolubili

^{CLXXVIII} Numero aggiunto dall'art. 1 D.M. 29 luglio 2002.

E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostearato di sorbitano Tristearato di sorbitano Monolaurato di sorbitano Monooleato di sorbitano Monopalmitato di sorbitano	} Coloranti e agenti antischiuma
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Amido ossidato Fosfato di monoamido Fosfato di diamido Fosfato di diamido fosfato Fosfato di diamido acetilato - Amido acetilato Adipato di diamido acetilato Amido idrossipropilato Fosfato di diamido idrossipropilato Ottensuccinato di amido e sodio	
E 170 E 263 E 331 E 332 E 341 E 501 E 504 E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517	Carbonati di calcio Acetato di calcio Citrici di sodio Citrici di potassio Fosfati di calcio Carbonati di potassio Carbonati di magnesio Cloruro di potassio Cloruro di calcio Cloruro di magnesio Solfato di sodio Solfato di potassio Solfato di calcio Solfato d'ammonio	
E 577 E 640 E 1505 E 1518	Gluconato di potassio Glicina e suo sale di sodio Citrici di trietile Triacetato di glicerile (triacetina)	
E 551 E 552	Biossido di silicio Silicato di calcio	Emulsionanti e coloranti, massimo 5%
E 553b E 558 E 559	Talco Bentonite Silicato d'alluminio (caolino)	Coloranti, massimo 5%
E 901	Cera d'api	Coloranti
E 1200	Polidestrosio	
E 1201 E 1202	Polivinilpirrolidone Polivinilpolipirrolidone	Edulcoranti
E 322 E 432-436 E 470a E 471 E 491-495 E 570 E 900	Lecitine ^(CLXXXIX) Polisorbati Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi Mono e digliceridi degli acidi grassi Sorbitani Acidi grassi Dimetilpolisilossano	Agenti di rivestimento per frutta
	Polietilenglicol 6000	edulcoranti
E 425	Konjak i) gomma di Konjak ii) glucomannano di Konjak	
E 459	Beta-ciclodestrine	1 g/Kg
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata Gomma di cellulosa reticolata ^(CLXXX)	edulcoranti
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimicamente	
E 1451	Amido acetilato ossidato	
E 555 ^(CLXXXI)	Silicato di potassio e alluminio	Nel biossido di titanio (E 171) e negli ossidi e biossidi di ferro (E 172) (Massimo 90% in rapporto al pigmento)

CLXXXIX La tabella relativa alle voci da E 322 a E 1451 è stata inserita dall'art. 1 D.M. 10 marzo 2000, n. 183.

CLXXX Denominazione aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

CLXXXI Tabella aggiunta dall'art. 1 D.M. 8 maggio 2006, n. 229.

ALLEGATO XV ^(CLXXXII)

ALLEGATO XVI ^(CLXXXIII)
(*Omissis*)

ALLEGATO XVII ^(CLXXXIV)
(*Omissis*)

ALLEGATO XVIII ^(CLXXXV)

ELENCO DEI PRODOTTI ITALIANI A BASE DI CARNE NEI QUALI POSSONO ESSERE IMPIEGATE SOLTANTO
DETERMINATE CATEGORIE DI ADDITIVI

PRODOTTI ALIMENTARI	Categorie di additivi consentite
«Salame cacciatore» Tradizionale italiano	conservanti, antiossidanti, esaltatori di sapidità e gas d'impallaggio
«Mortadella» Tradizionale italiana	conservanti, antiossidanti, correttori di acidità, esaltatori di sapidità, stabilizzanti e gas d'impallaggio
«Cotechino e zampone» Tradizionale italiano	conservanti, antiossidanti, correttori di acidità, esaltatori di sapidità stabilizzanti e gas d'impallaggio

ALLEGATO XIX ^(CLXXXVI)

* Modificato da:
D.M. 27 novembre 1991, n. 684
D.M. 30 aprile 1998, n. 250
D.M. 16 giugno 1999
D.M. 10 marzo 2000, n. 183
D.M. 6 maggio 2002
D.M. 29 luglio 2002
D.M. 6 febbraio 2004
D.M. 9 agosto 2005, n. 199
D.M. 2 novembre 2005
D.M. 28 febbraio 2006
D.M. 8 maggio 2006, n. 229

^{CLXXXII} Allegato abrogato dall'art. 1 D.M. 27 novembre 1991, n. 684.

^{CLXXXIII} Reca requisiti di purezza specifici degli edulcoranti che si omettono e per i quali si rinvia alle modifiche tecniche in materia. L'Allegato è stato da ultimo modificato dal D.M. 2 novembre 2005.

^{CLXXXIV} Reca requisiti di purezza specifici degli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti che si omettono e per i quali si rinvia alla monografia tecnica in materia. L'allegato è stato da ultimo modificato dall'art. 1 D.M. 28 febbraio 2006.

^{CLXXXV} Allegato sostituito dall'art. 1 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.

^{CLXXXVI} Allegato abrogato dall'art. 2 D.M. 30 aprile 1998, n. 250.