



Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Modifica del ...

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso è modificata come segue:

Art. 2 cpv. 3 lett. a nota a piè di pagina e 4 lett. e

³ L'espressione «preparato» utilizzata in relazione agli oggetti d'uso nella presente ordinanza e nelle ordinanze del DFI o dell'USAV fondate sulla medesima corrisponde all'espressione «miscela» utilizzata nei seguenti atti legislativi dell'Unione europea (UE):

a. regolamento (CE) n. 1223/2009²;

⁴ Fatte salve le definizioni divergenti nella legislazione svizzera sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza e delle ordinanze del DFI o dell'USAV fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nelle seguenti disposizioni dell'UE:

e. articolo 3 del regolamento (UE) n. 2017/625³;

RU ...

¹ RS 817.02

² Regolamento (CE) n. 1223/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 novembre 2009, sui prodotti cosmetici, GU L 342 del 22.12.2009, pag. 59; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/2228, GU L 319 del 4.12.2017, pag. 2.

³ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE,

Art. 5 cpv. 2 lett. a

² L'autorizzazione si estingue se:

- a. il suo contenuto è ripreso nella normativa d'attuazione; oppure

Art. 14 cpv. 2

² Le derrate alimentari possono essere unicamente designate tramite la denominazione specifica di una derrata alimentare specificata se corrispondono alla specificazione e ai requisiti ad essa associati; sono fatte salve le denominazioni nella rispettiva lingua conformemente all'allegato 1 della decisione della Commissione 2010/791/UE⁴.

Art. 15 cpv. 2 lett. a

² Non sono considerati nuovi tipi di derrate alimentari:

- a. le derrate alimentari geneticamente modificate; eccetto quelle di cui all'articolo 31 capoverso 5.

Art. 31 cpv. 3 e 5

³ In caso di derrate alimentari che sono OGM o che li contengono, l'USAV dirige la procedura di autorizzazione. Esso trasmette la domanda all'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) per una valutazione nella propria sfera di competenza. L'USAV rilascia l'autorizzazione se, in base allo stato attuale della scienza, può essere escluso un pericolo per l'ambiente.

⁵ Ai prodotti OGM si applicano gli articoli 15–19, se:

- a. sono stati ottenuti da microorganismi geneticamente modificati;
- b. sono stati fabbricati in un sistema chiuso secondo l'articolo 3 lettera h dell'ordinanza del 9 maggio 2012⁵ sull'impiego confinato; e
- c. sono stati separati da tali organismi, depurati e sono chimicamente definibili.

Art. 33 cpv. 1, frase introduttiva

¹ Chiunque consegna o importa derrate alimentari che sono OGM o che li contengono deve:

Art. 37 Derrate alimentari geneticamente modificate

¹ Occorre indicare che si tratta di OGM nel caso di:

89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), versione della GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.

⁴ Decisione della Commissione, del 20 dicembre 2010, che fissa l'elenco dei prodotti di cui all'allegato XII, punto III.1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, versione della GU L 336 del 21.12.2010, pag. 55.

⁵ RS **814.912**

- a. derrate alimentari che sono prodotti OGM;
- b. derrate alimentari che contengono microorganismi geneticamente modificati;
- c. coadiuvanti tecnologici che sono consegnati come tali e sono prodotti OGM;
- d. microorganismi che sono consegnati come tali e sono geneticamente modificati.

² Il DFI disciplina il tipo e la modalità della caratterizzazione.

³ Esso può prevedere deroghe agli obblighi di caratterizzazione di cui al capoverso 1.

⁴ Le derrate alimentari possono essere contrassegnate con l'indicazione «ottenuto senza ricorso alla tecnologia genetica» o con un'altra indicazione equivalente, se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. per mezzo di una documentazione completa può essere provato che:
 1. la derrata alimentare e gli ingredienti, i coadiuvanti tecnologici o i microorganismi utilizzati per la sua produzione non provengono da organismi geneticamente modificati,
 2. fatto salvo il capoverso 5, per la produzione della derrata alimentare non sono stati utilizzati OGM, e
 3. sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di materiale che è OGM, che lo contiene o è da esso ottenuto;
- b. nessun ingrediente contiene prodotti OGM in misura superiore allo 0,9 per cento in massa;
- c. derrate alimentari, coadiuvanti tecnologici o microrganismi dello stesso tipo:
 1. sono stati autorizzati conformemente all'articolo 31, oppure
 2. possono essere prodotti secondo il diritto svizzero con sostanze ausiliarie dell'agricoltura o con prodotti di base autorizzati che sono OGM, che li contengono o sono da essi ottenuti.

⁵ La condizione ai sensi del capoverso 4 lettera a numero 2 non si applica a:

- a. medicinali veterinari;
- b. additivi per alimenti per animali che
 1. sono stati ottenuti secondo il procedimento descritto all'articolo 31 capoverso 5;
 2. sono dichiaratamente non disponibili senza manipolazioni genetiche; e
 3. sono necessari per l'approvvigionamento appropriato ai bisogni degli animali ai fini della loro salute e protezione.

Art. 38 cpv. 2 e 3

² L'USAV può, in singoli casi, autorizzare indicazioni sulla salute non ammesse, se:

- a. può essere dimostrato per mezzo di dati e informazioni scientifici universalmente riconosciuti che la sostanza nutritiva, un'altra sostanza, la derrata alimentare o la categoria alimentare presenta le proprietà indicate; e
- b. le indicazioni non inducono i consumatori in inganno sulle proprietà della sostanza nutritiva, di un'altra sostanza, della derrata alimentare o della categoria alimentare.

³ Il DFI disciplina le altre disposizioni sulla procedura di autorizzazione. L'articolo 3 non si applica a questa procedura.

Art. 39 cpv. 2 lett. a e d

² In ogni caso devono essere indicate per scritto:

- a. nel caso della carne di ungulati addomesticati, pollame domestico, ratiti e pesce: la provenienza dell'animale utilizzato per la produzione della derrata alimentare;
- d. per le derrate alimentari non considerate preimballate ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 numero 11 e che devono essere conservate refrigerate a seguito del rischio di riproduzione di microrganismi patogeni o di formazione di tossine: la data di scadenza.

Art. 40 Commercio intermedio

Nel commercio intermedio le indicazioni devono essere tali per cui le derrate alimentari con essi fabbricate possano essere composte e caratterizzate in conformità alla legge.

Art. 48 cpv. 2

² Non sono considerati materiali e oggetti quelli consegnati in qualità di articoli d'antiquariato.

Art. 81 cpv. 3

³ Il DFI può dichiarare vincolanti determinate procedure di analisi e di campionatura.

Titolo dopo l'art. 85

Capitolo 4a: Obblighi delle aziende alimentari e delle aziende di oggetti d'uso nei controlli ufficiali e in altre attività ufficiali

Art. 85a

¹ Le aziende consentono agli organi di controllo, su loro richiesta, l'accesso:

- a. agli edifici, all'attrezzatura, ai mezzi di trasporto, all'area dell'azienda e ad altri luoghi sotto la loro responsabilità e nel loro ambiente circostante;

- b. alle merci sotto la loro responsabilità;
- c. ai loro sistemi d'informazione;
- d. ai loro documenti e ad altre informazioni utili.

² Durante i controlli ufficiali e altre attività ufficiali, esse sostengono il personale delle autorità di esecuzione competenti nell'adempimento dei loro compiti, collaborando con esso.

³ Esse mettono immediatamente a disposizione delle autorità di esecuzione competenti, su carta o in forma elettronica, tutte le informazioni sulle merci e sulle loro attività.

⁴ Gli obblighi delle aziende secondo il presente articolo si applicano anche nei casi in cui i controlli ufficiali sono eseguiti da terzi ai sensi dell'articolo 55 LDerr.

Art. 90 Modalità di importazione

¹ Chiunque importa per via aerea attraverso gli aeroporti di Ginevra e Zurigo derrate alimentari che secondo gli allegati 1 o 2 dell'ordinanza del ...⁶ sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr) sono sottoposte a controlli approfonditi deve notificare preventivamente per via elettronica all'autorità competente del controllo ufficiale:

- a. la data e l'orario dell'arrivo della spedizione al punto di entrata designato nonché eventuali ritardi;
- b. il tipo di spedizione.

² L'importatore è responsabile della dichiarazione preventiva conformemente all'articolo 2 capoverso 1 lettera i OELDerr. Egli può incaricare, per tale compito, una persona soggetta all'obbligo di dichiarazione.

³ Per la notifica preventiva occorre compilare la parte I del modulo riportato nell'allegato II del regolamento (UE) n. 669/2009⁷ (documento sanitario comune di entrata, DSCE) nel sistema d'informazione veterinario secondo la decisione 2004/292/CE⁸ (TRACES). Il DSCE deve essere trasmesso all'autorità di esecuzione del punto di entrata almeno un giorno lavorativo prima dell'arrivo della spedizione.

⁴ Per le spese causate da spedizioni importate o fatte transitare senza la necessaria dichiarazione preventiva è riscosso un emolumento supplementare conformemente al numero 1.6 dell'allegato 9 OELDerr.

⁵ La persona soggetta all'obbligo di dichiarazione è tenuta a:

⁶ RS 817.042

⁷ Regolamento (CE) n. 669/2009 della Commissione, del 24 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione, GU L 194 del 25.7.2009, pag. 11.

⁸ Decisione 2004/292/CE della Commissione, del 30 marzo 2004, relativa all'applicazione del sistema TRACES recante modifica della decisione 92/486/CEE, GU L 94 del 31.3.2004, pag. 63; modificata da ultimo dalla decisione 2005/515/CE, GU L 187 del 19.7.2005, pag. 29.

- a. mettere a disposizione dell'USAV tutti i documenti necessari per il controllo;
- b. coadiuvare l'USAV presentandogli le spedizioni da controllare secondo le sue disposizioni e riprendendone possesso al termine; e
- c. trasmettere le istruzioni dell'USAV all'impresa di spedizione o all'importatore.

⁶ Nella dichiarazione doganale deve indicare il numero del DSCE e gli emolumenti fissati dall'USAV al momento del controllo.

⁷ Alle autorità responsabili dei controlli occorre mettere a disposizione:

- a. risorse sufficienti in termini di personale e di logistica per lo scarico e la presentazione della spedizione;
- b. attrezzatura idonea alla campionatura (p. es. mezzi di trasporto o imballaggi particolari), qualora le attrezzature standard non permettano di effettuare un prelievo rappresentativo.

⁸ Le derrate alimentari composte che contengono meno del 20 per cento delle derrate alimentari di cui all'allegato 2 OELDerr sono importate secondo la procedura descritta negli articoli 86 e 87.

Art. 91 cpv. 1^{bis}, 3 primo periodo e 6

^{1bis} L'originale del DSCE accompagna la spedizione durante il trasporto successivo fino al luogo di destinazione citato nel documento stesso. L'USAV può disporre deroghe.

³ Per le derrate alimentari che, a causa di un rischio elevato di contaminazione da aflatoxine, devono essere sottoposte a controlli approfonditi, oltre al DSCE, deve essere disponibile un certificato di idoneità al consumo con i risultati delle analisi secondo l'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014⁹.

⁶ L'USAV può emanare disposizioni riguardanti:

- a. la procedura che deve essere osservata per garantire la rintracciabilità;
- b. i documenti che devono accompagnare le merci, se le autorità competenti devono prelevare campioni.

Art. 95a Disposizione transitoria della modifica del ...

¹ Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al 30 aprile 2021 e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

⁹ Regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatoxine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009, GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4.

II

L'ordinanza del 19 maggio 2010¹⁰ sull'immissione in commercio di prodotti conformi a prescrizioni tecniche estere è modificata come segue:

Art. 2 lett. b n. 1, 8 e 9

Costituiscono deroghe al principio di cui all'articolo 16a capoverso 1 LOTC:

- b. le seguenti derrate alimentari:
 1. *Abrogato*
 8. derrate alimentari che recano una menzione riguardo alla fabbricazione senza ricorso alla tecnologia genetica non conforme ai requisiti di cui all'articolo 37 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
 9. derrate alimentari fabbricate con procedimenti soggetti ad autorizzazione secondo l'articolo 28 capoverso 1 ODerr, nonché derrate alimentari che sono OGM, li contengono o sono da essi ottenute e che necessitano dell'autorizzazione secondo l'articolo 31 della suddetta ordinanza,

III

¹ La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione,
Il cancelliere della Confederazione, Walter
Thurnherr

¹⁰ RS 946.513.8

¹¹ RS 817.02



Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr)

del ...

Il Consiglio federale svizzero,

vista la legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari (LDerr)¹,
ordina:

Titolo 1: Oggetto e definizioni

Art. 1 Oggetto

1 La presente ordinanza disciplina:

- a. l'esecuzione di controlli ufficiali delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso nonché di altre attività ufficiali da parte delle autorità competenti in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso in Svizzera;
- b. il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione, inclusi i controlli approfonditi al momento dell'importazione e del transito di determinate derrate alimentari che presentano rischi particolari;
- c. i metodi per campionature, diagnosi, analisi e prove;
- d. i requisiti dei laboratori nazionali di riferimento e i loro compiti;
- e. la formazione del personale competente per l'attuazione della legislazione sulle derrate alimentari nonché gli attestati di capacità e i diplomi;
- f. il trattamento dei dati necessari per l'esecuzione;
- g. il finanziamento dei controlli.

2 Non si applica, nella misura in cui siano applicabili i seguenti atti normativi e le disposizioni emanate sulla base di essi:

SR

¹ RS 817.0

- a. ordinanza dell'8 dicembre 1997² sul controllo delle derrate alimentari nell'esercito;
- b. ordinanza del 16 dicembre 2016³ concernente la macellazione e il controllo delle carni;
- c. ordinanza del 23 novembre 2005⁴ concernente la produzione primaria;
- d. ordinanza del 16 novembre 2011⁵ concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico;
- e. ordinanza del 18 novembre 2015⁶ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi;
- f. ordinanza del 18 novembre 2015⁷ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia.

Art. 2 Definizioni

1 Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *partita*: quantitativo di merce inserito nello stesso certificato ufficiale, attestato ufficiale o altro documento, viaggiante con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso territorio o da altri Paesi, di identico tipo, classe o descrizione;
- b. *documento sanitario comune di entrata (DSCE)*: documento che l'azienda alimentare o il suo rappresentante deve elaborare secondo l'articolo 90 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016⁸ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e nel quale l'autorità di esecuzione della Confederazione deve certificare di avere eseguito i controlli ufficiali;
- c. *terzi ai sensi dell'articolo 60 capoverso 2 lettera d LDerr*:
 1. gli organismi di certificazione secondo l'articolo 19 dell'ordinanza del 28 maggio 1997⁹ DOP/IGP,
 2. gli enti di certificazione secondo l'articolo 28 dell'ordinanza del 22 settembre 1997¹⁰ sull'agricoltura biologica,
 3. gli enti di certificazione secondo l'articolo 11 dell'ordinanza del 25 maggio 2011¹¹ sulle designazioni «montagna» e «alpe»,

2 RS 817.45

3 RS 817.190

4 RS 916.020

5 RS 916.402

6 RS 916.443.10

7 RS 916.443.11

8 RS 817.02

9 RS 910.12

10 RS 910.18

11 RS 910.19

4. il Controllo svizzero del commercio di vino secondo l'articolo 36 dell'ordinanza del 14 novembre 2007¹² sul vino;
 - d. *audit*: esame sistematico volto a controllare se le attività e i risultati da esse derivanti sono conformi alle disposizioni e se le disposizioni sono adeguate per raggiungere gli obiettivi;
 - e. *controllo ufficiale*: attività svolte dalle autorità competenti o da terzi di cui all'articolo 55 LDerr, ai quali ai sensi della presente ordinanza siano stati trasferiti determinati compiti relativi ai controlli ufficiali, al fine di verificare se:
 1. le aziende rispettano le disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari e se
 2. le merci soddisfano i requisiti delle disposizioni della legislazione sulle derrate alimentari, anche ai fini del rilascio di una certificazione ufficiale o di un'attestazione ufficiale;
 - f. *altre attività ufficiali*: attività diverse dai controlli ufficiali, svolte dalle autorità competenti o da terzi ai quali sono state trasferite determinate altre attività ufficiali ai sensi dell'articolo 55 LDerr, ivi incluse le attività volte al rilascio di certificazioni ufficiali o attestazioni ufficiali;
 - g. *territorio d'importazione*: il territorio svizzero, incluse le enclavi doganali svizzere (Samnaun e Sampuoir) e le enclavi doganali estere (Principato del Liechtenstein, Büsingen e Campione);
 - i. *importazione*: trasferimento permanente o temporaneo di merci nel territorio d'importazione, eccetto il trasporto destinato al transito di cui all'articolo 6 lettera i della legge del 18 marzo 2005¹³ sulle dogane (LD);
 - i. *importatore*: persona fisica o giuridica responsabile per l'importazione;
 - j. *persona soggetta all'obbligo di dichiarazione*: la persona di cui all'articolo 26 LD;
 - l. *Paese di origine*: Paese da cui proviene originariamente la merce, in cui è cresciuta, è stata raccolta o prodotta o nel quale è stata effettuata l'ultima lavorazione sostanziale.
- 2 Fatte salve le definizioni divergenti nel diritto svizzero sulle derrate alimentari, i restanti termini della presente ordinanza, nonché delle ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) o dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) fondate su di essa sono utilizzati in base alle definizioni contenute nel regolamento (UE) n. 2017/625¹⁴.

¹² RS 916.140

¹³ RS 631.0

¹⁴ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento

Titolo 2: Controlli ufficiali

Capitolo 1: Disposizioni comuni

Art. 3 Principi

- 1 I controlli ufficiali sono svolti dalle autorità di esecuzione o da terzi da esse incaricati ai sensi dell'articolo 55 LDerr.
- 2 Sono basati sul rischio e devono essere eseguiti regolarmente e con una frequenza appropriata.
- 3 La frequenza dei controlli delle aziende soggette all'obbligo di notifica e di autorizzazione è disciplinata dall'articolo 8 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹⁵ sul piano di controllo nazionale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso.
- 4 Le autorità di esecuzione garantiscono l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli a tutti i livelli.
- 5 Devono essere indipendenti dalle aziende che ispezionano o controllano. A esse si applicano i motivi di ricsuazione di cui all'articolo 10 capoverso 1 della legge del 20 dicembre 1968¹⁶ sulla procedura amministrativa.

Art. 4 Esecuzione

- 1 I controlli ufficiali sono eseguiti tenendo conto dei seguenti criteri:
 - a. i rischi constatati connessi
 1. alle derrate alimentari e agli oggetti d'uso,
 2. alle attività o operazioni sotto il controllo di un soggetto responsabile per un'azienda,
 3. al luogo in cui si svolgono le attività o le operazioni di cui l'azienda deve rispondere,
 4. all'utilizzo di prodotti, processi, materiali o sostanze che possono avere conseguenze sulla sicurezza, sulla protezione dall'inganno e sull'assenza di rischi per la salute legate alle derrate alimentari;
 - b. tutte le informazioni indicanti che i consumatori vengono fuorviati, in particolare relativamente a tipo, identità, qualità, composizione, quantità, scadenza, Paese di origine o luogo di produzione nonché metodo di produzione o fabbricazione della derrata alimentare;
 - c. i risultati di precedenti controlli ufficiali;

europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), versione secondo la GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.

¹⁵ RS **817.032**

¹⁶ RS **172.021**

- d. l'affidabilità e i risultati dei controlli autonomi effettuati dalle aziende o da terzi da queste incaricati, inclusi eventuali meccanismi privati di garanzia della qualità, per assicurare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari;
- e. tutte le informazioni che potrebbero indicare una violazione della legislazione sulle derrate alimentari;
- f. le eventuali garanzie date dall'autorità di esecuzione del Paese di origine;
- g. le dimensioni dell'azienda.

2 I controlli ufficiali vengono effettuati senza preavviso, a meno che il preavviso sia sufficientemente motivato e necessario per l'esecuzione stessa del controllo.

3 Vengono effettuati possibilmente in modo tale che gli oneri amministrativi e la compromissione dei processi aziendali per le aziende siano ridotti al minimo necessario per garantire l'efficacia dei controlli.

4 Le autorità competenti svolgono i controlli ufficiali sempre allo stesso modo, a meno che sia necessario adeguare i controlli alle condizioni specifiche, indipendentemente dal fatto che le merci interessate:

- a. siano disponibili sul mercato svizzero e abbiano origine sul territorio nazionale oppure siano state importate;
- b. debbano essere esportate dalla Svizzera; oppure
- c. debbano essere importate in Svizzera o trasportate attraverso la Svizzera.

Art. 5 Organizzazione

Se necessario per l'organizzazione dei controlli ufficiali, le autorità possono sollecitare le aziende importatrici a comunicare l'arrivo delle merci in questione.

Art. 6 Oggetti dei controlli ufficiali

Se necessario, le autorità di esecuzione competenti eseguono i seguenti controlli ufficiali:

- a. controllo di derrate alimentari e oggetti d'uso a tutti i livelli di produzione, lavorazione, distribuzione e utilizzo;
- b. controlli di sostanze, materiali o altri oggetti che possano avere effetti sulle caratteristiche di derrate alimentari e oggetti d'uso, nonché verifica del rispetto dei requisiti a tutti i livelli di produzione, lavorazione, distribuzione e utilizzo;
- c. controlli delle attività delle aziende, compresi i controlli degli immobili, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze, compreso il controllo della relativa documentazione.

Art. 7 Trasparenza dei controlli ufficiali

1 Almeno una volta all'anno, le autorità mettono a disposizione del pubblico, anche via Internet, le informazioni pertinenti sull'organizzazione e lo svolgimento dei controlli.

2 Garantiscono la regolare pubblicazione di informazioni aggiornate su:

- a. tipo, numero e risultato dei controlli ufficiali;
- b. tipo e numero delle violazioni riscontrate;
- c. tipo e numero dei casi in cui le autorità competenti hanno adottato misure ai sensi degli articoli 34–36 LDerr;
- d. tipo e numero dei casi in cui siano state inflitte sanzioni ai sensi degli articoli 63–65 LDerr.

3 Le informazioni di cui al capoverso 2 possono essere pubblicate insieme al rapporto annuale ai sensi dell'articolo 21 dell'ordinanza del ...¹⁷ sul piano di controllo nazionale.

Art. 8 Utilizzo della procedura di controllo documentata

1 Le autorità di esecuzione svolgono i controlli ufficiali sulla base di procedure documentate.

2 Le procedure includono istruzioni per il personale incaricato dei controlli ufficiali e coprono i seguenti campi di verifica:

- a. la descrizione degli obiettivi da raggiungere;
- b. i compiti, le competenze e gli obblighi delle persone incaricate dei controlli;
- c. le procedure di campionatura, i metodi e le tecniche di controllo incluse le analisi, le prove e le diagnosi di laboratorio, la valutazione dei risultati e le decisioni che ne derivano;
- d. la verifica dell'adeguatezza delle procedure di campionatura e di analisi, nonché dei metodi di prova;
- e. i programmi di controllo e sorveglianza;
- f. le misure successive ai controlli ufficiali;
- g. la collaborazione con altri servizi e sezioni competenti;
- h. altre attività o informazioni necessarie per l'esecuzione efficiente dei controlli ufficiali.

3 Le autorità di esecuzione verificano i propri controlli. Se riscontrano carenze nelle procedure, le correggono o le aggiornano.

¹⁷ RS 817.032

Art. 9 RegISTRAZIONI scritte sui controlli ufficiali

1 Le autorità di esecuzione producono registrazioni scritte per ogni controllo ufficiale. Tali registrazioni possono essere in formato cartaceo o elettronico.

2 Le registrazioni scritte contengono:

- a. lo scopo del controllo ufficiale;
- b. i metodi di controllo applicati;
- c. i risultati del controllo;
- d. all'occorrenza le misure che la persona responsabile adottare.

3 Le autorità di esecuzione forniscono, su richiesta, una copia delle registrazioni scritte alle aziende sottoposte a controllo, a meno che:

- a. sia stata emessa una certificazione o un'attestazione ufficiale; oppure
- b. la disposizione di un'autorità investigativa o giudiziaria lo vieti.

4 Comunicano immediatamente alle aziende per iscritto le violazioni constatate durante i controlli.

Art. 10 Controllo dei lotti

Se una derrata alimentare o un oggetto d'uso non sicuri fanno parte di un lotto, si deve supporre che tutte le derrate alimentari o gli oggetti d'uso di questo lotto non siano a loro volta sicuri, a meno che un controllo approfondito non risulti alcuna prova che dimostri che il resto del lotto non è sicuro.

Art. 11 Notifica

Le autorità notificano immediatamente all'USAV le contestazioni e i casi che sono loro comunicati secondo l'articolo 84 ODerr¹⁸ se:

- a. le derrate alimentari o gli oggetti d'uso che costituiscono un danno per la salute sono stati consegnati a un numero indeterminato di consumatori e ha messo o potrebbe mettere in pericolo la popolazione in numerosi Cantoni o all'estero; oppure
- b. vi è il rischio di un danno per la salute.

Art. 12 Sorveglianza e coordinamento dell'esecuzione

1 L'USAV sorveglia l'esecuzione nei Cantoni.

2 Dopo aver sentito le autorità può emanare direttive sul coordinamento dell'esecuzione.

3 Se per un ambito più autorità sono incaricate dell'organizzazione o dell'esecuzione di controlli o altre attività ufficiali, le autorità competenti si coordinano tra loro.

Art. 13 Audit delle autorità competenti

1 Per garantire il rispetto dei loro obblighi ai sensi della presente ordinanza, le autorità competenti svolgono audit interni oppure predispongono lo svolgimento di un audit, adottando quindi le misure del caso tenendo conto dei risultati dell'audit.

2 Gli audit si svolgono in condizioni di trasparenza.

³ Vengono sottoposti a una verifica indipendente.

Capitolo 2: Controlli in Svizzera**Sezione 1: Metodi e tecniche per i controlli ufficiali****Art. 14**

1 Metodi e tecniche per controlli ufficiali includono eventualmente:

- a. un'analisi dei controlli eseguiti dalle aziende e dei risultati ottenuti;
- b. l'ispezione:
 1. degli immobili, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il controllo delle aziende e relative adiacenze;
 2. di merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di derrate alimentari e oggetti d'uso;
 3. dei prodotti e procedimenti di pulizia e manutenzione;
 4. della tracciabilità, della caratterizzazione, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti (materiali a contatto con alimenti);
- c. i controlli delle condizioni igieniche nei locali delle aziende;
- d. la valutazione dei requisiti e delle procedure connessi con l'obbligo di controllo autonomo ai sensi del capitolo 4 ODerr¹⁹, segnatamente delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (principi HACCP²⁰);
- e. la verifica della corretta applicazione di linee guida settoriali, se un'azienda alimentare o una persona responsabile applica le procedure di cui all'articolo 80 ODerr, che si basano sui principi HACCP invece di fissare procedure proprie specifiche;
- f. l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità e altri dati che possano essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa sulle derrate alimentari, compresi i documenti di accompagnamento degli alimenti e di qualsiasi so-stanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento;

¹⁹ RS 817.02

²⁰ Hazard analysis critical control points

- g. le interviste con la direzione e con il loro personale;
- h. la verifica delle misure rilevate dalle aziende e degli altri risultati di prove;
- i. la campionatura, l'analisi, la diagnosi e le prove;
- j. gli audit dell'azienda;
- k. qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità.

2 I controlli ufficiali delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso possono anche comprendere una serie di controlli o di misurazioni pianificate per mantenere una visione d'insieme sullo stato di osservanza della legislazione sulle derrate alimentari.

Sezione 2: Accertamenti di focolai di malattie connessi a derrate alimentari e acqua per docce e piscine

Art. 15 Definizione

Per focolaio di malattie connesso a derrate alimentari o acqua per docce e piscine si intende:

- a. l'insorgere di una malattia o di un'infezione connessa con certezza o con molta probabilità con la stessa derrata alimentare o la stessa acqua per docce e piscine in almeno due casi nell'essere umano; o
- b. una situazione in cui i casi di malattia determinati dalle derrate alimentari o dall'acqua per docce e piscine constatati aumentino più del previsto.

Art. 16 Misure

1 Se constata un focolaio di malattie connesso a derrate alimentari e acqua per docce e piscine il chimico cantonale informa immediatamente il medico cantonale.

2 Se constata nei pazienti la presenza ripetuta di agenti patogeni che possono essere trasmessi attraverso le derrate alimentari o l'acqua per docce e piscine, il medico cantonale informa immediatamente il chimico cantonale sulla relativa fattispecie. Gli accertamenti sulle persone in ambito medico sono svolti dal medico cantonale.

3 Il chimico cantonale esegue tutti gli accertamenti necessari per ripristinare la sicurezza delle derrate alimentari o dell'acqua per docce e piscine. Gli accertamenti sulle persone in ambito medico sono svolti dal medico cantonale.

4 Il chimico cantonale coordina gli accertamenti fra le diverse autorità e istituzioni. Se sono necessari accertamenti che rientrano nell'ambito di competenza del veterinario cantonale, essi vanno coordinati con quest'ultimo.

5 I dati rilevati dalle autorità nell'ambito degli accertamenti sui focolai devono essere immediatamente comunicati all'USAV.

6 I ceppi di agenti patogeni isolati nell'ambito degli accertamenti sui focolai devono essere conservati per ulteriori analisi.

Sezione 3: Procedura di autorizzazione ed elenchi delle aziende notificate e autorizzate

Art. 17 Procedura di autorizzazione

1 L'autorità cantonale di esecuzione ispeziona l'azienda sul posto prima di prendere una decisione in merito all'autorizzazione. Rilascia l'autorizzazione se sono soddisfatti i requisiti determinanti della legislazione sulle derrate alimentari e uso per l'attività interessata.

2 Se nell'ambito dell'ispezione constata lacune, può rilasciare l'autorizzazione a condizione che le lacune siano colmate entro sei mesi. Se ciò non avviene entro il termine stabilito, l'autorizzazione decade.

3 Se nell'ambito dei controlli ufficiali constata difetti gravi, può sospendere o ritirare l'autorizzazione.

Art. 18 Assegnazione del numero di autorizzazione

Le autorità cantonali di esecuzione assegnano alle aziende con l'autorizzazione un numero di autorizzazione. L'assegnazione del numero avviene secondo le disposizioni dell'USAV.

Art. 19 Elenchi delle aziende notificate e autorizzate

1 Le autorità cantonali di esecuzione gestiscono gli elenchi delle aziende notificate secondo gli articoli 20 e 62 ODerr²¹ e delle aziende autorizzate secondo l'articolo 21 ODerr e li mantengono aggiornati

2 Il numero assegnato a un'azienda autorizzata (numero di autorizzazione) può essere completato mediante codici che designano il tipo dei prodotti di origine animale.

3 Per le grandi aziende il numero di autorizzazione può essere completato mediante voci che designano unità aziendali o gruppi di unità aziendali che vendono o producono prodotti di origine animale.

4 L'autorità cantonale di esecuzione inserisce il numero di autorizzazione, compresi i codici e le voci di complemento, nel sistema d'informazione per i dati del servizio veterinario pubblico raccolti nell'ambito dell'esecuzione ai sensi all'ordinanza del 6 giugno 2014²² concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico.

²¹ RS 817.02

²² RS 916.408

Sezione 4: Attività di controllo supplementari sui giocattoli

Art. 20 Istruzioni per gli organismi di valutazione della conformità

1 Le autorità cantonali di esecuzione possono richiedere a un organismo di valutazione della conformità di fornire informazioni su ogni certificato di esame del tipo che ha rilasciato, revocato o rifiutato, compresi i rapporti delle prove e la documentazione tecnica.

2 Se necessario, possono ordinare all'organismo di valutazione della conformità di verificare un certificato di esame del tipo.

3 Se constatano che un giocattolo non soddisfa i requisiti generali di sicurezza secondo l'articolo 66 capoversi 1-3 ODerr²³ e i requisiti particolari di sicurezza fissati dal DFI in virtù dell'articolo 66 capoverso 4 lettera b ODerr, le autorità cantonali di esecuzione possono ordinare all'organismo di valutazione della conformità di revocare il certificato di esame del tipo del giocattolo in questione.

Art. 21 Comunicazione delle misure ordinate all'organismo di valutazione della conformità

Le autorità cantonali di esecuzione comunicano all'organismo di valutazione della conformità competente le misure ordinate nei confronti del fabbricante, del rappresentante autorizzato, dell'importatore o del distributore in caso di mancata conformità di un giocattolo.

Art. 22 Obbligo di notifica nei confronti dell'USAV

In caso di contestazione di giocattoli le autorità cantonali di esecuzione trasmettono all'USAV le seguenti informazioni:

- a. i dati necessari per l'identificazione del giocattolo;
- b. l'origine del giocattolo;
- c. il motivo per cui il giocattolo non soddisfa i requisiti di sicurezza e i pericoli che ne risultano;
- d. il tipo e la durata delle misure adottate;
- e. le argomentazioni del fabbricante, del rappresentante autorizzato, dell'importatore o del distributore;
- f. la non conformità e, eventualmente, le lacune delle norme tecniche applicabili;
- g. eventualmente, il sospetto o la certezza che la non conformità non è limitata al territorio svizzero.

Capitolo 3: Controlli al momento dell'importazione, del transito o dell'esportazione

Sezione 1: Disposizioni comuni

Art. 23 Autorità di esecuzione

1 L'Amministrazione federale delle dogane (AFD) esegue i controlli ufficiali su derrate alimentari, oggetti d'uso, materie prime, prodotti intermedi, semilavorati, prodotti di partenza e sostanze destinate alla produzione di derrate alimentari al momento dell'importazione, del transito e dell'esportazione.

2 Per la sua attività può avvalersi delle autorità cantonali di esecuzione.

3 In casi particolari, segnatamente quando il controllo ufficiale delle derrate alimentari o degli oggetti d'uso necessita di analisi di laboratorio o solleva questioni complesse, l'AFD e il servizio veterinario di confine possono delegare la loro attività di controllo, compresa la campionatura, alle autorità cantonali di esecuzione.

4 Nei casi secondo il capoverso 3 è compito delle autorità cantonali di esecuzione determinare i parametri da analizzare, prendere la decisione definitiva, ordinare le misure necessarie e riscuotere gli emolumenti.

Art. 24 Controlli da effettuare

1 I controlli ufficiali devono includere:

- a. un esame dei documenti;
- b. una verifica visiva a campione della corrispondenza di certificati e altri documenti che accompagnano la partita con etichettatura e contenuto della partita;
- c. eventualmente un esame della merce.

2 Si svolgono nell'ambito dell'imposizione doganale.

Art. 25 Notifica

L'AFD può notificare l'importazione, il transito e l'esportazione di merci alle autorità cantonali di esecuzione.

Art. 26 Informazione

Su richiesta l'AFD comunica all'USAV i dati necessari per l'esecuzione della presente ordinanza in relazione con le imposizioni doganali.

Sezione 2: Importazione

Art. 27 Esame della merce

1 Al momento dell'importazione l'AFD esamina a campione se la merce corrisponde ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari.

2 L'esame della merce deve avvenire in un luogo provvisto delle necessarie infrastrutture di controllo e in cui è possibile eseguire le analisi in maniera regolare, prelevare un numero di campioni adeguato alla gestione dei rischi e manipolare le derrate alimentari in maniera ineccepibile dal punto di vista igienico.

Art. 28 Campionatura

- 1 L'AFD può prelevare campioni di merce.
- 2 Previo accordo con l'AFD, l'USAV può richiedere una campionatura per determinate merci.
- 3 In caso di trasferimento secondo l'articolo 23 capoverso 3, l'AFD invia i campioni all'autorità cantonale di esecuzione del Cantone di destinazione della merce.
- 4 L'USAV può ordinare all'AFD di recapitare i campioni di determinate merci a un laboratorio particolarmente adatto per l'esame.

Art. 29 Contestazioni

- 1 L'AFD o le autorità cantonali di esecuzione contestano le merci che non soddisfano le esigenze della legislazione svizzera sulle derrate alimentari e le misure necessarie.
- 2 Comunicano per iscritto il motivo della contestazione, il tipo di misure adottate e l'ammontare degli emolumenti secondo l'articolo 58 capoverso 2 lettera a LDerr alla persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale.
- 3 Se le merci sono contestate dall'autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima può riscuotere gli emolumenti secondo il capoverso 2 direttamente dalla persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale.

Art. 30 Misure

- 1 L'AFD può:
 - a. trasferire le merci contestate, per un esame approfondito, all'autorità cantonale di esecuzione; a tale scopo la persona soggetta all'obbligo di dichiarazione secondo il diritto doganale è tenuta a condurre le merci entro un termine determinato, a sue spese e a suo rischio e pericolo, all'autorità cantonale di esecuzione, senza modificarle;
 - b. respingere le merci contestate se:
 1. le lacune constatate non possono essere colmate, e
 2. tali merci non costituiscono un danno per la salute;
 - c. sequestrare le merci se è necessario per la protezione dei consumatori e se:
 1. tali merci sono state contestate,
 2. vi è il sospetto fondato che le merci interessate non soddisfino le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; oppure
 3. le merci sono state respinte ma non allontanate entro il termine fissato dall'ufficio doganale;

- d. su richiesta delle autorità cantonali di esecuzione, adottare altre misure secondo l'articolo 34 LDerr.

2 Se le merci contestate sono trasferite per un esame approfondito all'autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima decide in merito a:

- a. ulteriori misure da adottare secondo gli articoli 34–37 LDerr;
- b. l'ammontare degli emolumenti secondo l'articolo 58 capoverso 2 lettera a LDerr.

Art. 31 Mancanza di documenti di accompagnamento

1 L'AFD esamina al momento dell'imposizione doganale i documenti di accompagnamento necessari secondo l'articolo 86 capoverso 2 ODerr.²⁴

2 Le partite che al momento dell'importazione sono prive dei documenti di accompagnamento necessari secondo l'articolo 86 capoverso 2 ODerr possono essere respinte alla frontiera secondo le disposizioni dell'articolo 30 capoverso 1 lettera b.

Art. 32 Divieto di importazione

L'AFD esegue i divieti di importazione emanati dal Consiglio federale e dal DFI.

Sezione 3: Transito

Art. 33

1 Le autorità di esecuzione possono confiscare le merci in transito che sono manifestamente nocive per la salute.

2 Gli articoli 27, 28 e 30 capoverso 1 lettera a e capoverso 2 si applicano per analogia al controllo al momento del transito.

Sezione 4: Esportazione

Art. 34 Riconoscimento come azienda esportatrice e sorveglianza

1 L'USAV può riconoscere un'azienda come azienda esportatrice, se il Paese di destinazione lo richiede ai fini dell'importazione.

2 Le autorità cantonali di esecuzione sorvegliano le aziende esportatrici.

Art. 35 Attestazioni ufficiali

1 Le autorità cantonali di esecuzione su richiesta possono attestare che:

- a. le esigenze specifiche del Paese di destinazione sono rispettate;

²⁴ RS 817.02

- b. le merci destinate all'esportazione sono idonee al consumo o all'uso;
- c. l'azienda alimentare in questione sottostà al suo controllo.

2 Possono su richiesta subordinare il rilascio dell'attestazione secondo il capoverso 1 lettera a o b alla presentazione, da parte dell'azienda, dei seguenti documenti per le merci:

- a. le prescrizioni legali determinanti del Paese di destinazione; oppure
- b. una perizia o un rapporto di analisi rilasciato da un organismo accreditato.

Art. 36 Controlli al momento dell'esportazione

1 Le autorità di esecuzione possono confiscare le merci destinate all'esportazione che sono manifestamente nocive per la salute.

2 Gli articoli 27, 28 e 30 capoversi 1 lettera a e 2 si applicano per analogia al controllo al momento dell'esportazione.

Capitolo 4: Controlli approfonditi al momento dell'importazione o del transito di determinate derrate alimentari

Art. 37 Controlli approfonditi

1 Al momento dell'importazione e del transito per via aerea oltre i posti di controllo frontaliere ai sensi dell'allegato 3, l'USAV esegue, per determinate derrate alimentari provenienti da determinati Paesi di origine e di provenienza nonché per le derrate alimentari trasformate e composte che contengono tali derrate alimentari, controlli approfonditi secondo le disposizioni e le condizioni degli allegati 1 e 2.

2 Decide sulla base della notifica preventiva con il documento sanitario comune di entrata (DSCE), in base all'articolo 90 ODerr, entro 24 ore se il controllo approfondito si limita a un controllo documentale ai sensi del capoverso 3 lettera a oppure se si debba procedere al controllo previsto al capoverso 3 lettera b. La decisione viene immediatamente comunicata al responsabile della partita.

3 L'USAV esegue le seguenti verifiche durante i controlli approfonditi:

- a. per tutte le partite: controllo documentale;
- b. negli intervalli temporali stabiliti negli allegati 1 e 2 e in modo tale che il responsabile della partita non possa prevederlo:
 - 1. controllo della corrispondenza fra i documenti e le merci (controlli d'identità), e
 - 2. analisi della merce tra cui campionatura e analisi di laboratorio.

4 Le derrate alimentari trasformate o composte contenenti le derrate alimentari citate nell'allegato 2 in quantità inferiore al 20% non sono soggette ai controlli secondo l'articolo 37.

5 Al momento dell'importazione di derrate alimentari citate nell'allegato 2 e di derrate alimentari trasformate e composte contenenti tali derrate alimentari, l'USAV esegue

un controllo d'identità e preleva campioni di determinate partite secondo la frequenza citata nell'allegato 2 al fine di analizzare il tenore di aflatossina B1 e di aflatossine totali.

6 Incarica il responsabile della partita di predisporre le analisi presso un laboratorio accreditato ai sensi della norma ISO/IEC 10725 in base al rischio di cui agli allegati 1 e 2.

7 I risultati delle analisi della merce devono essere resi disponibili non appena tecnicamente possibile.

8 Al termine dei controlli l'USAV:

- a. compila i pertinenti campi del DSCE;
- b. allega i risultati del controllo;
- c. fa una copia del DSCE firmato e timbrato.

9 In deroga all'articolo 60 i campioni dei controlli approfonditi non vengono rimborsati.

Art. 38 Compiti dell'ufficio doganale

1 L'ufficio doganale controlla per le partite d'importazione se il controllo prescritto dall'USAV è stato effettuato e se gli emolumenti sono dichiarati correttamente.

2 Se stabilisce che il controllo prescritto non è stato effettuato, ne informa l'USAV e trattiene sulla base del diritto doganale le partite non ancora rilasciate.

Art. 39 Trasporto successivo della partita

1 L'USAV può autorizzare il trasporto successivo della partita dal punto di vista della legislazione sulle derrate alimentari prima che siano disponibili i risultati delle analisi della merce. A tal fine deve prima informare la competente autorità di controllo delle derrate alimentari presso il luogo di destinazione e ottenerne l'autorizzazione.

2 Se una partita è trasportata prima che siano disponibili i risultati delle analisi della merce:

- a. deve essere allegata una copia autenticata del DSCE originale; e
- b. occorre adottare misure adeguate affinché la partita rimanga costantemente sotto la sorveglianza dell'USAV e non possa essere manipolata in modo non consentito prima che i risultati delle analisi della merce non siano disponibili.

3 Il DFI può emanare disposizioni sul trasporto successivo.

Art. 40 Requisiti minimi dei posti di controllo frontalieri

1 I posti di controllo frontalieri degli aeroporti nazionali di Zurigo e Ginevra devono essere dotati di:

- a. un numero sufficiente di collaboratori qualificati e con la necessaria esperienza;

- b. locali adeguati;
- c. attrezzature adeguate per la campionatura ai fini dell'analisi.

2 Il DFI può stabilire ulteriori requisiti per i posti di controllo frontaliери.

Art. 41 Codificazione della partita

1 Ogni partita è caratterizzata da un codice.

2 Questo codice deve essere riportato sul documento con i risultati della campionatura e delle analisi oltre che sul DSCE.

3 Ogni singola confezione o altra unità di imballaggio della partita deve essere caratterizzata con questo codice.

4 Se un imballaggio contiene diverse piccole unità imballate, è possibile riportare il codice sull'involucro esterno.

Art. 42 Suddivisione di una partita

Le partite possono essere suddivise solo quando i controlli secondo l'articolo 37 sono conclusi e il DSCE è stato completato dall'autorità di esecuzione della Confederazione.

Art. 43 Liberazione di una partita

Le partite possono essere rilasciate definitivamente dal punto di vista della legislazione sulle derrate alimentari soltanto quando tutti i controlli secondo l'articolo 37 sono stati eseguiti e le analisi della merce hanno fornito un risultato soddisfacente.

Art. 44 Emolumenti

1 Per la disposizione di provvedimenti l'USAV riscuote un emolumento ai sensi dell'allegato 9.

2 Per le spese causate da partite importate senza la necessaria notificazione preventiva, viene riscosso un emolumento supplementare ai sensi dell'allegato 9.

Titolo 3: Campionatura e analisi, laboratori e laboratori di riferimento

Capitolo 1: Laboratori

Art. 45 Requisiti dei laboratori ufficiali

1 Le autorità competenti gestiscono o incaricano come ufficiali solo i laboratori che:

- a. hanno le competenze tecniche, le attrezzature e l'infrastruttura necessarie per analizzare o testare campioni oppure per stilare diagnosi;
- b. hanno un numero sufficiente di collaboratori adeguatamente qualificati, formati e con la necessaria esperienza;

- c. garantiscono di poter assolvere imparzialmente ai compiti loro affidati in qualità di laboratori ufficiali e sono liberi da ogni conflitto di interessi relativo all'esercizio dei propri compiti in qualità di laboratori ufficiali;
- d. sono in grado di fornire in tempi adeguati i risultati di analisi, prove o diagnosi su campioni prelevati nel corso di controlli ufficiali e di altre attività ufficiali;
- e. operano in base alla norma EN ISO/IEC 17025²⁵ e sono riconosciuti dal Servizio di accreditamento svizzero ai sensi di questa stessa norma.

2 La portata dell'accreditamento di un laboratorio ufficiale ai sensi del capoverso 1 lettera e deve estendersi ai metodi per analisi, prove o diagnosi di laboratorio, utilizzati dal laboratorio per analisi, prove o diagnosi, se opera in qualità di laboratorio ufficiale. Può includere uno o più metodi o gruppi di metodi per analisi, prove o diagnosi di laboratorio.

3 L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova si basano sull'ordinanza del 17 giugno 1996²⁶ sull'accreditamento e sulla designazione.

Art. 46 Obblighi dei laboratori

1 Se i risultati di analisi, prove o diagnosi rivelano un rischio per la salute umana o indicano la probabilità di una violazione della legislazione sulle derrate alimentari, i laboratori incaricati di svolgere compiti ufficiali comunicano immediatamente i risultati ottenuti alle autorità competenti che li hanno incaricati delle indagini in oggetto.

2 I laboratori incaricati di svolgere compiti ufficiali sono tenuti a fornire, su richiesta delle autorità competenti, oltre ai risultati anche i metodi utilizzati per effettuare analisi, prove o diagnosi.

Art. 47 Partecipazione a prove comparative interlaboratorio o prove valutative

Su richiesta del laboratorio nazionale di riferimento, i laboratori ufficiali e quelli incaricati di svolgere compiti ufficiali partecipano a prove comparative interlaboratorio o prove valutative organizzate per le analisi, le prove o le diagnosi che essi eseguono nelle loro funzioni di laboratori ufficiali.

Capitolo 2: Metodi per campionature, analisi, prove e diagnosi

Art. 48

1 I metodi obbligatori per campionature, analisi, prove e diagnosi del controllo ufficiale sono indicati nell'allegato 4.

²⁵ La norma menzionata può essere consultata e ottenuta presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

²⁶ RS **946.512**

2 In assenza di un metodo specifico, i laboratori ufficiali utilizzano nel quadro delle indagini ufficiali i metodi pertinenti pubblicati o adottati da organizzazioni riconosciute a livello internazionale come l'*International Organization for Standardization (ISO)*²⁷ o il *Codex Alimentarius*²⁸.

³ Nel caso in cui non esistano regole o protocolli idonei ai sensi del capoverso 2, utilizzano:

- a. i metodi pertinenti sviluppati o raccomandati da laboratori di riferimento nazionali, che sono stati approvati da protocolli scientifici riconosciuti a livello internazionale;
- b. i metodi pertinenti che sono stati sviluppati e approvati nell'ambito di studi di laboratorio interni o fra laboratori per la validazione dei metodi in conformità con protocolli scientifici riconosciuti a livello internazionale.

4 Se sono urgentemente necessari analisi, prove o diagnosi di laboratorio e non esistono metodi di cui ai capoversi 1-3, il laboratorio nazionale di riferimento interessato o qualsiasi laboratorio ufficiale può utilizzare altri metodi fino a quando non sia disponibile un metodo appropriato validato conformemente a protocolli scientifici riconosciuti a livello internazionale.

5 I metodi utilizzati per le analisi di laboratorio devono soddisfare, nei limiti del possibile, i requisiti di cui all'allegato 5.

Capitolo 3: Esecuzione della campionatura

Art. 49 Principi

1 L'autorità di esecuzione competente preleva i campioni.

2 I campioni devono essere prelevati, manipolati e caratterizzati in modo tale da garantirne la validità giuridica, scientifica e analitica.

Art. 50 Tipologia dei campioni

Le autorità di esecuzione possono prelevare campioni segnatamente da:

- a. derrate alimentari (inclusi prodotti intermedi, semilavorati e prodotti finiti);
- b. materie prime;
- c. prodotti di partenza come vegetali, sali minerali e acqua potabile, nonché i prodotti utilizzati per fabbricarli;
- d. additivi e coadiuvanti tecnologici;
- e. oggetti d'uso (inclusi prodotti intermedi, semilavorati e prodotti finiti);
- f. locali, strutture e installazioni quali veicoli, apparecchi, attrezzature;
- g. terreni per scopi agricoli.

²⁷ www.iso.org

²⁸ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>; Codex Texts > Standards

Art. 51 Procedura

1 Il prelievo, il confezionamento e il trasporto dei campioni si basano sull'obiettivo dell'analisi.

2 La campionatura avviene prelevando una determinata quantità di una derrata alimentare, di un oggetto d'uso o di una sostanza importante per la produzione, la trasformazione e la distribuzione di derrate alimentari o oggetti d'uso; ne fanno parte anche le sostanze presenti nell'ambiente

3 La quantità del campione deve essere tale da risultare sufficiente non solo per l'analisi prevista ma anche per eventuali verifiche successive.

4 Dalla merce preimballata è prelevata un'unità di vendita a titolo di campione. Se essa non contiene la quantità necessaria all'analisi, si possono prelevare più unità.

5 La merce non preimballata sfusa o liquida viene mescolata prima della campionatura. Se ciò non è possibile a causa della natura della merce, si prelevano campioni parziali in punti diversi. Il mescolamento e il prelievo di campioni parziali possono non aver luogo se non sono utili per l'analisi.

Art. 52 Piani di campionatura e procedure di campionatura singola

1 Le autorità di esecuzione possono prelevare un campione singolo o diversi campioni secondo un piano di campionatura, a meno che i metodi di cui all'allegato 4 non dispongano diversamente.

2 Per i lotti possono essere prelevati diversi campioni secondo un piano di campionatura, in particolare se:

- a. vi è il sospetto che il lotto non soddisfi in tutto o in parte i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari; o
- b. l'obiettivo dell'analisi non può essere raggiunto con un campione singolo.

Art. 53 Presenza e collaborazione del responsabile della merce

1 I campioni vengono prelevati, nei limiti del possibile, in presenza del responsabile della merce.

2 Le autorità di esecuzione possono richiedere al responsabile di fornire informazioni, giustificativi e documentazioni e vincolarlo a partecipare alla campionatura.

Art. 54 Imbottigliamento, imballaggio e caratterizzazione

1 Se non possono essere prelevati negli imballaggi originali non danneggiati, i campioni vanno imbottigliati o imballati in recipienti o materiali da imballaggio adeguati.

2 Ogni campione è caratterizzato subito dopo il suo prelievo in modo univoco.

Art. 55 Rapporto sulla campionatura

1 Per ogni campionatura è elaborato un rapporto sulla campionatura con i seguenti dati:

- a. nome e indirizzo completi del responsabile della merce;
- b. designazione specifica ed eventualmente di fantasia della merce;
- c. luogo, data e ora della campionatura;
- d. caratterizzazione del campione;
- e. tipo di chiusura del campione (confezione originale, sigillo, piombo);
- f. quantità reale o stimata della merce al momento della campionatura;
- g. prezzo di acquisto o di vendita;
- h. motivo della campionatura.

2 Se disponibili vanno inoltre annotati:

- a. ulteriori dati per l'identificazione della merce quali il codice di fabbricazione, il lotto, la marca, la data di confezionamento, di fornitura o di conservazione;
- b. designazione esatta del fornitore (fabbricante, distributore, importatore);
- c. per le merci che si trovano in fase di trasporto: la designazione esatta e l'indirizzo del destinatario o dell'importatore;
- d. dati sulle condizioni di deposito;
- e. eventuali pubblicità riguardanti la merce.

3 Per particolari campionature come i campioni di acqua possono essere elaborati rapporti sulla campionatura semplificati. Per il prelievo di più campioni nello stesso luogo, come ad esempio posti di raccolta all'interno di depositi o presso grossisti, possono essere elaborati rapporti collettivi.

4 Per la campionatura al momento dell'importazione, del transito o dell'esportazione, l'USAV può prevedere un rapporto sulla campionatura semplificato.

5 L'autorità di esecuzione e, se presente, il responsabile della merce firmano il rapporto sulla campionatura.

6 L'autorità di esecuzione attesta con la sua firma che il campione è stato prelevato secondo le prescrizioni, che non vi è stato nessuno scambio e che il rapporto sulla campionatura corrisponde ai fatti.

7 Il responsabile della merce conferma con la sua firma la correttezza del rapporto sulla campionatura. Se si rifiuta di firmare, l'autorità di esecuzione annota nel rapporto sulla campionatura il rifiuto e l'eventuale motivazione.

Art. 56 Sigillatura e piombatura

1 L'autorità di esecuzione sigilla o piomba i campioni se modifiche successive ai campioni non possono essere escluse in altro modo.

2 Se sono prelevati più campioni, la confezione collettiva (cassa, cesto, ecc.) può essere legata e sigillata oppure piombata.

Art. 57 Ricevuta

1 L'autorità di esecuzione rilascia al responsabile della merce una ricevuta per i campioni prelevati in cui sono designati i campioni e il loro valore. Quale ricevuta vale anche una copia del rapporto sulla campionatura.

2 Nell'ambito della campionatura in serie durante la fornitura di latte nel posto di raccolta viene affissa una copia del rapporto collettivo in un punto ben visibile; tale affissione vale come ricevuta.

Art. 58 Consegna al laboratorio

I campioni prelevati sono immediatamente inviati al laboratorio insieme al rapporto sulla campionatura.

Art. 59 Informazione al laboratorio

L'autorità di esecuzione informa il laboratorio su tutte le circostanze che possono essere fondamentali per l'analisi, in particolare sui motivi della campionatura.

Art. 60 Rimborso del valore del campione

1 Se un campione non è contestato, l'autorità di esecuzione deve, su richiesta del proprietario della merce, rimborsare il valore d'acquisto del campione.

2 I campioni con un valore di acquisto inferiore a 10 franchi non sono rimborsati.

Capitolo 4: Laboratori nazionali di riferimento**Art. 61** Designazione dei laboratori nazionali di riferimento ed elenco

1 L'USAV designa laboratori nazionali di riferimento per gli ambiti di cui all'allegato 6.

2 Può revocare a un laboratorio nazionale di riferimento in qualsiasi momento la sua funzione se non soddisfa più uno o più dei suoi compiti, requisiti o obblighi.

3 Pubblica su Internet l'elenco dei laboratori nazionali di riferimento.²⁹

Art. 62 Requisiti dei laboratori nazionali di riferimento

I laboratori nazionali di riferimento devono:

- a. soddisfare i criteri di cui all'articolo 45;
- b. disporre di personale
 1. sufficientemente qualificato e formato nelle procedure di diagnosi e di analisi applicate nel suo ambito di competenza,

²⁹ <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/methoden-pu-pe.html>

2. formato ai casi di emergenza,
 3. che padroneggia almeno una lingua ufficiale della Confederazione;
- c. garantire che il proprio personale mantenga la riservatezza su determinate operazioni, determinati risultati e determinate comunicazioni;
 - d. disporre delle attrezzature e dei prodotti necessari allo svolgimento dei compiti conferiti loro;
 - e. eventualmente disporre di un elenco aggiornato delle sostanze di riferimento e dei reagenti disponibili nonché di un elenco aggiornato dei fabbricanti e dei fornitori di tali sostanze e reagenti;
 - f. disporre di una struttura amministrativa adeguata;
 - g. garantire che il proprio personale e quello assunto su base contrattuale conosca bene le norme e le procedure internazionali e che svolga il proprio lavoro tenendo conto degli sviluppi più aggiornati della ricerca su base nazionale, europea e internazionale;
 - h. essere imparziali e liberi da qualsiasi conflitto di interessi nell'esercizio delle loro funzioni in veste di laboratori nazionali di riferimento.

Art. 63 Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

- 1 I laboratori nazionali di riferimento devono svolgere, nel loro ambito di competenza, i compiti di cui all'allegato 7.
- 2 L'USAV fissa per ogni laboratorio di riferimento le modalità per i compiti da svolgere.
- 3 L'attività dei singoli laboratori nazionali di riferimento è regolarmente sottoposta a una valutazione eseguita sotto la direzione dell'USAV.
- 4 L'USAV può adeguare le competenze e i compiti dei laboratori nazionali di riferimento.

4. Titolo:

Formazione delle persone incaricate dei controlli ufficiali, attestati di capacità e diplomi

Capitolo 1: Disposizioni generali

Sezione 1: Principi, finanziamento, requisiti per un'attività ufficiale

Art. 64 Principi

¹ Il personale che esegue i controlli ufficiali deve essere adeguatamente formato e istruito nel proprio ambito di competenza, affinché possa svolgere i propri compiti con competenza ed eseguire i controlli ufficiali in modo coerente. Tiene costantemente aggiornate le proprie conoscenze all'interno del proprio ambito di competenza; la frequentazione dei corsi di formazione della Confederazione e dei Cantoni è obbligatoria.

² Le autorità competenti sviluppano e attuano i programmi di formazione.

³ Solo le persone che hanno una delle formazioni definite nella presente ordinanza possono essere incaricate dei controlli ufficiali nel Cantone.

⁴ L'USAV e la Direzione generale delle dogane organizzano congiuntamente corsi di formazione per le persone incaricate del controllo alla frontiera. Provvedono affinché il contenuto di questi corsi corrisponda allo stato più recente della tecnica e della scienza.

⁵ Le persone che controllano le aziende di sezionamento con un'autorizzazione di cui all'articolo 21 ODerr³⁰, devono essere in possesso di un attestato di capacità di veterinario ufficiale secondo l'ordinanza del 16 novembre 2011³¹ concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico.

Art. 65 Finanziamento

¹ Confederazione e Cantoni sostengono autonomamente i costi per il proprio personale che partecipa ai corsi di formazione.

² I costi scoperti delle formazioni vengono sostenuti in parti uguali da Confederazione e Cantoni.

³ La quota dei costi che i singoli Cantoni devono sostenere dipende dal numero di abitanti.

Art. 66 Condizione per un'attività ufficiale

¹ Chi intende esercitare una delle seguenti funzioni deve possedere il diploma corrispondente:

- a. direttore d'esame ufficiale;
- b. assistente specializzato ufficiale.
- c. controllore delle derrate alimentari;
- d. ispettore delle derrate alimentari;
- e. chimico cantonale.

Sezione 2: Commissione di esame

Art. 67 Istituzione

¹ È nominata una commissione di esame per il controllo ufficiale delle derrate alimentari (CE).

³⁰ RS 817.02

³¹ RS 916.402

² La CE è una commissione extraparlamentare ai sensi dell'ordinanza del 25 novembre 1998 sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione³² (OLOGA).

Art. 68 Compiti e competenze

La CE ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. assicura le possibilità di formazione per gli esami di diploma.
- b. assiste l'USAV su richiesta, se il candidato soddisfa le condizioni richieste per ammissione all'esame;
- c. fissa gli obiettivi di apprendimento e i contenuti formativi delle materie di cui agli articoli 81 capoverso 2 lettere a–f e 91 capoverso 1;
- d. prepara gli esami e rilascia direttive sulla loro esecuzione;
- e. fissa i compiti dell'esame;
- f. conduce gli esami;
- g. esercita la vigilanza sugli esami e ne assicura lo svolgimento uniforme;

Art. 69 Segretariato

L'USAV assicura il servizio di segretariato per la CE.

Capitolo 2 Attestato cantonale di capacità di assistente specializzato ufficiale

Sezione 1: Principio

Art. 70

¹ Chi intende ottenere l'attestato di capacità di assistente specializzato ufficiale deve:

- a. comprovare la formazione preliminare;
- b. aver assolto la formazione;
- c. superare l'esame per l'attestato di capacità.

Sezione 2: Formazione preliminare e formazione

Art. 71 Formazione preliminare

Per diventare assistente specializzato ufficiale, la formazione preliminare consiste:

- a. in una formazione professionale di base conclusa; oppure
- b. in un diploma di fine studi.

³² RS 172.010.1

Art. 72 Formazione

¹ La formazione di assistente specializzato ufficiale dura almeno un mese per ciascuna delle attività citate all'allegato 8. Si svolge presso un laboratorio cantonale sotto la direzione del chimico cantonale. È fatto salvo il capoverso 3.

² Include le seguenti componenti:

- a. una formazione pratica e teorica sulla procedura amministrativa generale;
- b. una formazione pratica e teorica per acquisire le conoscenze tecniche necessarie all'esercizio dell'attività di cui all'allegato 8; e
- c. una formazione teorica nelle seguenti materie: campionatura, legislazione sulle derrate alimentari, principi dei sistemi di garanzia della qualità, elaborazione di rapporti di controllo nonché aspetti psicologici connessi all'esercizio delle ispezioni.

³ In aggiunta occorre concludere la formazione di cui all'articolo 81 capoverso 2 lettera a.

Sezione 3: Esame e attestato di capacità**Art. 73** Portata e svolgimento dell'esame

¹ L'esame per assistente specializzato ufficiale comprende:

- a. un esame orale o scritto per verificare le conoscenze del candidato nell'ambito di attività prescelto;
- b. un esame pratico in questo ambito di attività.

² L'esame è condotto dal chimico cantonale responsabile della formazione del candidato.

Art. 74 Iscrizione

Chi si candida per ottenere l'attestato di capacità presenta domanda di iscrizione scritta al chimico cantonale.

Art. 75 Risultato

¹ Per ogni esame scritto o esame orale e pratico è assegnato un voto.

² L'esame è superato se:

- a. la media dei due voti è almeno 4,0; e
- b. non è assegnato nessun voto inferiore a 3.

³ Il chimico cantonale comunica per iscritto al candidato il risultato sotto forma di decisione.

Art. 76 Ripetizione

Chi non ha superato l'esame può ripeterlo.

Art. 77 Attestato di capacità

¹ Una volta superato l'esame, il chimico cantonale rilascia l'attestato di capacità per l'ambito di attività per cui è stato superato l'esame.

² Gli assistenti specializzati ufficiali possono lavorare solo nell'ambito di attività per cui hanno superato l'esame e sono autorizzati a disporre solo in questo ambito di attività.

Art. 78 Notifica all'USAV

Il chimico cantonale comunica all'USAV ogni 31 gennaio i nominativi delle persone che l'anno precedente hanno conseguito l'attestato di capacità e il loro ambito di attività.

Capitolo 3 Diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari**Sezione 1: Principi****Art. 79**

1 Il diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari (DCUD) è il requisito necessario per esercitare l'attività di ispettore delle derrate alimentari, controllore delle derrate alimentari o direttore d'esame ufficiale.

2 In casi eccezionali l'attività di ispettore o controllore delle derrate alimentari o di direttore d'esame ufficiale può essere esercitata anche da soggetti che non sono in possesso di un DCUD, a condizione che vi sia il consenso dell'USAV e siano soddisfatti i seguenti requisiti:

- a. il soggetto raggiunge l'età ordinaria di pensionamento al più tardi tra dieci anni.
- b. il soggetto deve avere svolto, nel corso dei 10 anni precedenti, una professione legata all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

3 Chi intende ottenere il DCUD deve:

- a. comprovare la formazione preliminare;
- b. aver assolto la formazione;
- c. superare l'esame di diploma.

Sezione 2: Formazione preliminare e formazione

Art. 80 Formazione preliminare

¹ Viene considerata formazione preliminare:

- a. l'assolvimento di una formazione di base con tre anni di esperienza di lavoro o una formazione professionale superiore; oppure
- b. un diploma di fine studi in una delle materie di cui all'articolo 90 capoverso 1.

² In casi eccezionali la prova della formazione preliminare può essere prodotta anche in altro modo. L'USAV decide in merito al riconoscimento su richiesta della CE.

Art. 81 Formazione

¹ La formazione per il DCUD dura almeno tre mesi. Si svolge sotto la direzione di un chimico cantonale.

² Include le seguenti materie:

- a. fondamenti di diritto delle derrate alimentari;
- b. microbiologia delle derrate alimentari, igiene delle derrate alimentari e delle aziende;
- c. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari;
- d. caratterizzazioni e pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso;
- e. valutazione del controllo autonomo, compresi la buona prassi di procedura e i principi HACCP secondo il *Codex Alimentarius*³³;
- f. ispezioni delle aziende, formazione del servizio esterno, campionatura ufficiale;
- g. fondamenti di analitica.

³ Le tasse di formazione sono disciplinate nell'allegato 9 numero 4.1.

Sezione 3: Esame e diploma

Art. 82 Parte teorica

¹ La parte teorica dell'esame di diploma è condotta dalla CE.

² Riguarda le materie di cui all'articolo 81 capoverso 2 lettere a–e.

³ L'esame si svolge in forma scritta.

⁴ Gli emolumenti per l'esame teorico di diploma sono disciplinati nell'allegato 9 numero 3.1.1.

³³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/all-standards/en/> : CAC/RCPI-1969, General Principles of Food Hygiene, modificato da ultimo nel 2003

Art. 83 Parte pratica

¹ La parte pratica dell'esame di diploma riguarda le materie di cui all'articolo 81 capoverso 2 lettere e-g e dura almeno due ore.

² Consiste nell'ispezione di un'azienda alimentare o che si occupa di oggetti d'uso e in una campionatura ufficiale.

³ È condotta dal chimico cantonale responsabile della formazione del candidato. Le eventuali istruzioni della CE vanno rispettate. Un membro della CE segue l'esame.

⁴ Gli emolumenti per l'esame pratico di diploma sono disciplinati nell'allegato 9 numero 3.1.2.

Art. 84 Iscrizione e ammissione

¹ Il candidato all'esame di diploma presenta una domanda scritta all'USAV.

² All'iscrizione vanno allegati:

- a. un curriculum vitae con la descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
- b. la comprova della formazione preliminare e della formazione.

³ L'USAV decide sull'ammissione all'esame su richiesta della CE.

⁴ L'emolumento per l'esame secondo l'allegato 9 numero 3.1 deve essere versato prima dell'esame.

Art. 85 Risultato

¹ Per ogni materia d'esame di cui agli articoli 82 e 83 è assegnato un voto.

² In base ai voti ottenuti è calcolata una media nella parte teorica e una nella parte pratica.

³ Le prestazioni sono valutate secondo la seguente scala dei voti:

6 = molto bene

5 = bene

4 = sufficiente

3 = insufficiente

2 = male

1 = molto male.

⁴ Sono ammessi i mezzi voti.

⁵ Il chimico cantonale che conduce la parte pratica dell'esame comunica immediatamente al segretariato i singoli voti della parte pratica.

⁶ L'esame di diploma è superato se:

- a. la media dei voti nella parte teorica e nella parte pratica è almeno 4,0; e
- b. non è assegnato nessun voto inferiore a 3.

⁷ L'USAV comunica per scritto al candidato il risultato sotto forma di decisione.

Art. 86 Comportamento sleale

¹ Su richiesta della CE, l'USAV può escludere provvisoriamente o definitivamente i candidati che sono stati ammessi all'esame di diploma sulla base di indicazioni false o incomplete oppure che si sono avvalsi nell'esame di diploma di mezzi non ammessi.

² L'esame dei candidati esclusi provvisoriamente è considerato non superato.

Art. 87 Ripetizione

¹ Chi non ha superato la parte teorica o pratica dell'esame di diploma può ripeterla.

² In caso di ripetizione, l'emolumento per l'esame deve essere versato nuovamente.

Art. 88 Diploma

¹ Se l'esame di diploma è superato, la CE rilascia il diploma.

² Gli emolumenti per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 9 numero 3.1.2.

Capitolo 4: Diploma federale per il controllo ufficiale di livello dirigenziale delle derrate alimentari**Sezione 1: Principi****Art. 89**

¹ Chi intende ottenere il diploma federale per il controllo ufficiale di livello dirigenziale delle derrate alimentari (DCUDD) deve:

- a. essere in possesso del DCUD;
- b. comprovare la formazione preliminare teorica;
- c. aver assolto la formazione necessaria; e
- d. superare l'esame di diploma.

² L'attività di chimico cantonale presuppone:

- a. il conseguimento del DCUDD;
- b. un diploma di master in una delle materie di cui all'articolo 90 capoverso 1 lettera a o un diploma di cui all'articolo 90 capoverso 1 lettera b.

³ L'attività di sostituto chimico cantonale presuppone il conseguimento del DCUDD.

Sezione 2: Formazione preliminare e formazione**Art. 90** Formazione preliminare teorica

¹ La comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta con:

- a. un diploma di bachelor in scienze naturali; oppure
- b. un diploma secondo la legge del 23 giugno 2006³⁴ sulle professioni mediche.

² Il diploma di cui al capoverso 1 lettera a deve essere stato rilasciato da una scuola universitaria ai sensi dell'articolo 2 capoverso 2 della legge federale del 30 settembre 2011³⁵ sulla promozione e sul coordinamento del settore universitario svizzero o da una scuola universitaria straniera riconosciuta o accreditata dallo Stato.

³ In casi eccezionali la comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta anche con altri attestati di bachelor. L'USAV decide in merito al riconoscimento su richiesta della CE.

Art. 91 Formazione ed esperienza professionale richiesta

¹ La formazione per il DCUDD include le seguenti materie:

- a. valutazione delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. analisi dei rischi nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- c. diritto applicabile in Svizzera e a livello internazionale nell'ambito delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- d. approvvigionamento di acqua potabile.

² Le tasse di formazione sono disciplinate nell'allegato 9 numero 4.2.

³ Il candidato deve altresì comprovare almeno due anni di esperienza professionale:

- a. in un'azienda di fabbricazione di derrate alimentari o di oggetti d'uso;
- b. nell'analisi di derrate alimentari o di oggetti d'uso;
- c. presso un'autorità federale attiva nel campo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso; oppure
- d. nell'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

⁴ In casi eccezionali la comprova della necessaria esperienza professionale può essere prodotta anche in altro modo. L'USAV decide in merito al riconoscimento su richiesta della CE.

Sezione 3: Esame e diploma

Art. 92 Parte teorica

¹ La parte teorica dell'esame di diploma è condotta dalla CE oppure delegata ai responsabili della formazione delle materie di cui all'articolo 91 capoverso 1.

² Riguarda le materie di cui all'articolo 91 capoverso 1.

³ Si svolge:

- a. nelle materie di cui all'articolo 91 capoverso 1 lettera b-d in forma scritta od orale, con attestato di esame o di rendimento;

³⁴ RS 811.11

³⁵ RS 414.20

- b. nella materia di cui all'articolo 91 capoverso 1 lettera a con un attestato.

Art. 93 Parte pratica

¹ La parte pratica dell'esame di diploma è condotta dalla CE. La CE può delegare lo svolgimento dell'esame a un chimico cantonale.

² La parte pratica include almeno un compito su ognuno dei seguenti argomenti:

- a. apprezzamento di diritto alimentare di una derrata alimentare;
- b. apprezzamento di diritto alimentare di un oggetto d'uso;
- c. approvvigionamento di acqua potabile;
- d. caratterizzazione delle derrate alimentari o degli oggetti d'uso;
- e. disposizione di provvedimenti sulla base dei risultati delle ispezioni;
- f. redazione di una denuncia penale.

Art. 94 Iscrizione e ammissione

¹ Il candidato all'esame di diploma presenta una domanda scritta all'USAV.

² All'iscrizione vanno allegati:

- a. un curriculum vitae con la descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
- b. le prove del DCUD nonché della formazione preliminare e della formazione.

³ L'USAV decide sull'ammissione all'esame su richiesta della CE.

⁴ L'emolumento per l'esame secondo l'allegato 9 numero 3.2 deve essere versato prima dell'esame.

Art. 95 Risultato

¹ Le materie d'esame di cui all'articolo 91 capoverso 2 lettere b-d sono valutate singolarmente con «superato/non superato».

² La parte pratica dell'esame di diploma di cui all'articolo 93 è valutata complessivamente con «superato/non superato».

³ L'esame di diploma è superato se risultano superate tutte le materie tecniche teoriche e la parte pratica.

⁴ L'USAV comunica per scritto al candidato il risultato sotto forma di decisione.

Art. 96 Comportamento sleale e ripetizione

Per il comportamento sleale e la ripetizione si applicano gli articoli 86 e 87.

Art. 97 Diploma

¹ Se l'esame di diploma è superato, l'USAV rilascia il diploma.

² L'emolumento per il rilascio del diploma è disciplinato nell'allegato 9 numero 3.2.2.

Art. 98 Chimico cantonale senza DCUDD

¹ Chi viene nominato chimico o suo sostituto dal Cantone senza essere ancora in possesso del DCUDD, deve:

- a. disporre della formazione preliminare teorica di cui all'articolo 90 capoverso 1;
- b. conseguire il DCUDDal massimo entro due anni dall'assunzione della carica.

² I chimici cantonali assunti in base al capoverso 1 non hanno facoltà di dirigere alcuna formazione di cui all'articolo 70 prima di avere conseguito il diploma.

5. Titolo: Trattamento dei dati di esecuzione**Capitolo 1: Dati personali****Sezione 1: Tipo e forma del trattamento****Art. 99** Tipo di dati personali trattati

¹ Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi secondo gli articoli 55 e 60 LDerr sono autorizzati a trattare i dati personali necessari per adempiere i compiti loro spettanti in virtù della legislazione sulle derrate alimentari.

² Le autorità cantonali di esecuzione trattano i dati personali:

- a. raccolti durante i controlli in aziende alimentari o che si occupano di oggetti d'uso;
- b. ricevuti da un'altra autorità di esecuzione.

³ L'AFD tratta i dati personali necessari per il controllo dell'importazione, del transito e dell'esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso.

⁴ L'USAV tratta i dati personali necessari a svolgere i suoi compiti nell'ambito del coordinamento, dell'esecuzione, del rilascio di autorizzazioni, dell'analisi dei rischi e dell'informazione della popolazione, nonché a gestire situazioni di emergenza e crisi.

⁵ I terzi trattano i dati personali necessari alla loro attività in relazione con le procedure di certificazione, con il controllo di tali procedure e con i compiti delegati secondo l'articolo 55 LDerr.

Art. 100 Forma del trattamento

¹ I dati personali sono conservati in collezioni di dati sicure. Se si tratta di collezioni di dati elettroniche, sono rilasciati diritti di accesso individuali.

- 2 I dati personali sono resi anonimi, se questo non ostacola lo svolgimento dei compiti stabiliti dalla legislazione sulle derrate alimentari.
- 3 I dati relativi a procedimenti e sanzioni amministrativi o penali sono trattati in modo confidenziale, fatti salvi i casi in cui una base legale ne richieda la comunicazione.
- 4 Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi emanano regolamenti interni sulla forma del trattamento dei dati.

Sezione 2: Scambio di dati

Art. 101 Disposizioni generali

- 1 Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano i dati personali nei casi espressamente previsti dagli articoli 102-106 e 108.
- 2 I dati sono scambiati su supporti che garantiscono la loro sicurezza.
- 3 Il DFI può prevedere che i dati siano trattati in un sistema d'informazione predisposto dall'USAV e che siano trasmessi esclusivamente attraverso interfacce amministrative dall'USAV.
- 4 Se un documento contiene più dati personali, i dati non necessariamente indispensabili per il destinatario sono cancellati o resi illeggibili.

Art. 102 Scambio di dati fra i Cantoni

Le autorità cantonali di esecuzione scambiano dati personali se constatano o hanno motivo di supporre che:

- a. un prodotto non conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari è stato immesso sul mercato per la prima volta da un'azienda in un altro Cantone; oppure
- b. un'azienda in un altro Cantone non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari d'uso.

Art. 103 Scambio di dati fra i Cantoni e la Confederazione

- 1 L'USAV, l'AFD e le autorità cantonali di esecuzione scambiano dati personali:
 - a. per gestire situazioni di crisi;
 - b. in caso di rischio imminente;
 - c. per coordinare l'esecuzione;
 - d. in relazione ai controlli approfonditi di cui al capitolo 4.
- 2 Allo scopo di attuare gli obiettivi di cui all'articolo 1 LDerr, le autorità cantonali di esecuzione comunicano all'Ufficio federale dell'agricoltura i casi di inganno riguar-

danti i prodotti di cui agli articoli 14-16^b della legge del 29 aprile 1998 sull'agricoltura³⁶ (LAg^r) nonché le denominazioni dei prodotti agricoli protette in virtù di un trattato internazionale concluso con la Svizzera.

³ L'USAV disciplina i requisiti per i dati e per gli aspetti tecnici della trasmissione dei dati.

Art. 104 Scambio di dati all'interno della Confederazione

Le autorità federali scambiano dati personali:

- a. per gestire crisi;
- b. in caso di rischio imminente;
- c. se constatano o hanno motivo di supporre che un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari;
- d. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari;
- e. per coordinare alla frontiera i controlli approfonditi di cui agli articoli 37-44.

Art. 105 Scambio di dati con terzi

Nell'ambito di procedure di controllo o di certificazione, del controllo di queste ultime e della delega di compiti secondo l'articolo 55 LDerr, le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano dati personali, allo scopo di coordinare l'esecuzione del diritto alimentare, se constatano o hanno motivo di supporre che:

- a. un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari;
- b. un'azienda non rispetta le esigenze della legislazione sulle derrate alimentari;
- c. una denominazione secondo gli articoli 14-16^a e 63 LAg^r³⁷ o una denominazione relativa a prodotti agricoli protetta in virtù di un trattato internazionale concluso con la Svizzera non sono conformi alle esigenze delle rispettive ordinanze o del rispettivo trattato internazionale,

Art. 106 Scambio internazionale di dati personali

¹ L'USAV scambia dati personali con le autorità competenti di altri Paesi o delle organizzazioni internazionali solo quando è necessario:

- a. sulla base di un trattato internazionale;
- b. per gestire situazioni di crisi;
- c. in caso di rischio imminente;
- d. se constatata o ha motivo di supporre che un prodotto non è conforme alle esigenze della legislazione sulle derrate alimentari.

³⁶ RS 910.1

³⁷ RS 910.1

2 Per il trattamento dei dati personali scambiati può partecipare a sistemi d'informazione esteri o realizzare un proprio sistema di d'informazione.

3 Le autorità di esecuzione trasmettono all'USAV i dati necessari in una forma adeguata al sistema d'informazione.

Sezione 3: Conservazione, archiviazione e distruzione

Art. 107

1 Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi conservano i dati personali dopo la raccolta per almeno cinque anni.

2 I dati personali sono distrutti dopo dieci anni se non sono più necessari allo svolgimento dei compiti legali. In ogni caso essi vengono distrutti o resi anonimi al massimo trenta anni dopo la loro raccolta.

3 Sono fatte salve la legge del 26 giugno 1998³⁸ sull'archiviazione e le legislazioni cantonali sull'archiviazione.

Capitolo 2: Trattamento di dati allo scopo di un'analisi dei rischi

Art. 108 Tipo di dati trattati

1 Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi trattano dati resi anonimi allo scopo di un'analisi dei rischi.

2 I dati trattati allo scopo di un'analisi dei rischi includono in particolare i dati:

- a. delle ispezioni nelle aziende;
- b. dei controlli approfonditi;
- c. delle analisi ufficiali dei campioni;
- d. per l'elaborazione del rapporto annuale sul piano di controllo nazionale;
- e. che sono necessari per il rispetto delle esigenze dei trattati internazionali.

Art. 109 Scambio di dati

1 Le autorità federali, le autorità cantonali di esecuzione e i terzi trasmettono i loro dati secondo le direttive dell'USAV.

2 I dati sono scambiati su supporti che garantiscono la loro sicurezza.

3 Il DFI può prevedere che i dati siano trattati esclusivamente in un sistema d'informazione predisposto dall'USAV e che siano trasmessi esclusivamente attraverso interfacce amministrate dall'USAV.

³⁸ RS 152.1

Art. 110 Conservazione

I dati resi anonimi, trattati allo scopo di un'analisi dei rischi, possono essere conservati per una durata illimitata.

6. Titolo: Emolumenti e altre disposizioni di esecuzione**Capitolo 1: Emolumenti****Sezione 1: Emolumenti delle autorità federali****Art. 111** Obbligo di pagare emolumenti

1 Chi dispone un controllo ufficiale, una decisione o una prestazione di un'autorità federale deve pagare un emolumento. I disborsi sono calcolati separatamente.

2 Le autorità federali riscuotono emolumenti per i controlli ufficiali soltanto se questi ultimi hanno portato a contestazioni.

3 Le autorità federali e, se concedono la reciprocità, le autorità dei Cantoni e dei Comuni non devono pagare emolumenti se chiedono prestazioni per se stesse.

4 Sempre che la presente ordinanza non contenga un disciplinamento speciale, si applicano le disposizioni dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004 sugli emolumenti³⁹.

Art. 112 Calcolo degli emolumenti

1 Gli emolumenti per controlli e prestazioni ufficiali sono calcolati secondo aliquote fisse oppure in base al tempo impiegato, tenuto conto del quadro tariffario secondo l'allegato 9.

2 Gli emolumenti per controlli e prestazioni ufficiali per i quali non vi è nell'allegato 9 alcuna aliquota o alcun quadro tariffario sono calcolati in base al tempo impiegato. La tariffa oraria non può superare i 300 franchi. I tempi inferiori a un'ora non sono conteggiati.

3 Per prestazioni che, su richiesta, sono eseguite urgentemente o al di fuori del normale orario di lavoro possono essere riscossi supplementi sino al 50 per cento dell'emolumento ordinario.

Art. 113 Emolumenti per controlli approfonditi

1 In caso di controlli approfonditi ai sensi dell'articolo 36 vengono riscossi gli emolumenti di cui all'allegato 9.

2 Per il calcolo degli emolumenti si applica l'articolo 114 capoversi 1 e 2.

³⁹ RS 172.041.1

Art. 114 Esborsi

Sono considerati esborsi i costi supplementari per i singoli controlli o le singole prestazioni. Oltre ai costi secondo l'articolo 6 capoverso 2 dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004 sugli emolumenti⁴⁰, si tratta segnatamente:

- a. degli onorari secondo gli articoli 8l-8t OLOGA⁴¹;
- b. dei costi generati dalla raccolta di prove o da verifiche particolari.

Art. 115 Riscossione

Gli emolumenti fino a 200 franchi possono essere riscossi anticipatamente o contro rimborso.

Sezione 2: Emolumenti dei Cantoni**Art. 116**

1 Fatto salvo l'articolo 119, i Cantoni riscuotono emolumenti per i controlli ufficiali che hanno dato adito a contestazioni.

² Applicano commissioni fino ai seguenti importi massimi:

- a. per le campionature, al massimo 200 franchi per ogni prelievo;
- b. per le ispezioni, al massimo 4000 franchi per ogni ispezione;
- c. per le analisi dei campioni, al massimo 6000 franchi per ogni campione.

3 Per calcolare un emolumento occorre tenere conto del tempo necessario, dell'apparecchiatura e del materiale utilizzati.

4 In caso di contestazioni di lieve entità si rinuncia alla riscossione dell'emolumento.

5 I Cantoni riscuotono emolumenti per il controllo ufficiale delle aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 21 ODerr⁴². Questi emolumenti sono calcolati secondo il principio di cui al capoverso 3.

6 Per prestazioni e controlli particolari che sono eseguiti su richiesta e che richiedono tempi superiori rispetto alla normale attività di controllo gli emolumenti sono calcolati secondo il principio di cui al capoverso 3.

7 La tariffa oraria è disciplinata dal diritto cantonale.

8 Gli esborsi possono essere fatturati separatamente.

Art. 117 Emolumenti per controlli approfonditi

1 Per i controlli approfonditi secondo l'articolo 36 gli emolumenti sono riscossi presso le aziende alimentari responsabili per le merci.

⁴⁰ RS 172.041.1

⁴¹ RS 172.010.1

⁴² RS 817.02

2 Per il calcolo degli emolumenti si applica l'articolo 114 capoversi 1 e 2.

Capitolo 2: Autorizzazione di esami da parte delle autorità estere

Art. 118

L'USAV è l'autorità competente per il rilascio delle autorizzazioni alle autorità estere che intendono controllare aziende svizzere che esportano derrate alimentari od oggetti d'uso nel loro Paese.

Capitolo 3: Aggiornamento degli allegati

Art. 119

1 L'USAV aggiorna gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica, al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera e sulla base dei trattati internazionali.

2 Per questi aggiornamenti può stabilire disposizioni transitorie.

7. Titolo: Disposizioni finali

Art. 120 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del 16 dicembre 2016⁴³ sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari è abrogata.

Art. 121 Modifica di un altro atto normativo

L'ordinanza del 25 novembre 1998 sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione⁴⁴ è modificata come segue:

Allegato 2 n. 1.2

Sono soppresse le seguenti commissioni:

- | | |
|-----|---|
| DFI | Commissione di esame per il diploma di chimico delle derrate alimentari |
| | Commissione di esame per il diploma di ispettore delle derrate alimentari |
| | Commissione di esame per il diploma di controllore delle derrate alimentari |

⁴³ RU ...

⁴⁴ RS 172.010.1

Viene aggiunta la seguente Commissione:

DFI Commissione di esame per il controllo ufficiale delle derrate alimentari

Art. 122 Disposizioni transitorie

1 Il diploma federale di chimico delle derrate alimentari è equiparato al DCUDD, il diploma federale di ispettore delle derrate alimentari e il diploma federale di controllore delle derrate alimentari è equiparato al DCUD.

2 Chi ha iniziato la formazione di chimico o ispettore delle derrate alimentari prima del 1° maggio 2020 può continuarla e completarla secondo l'attuale ordinamento solo entro il 31 dicembre 2025.

3 Chi ha iniziato la formazione di controllore delle derrate alimentari prima del 1° maggio 2020 può continuarla e completarla secondo l'attuale ordinamento solo entro il 31 dicembre 2020.

Art. 123 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione,

Il cancelliere della Confederazione, Walter Thurnherr

Allegato 1
(Art. 37 cpv. 1, 3 lett. b e 6)

Elenco delle derrate alimentari di origine non animale (incluso il loro Paese di origine) soggette a controlli approfonditi di cui all'articolo 37

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Cambogia (KH)	Residui di antiparasitari	50
Melanzane (fresche, refrigerate o congelate)	0709.30 ex 0710.80			
Sedano cinese (<i>Apium graveolens</i>) (fresco o refrigerato)	ex 0709.40	Cambogia (KH)	Residui di antiparasitari	50
<i>Brassica oleracea</i> (altri tipi di cavolo commestibili del genere <i>Brassica</i> , «broccoli cinesi») (fresca o refrigerata)	ex 0704.90	Cina (CN)	Residui di antiparasitari	50
Tè, anche aromatizzato	0902	Cina	Residui di antiparasitari	10
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Repubblica dominicana (DO)	Residui di antiparasitari	20
Peperoni (peperoni dolci altre varietà, <i>Capsicum</i> spp.) (freschi, refrigerati o congelati)	e0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80			
Fragole (fresche o refrigerate)	-0810.10	Egitto (EG)	Residui di antiparasitari	10
Peperoni (peperoni dolci altre varietà, <i>Capsicum</i> spp.) freschi, refrigerati o congelati	e0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80	Egitto (EG)	Residui di antiparasitari	10
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Gambia (GM)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o servate in altro modo)	con-2008.11			
Nocciole (con o senza guscio)	gu-0802.21 0802.22	Georgia (GE)	Aflatossine	20

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Olio di palma	1511.10 1511.90	Ghana (GH)	Coloranti Sudan	50
Semi di sesamo (freschi o refrigerati)	1207.40	India (IN)	Salmonelle	20
Enzimi; enzimi preparati	3507	India (IN)	Cloramfenicolo	50
Piselli (con il baccello, freschi o refrigerati)	ex 0708.10	Kenia (KE)	Residui di antiparasitari	10
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Madagascar (MG)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11			
Lamponi (congelati)	0811.20 ex 0811.20	Serbia (RS)	Norovirus	10
Semi di cocomero (<i>Egusi, Citrullus</i> spp.) e prodotti derivati	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Sierra Leone (SL)	Aflatossine	50
Arachidi (con o senza guscio)	1202.41 1202.42	Sudan (SD)	Aflatossine	50
Burro di arachidi	2008.11			
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11			
Peperoni (diversi dai peperoni dolci, <i>Capsicum</i> spp.) (freschi o refrigerati)	ex 0709.60	Thailandia (TH)	Residui di antiparasitari	10
Fagioli asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (freschi, refrigerati o congelati)	ex 0708.20 ex 0710.22	Thailandia (TH)	Residui di antiparasitari	20
Melanzane (fresche, refrigerate o congelate)	0709.30 ex 0710.80			
Albicocche (secche)	0813.10	Turchia (TR)	Solfiti	10
Albicocche (preparate o conservate in altro modo)	2008.50			
Limoni (<i>Citrus limon, Citrus limonum</i>) freschi, refrigerati o congelati	0805.50	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	10
Peperoni dolci (<i>Capsicum annum</i>)	0709.60 0710.80	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	10
Foglie di vite	ex 2008.99	Turchia (TR)	Residui di antiparasitari	50
Pistacchi (con o senza guscio)	0802.51 0802.52	Stati Uniti (US)	Aflatossine	20

1	2	3	4	5
Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Rischio	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Albicocche (secche)	0813.10	Uzbekistan (UZ)	Solfiti	50
Albicocche (preparate o conservate in altro modo)	2008.50			
Foglie di coriandolo	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	50
Basilico (<i>Ocimum basilicum</i>) e basilico sacro (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	ex 1211.90 ex 2008.99		sitari	
Menta	ex 1211.90			
Prezzemolo	ex 2008.99 ex 0709.99			
Gombo (fresco o refrigerato)	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	50
Peperoni (diversi dai peperoni dolci, <i>Capsicum</i> spp.) freschi o refrigerati	ex 0709.60		sitari	
Pitaya (frutto del drago) fresca o refrigerata	ex 0810.90	Vietnam (VN)	Residui di antiparas-	20
			sitari	

Allegato 2
(Art. 37 cpv. 1, 3 lett. b e 4-6)

Elenco delle derrate alimentari di origine non animale (incluso il loro Paese di origine) per cui valgono i controlli approfonditi per l'importazione a causa del rischio di contaminazione da aflatossine di cui all'articolo 37

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Noci del Brasile con guscio	0801.21	Brasile (BR)	Casuali
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti noci del Brasile con guscio	ex 0813.50		
Arachidi (con guscio)	1202.41	Cina (CN)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		
Arachidi (con guscio)	1202.41	Egitto (EG)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		
Pistacchi (con guscio)	0802.51	Iran (IR)	50
Pistacchi (senza guscio)	0802.52		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti pistacchi	ex 0813.50		
Pasta di pistacchi			
	ex 2007.10 o		
Pistacchi (preparati o conservati) comprese le miscele	2007.99 2008.19 2008.19		
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 2008 ex 1106.30		

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Fichi (secchi)	0804.20	Turchia (TR)	20
Miscele di noci o di frutta secca contenenti fichi	0813.50		
Pasta di fichi	ex 2007.10 o 2007.99		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti fichi	ex 2007.10 o 2007.99		
Fichi (preparati o conservati) comprese le miscele	ex 2008.99 ex 2008.97		
Nocciole (<i>Corylus</i> sp.) (con guscio)	0802.21	Casuali	
Nocciole (<i>Corylus</i> sp.) (senza guscio)	0802.22		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti nocciole	ex 0813.50		
Pasta di nocciole			
Nocciole (preparate o conservate) comprese le miscele	ex 2007.10 o 2007.99		
Farine, semolini e polveri di nocciole	ex 2008.19 ex 2008.97		
Nocciole (tagliate in pezzi o a fette e tritate)	ex 1106.30		
Olio di nocciole	ex 0802.22; 2008.19		
	ex 1515.90		
Pistacchi (con guscio)	0802.51	50	
Pistacchi (senza guscio)	0802.52		
Miscele di frutta secca o di frutta a guscio contenenti pistacchi	ex 0813.50		
Pasta di pistacchi			
Pistacchi (preparati o conservati) comprese le miscele	ex 2007.10 o 2007.99		
	2008.19 2008.19		
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 2008.97 ex 1106.30		
Arachidi (con guscio)	1202.41	Ghana (GH)	50
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		

Derrata alimentare	Codice SA	Paese di origine	Frequenza dell'analisi della merce e dei controlli d'identità (%)
Arachidi (con guscio)	1202.41	India (IN)	20
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11 2008.11 2008.11		
Semi di cocomero (<i>Egusi, Citrullus lanatus</i>) prodotti derivati	eex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Nigeria (NG)	50
Arachidi (con guscio)	1202.41	Brasile (BR)	10
Arachidi (senza guscio)	1202.42		
Burro di arachidi	2008.11		
Arachidi (preparate o conservate in altro modo)	2008.11		
<i>Capsicum annuum</i> (intero, macinato o tritato)	0904.21	India (IN)	20
Frutta del genere <i>Capsicum</i> (secca, intera), eccetto i peperoni dolci (<i>Capsicum annuum</i>)	ex 0904.22		
Noce moscata (<i>Myristica fragrans</i>)	0904.21 0908.11 0908.12		
Noce moscata (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12	Indonesia (ID)	20

Allegato 3
(art. 37 cpv. 1)

Posti di controllo frontaliери per i controlli ufficiali approfonditi

1. Aeroporto di Zurigo
2. Aeroporto di Ginevra

BOZZA

Allegato 4
(art. 48 cpv. 1)

Metodi per campionature, analisi, prove e diagnosi di laboratorio

Analita/i	Prodotto	Metodo
Nitrato	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato del regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 ⁴⁵
Micotossine	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi degli allegati I e II del regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 ⁴⁶
Arsenico (inorganico), piombo, cadmio, mercurio e stagno (inorganico)	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 ⁴⁷
3-Monocloro-1,2-propandiole e glicidil esteri degli acidi grassi	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 ⁴⁸
Diossine e PCB	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi degli allegati I-IV del regolamento (UE) n. 2017/644 della Commissione del 5 aprile 2017 ⁴⁹

⁴⁵ Regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari, GU L 364 del 20.12.2006, pag. 25.

⁴⁶ Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, L 70 del 9.3.2006, pag. 12, modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 519/2014 della Commissione del 16 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening, GU L 147 del 17.5.2014, pag. 29.

⁴⁷ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari, GU L 88 del 29.03.2007, pag. 29, modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2016/582 della Commissione del 15 aprile 2016 che modifica il regolamento (CE) n. 333/2007 per quanto riguarda l'analisi di arsenico inorganico, piombo e idrocarburi policiclici aromatici e per alcuni criteri di prestazione relativi all'analisi, GU L 101 del 16.04.2016, pag. 3.

⁴⁸ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, GU L 88 del 29.03.2007, pag. 29, GU L 88 del 29.03.2007, pag. 29.

⁴⁹ Regolamento (UE) 2017/644 della Commissione, del 5 aprile 2017, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei livelli di diossine, PCB diossina-

Analita/i	Prodotto	Metodo
Idrocarburi policiclici aromatici	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 ⁵⁰
Acido erucico	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato del regolamento (UE) n. 2015/705 della Commissione del 30 aprile 2015 ⁵¹
Atropina e scopolamina	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato I parte J del regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 ⁵²
Tossine microbiche ai sensi dell'allegato 9 OCont	Tutte le derrate alimentari	Ai sensi dell'allegato III del regolamento (UE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005
Contaminanti vari	Gelatina e collagene	Come da Farmacopea europea (Ph. Eur.) 9 ^a edizione, monografia 07/2018 ⁵³

simili e PCB non diossina-simili in alcuni prodotti alimentari e che abroga il regolamento (UE) n. 589/2014, GU L 92 del 06.04.2017, pag. 9.

⁵⁰ Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, GU L 88 del 29.03.2007, pag. 29, GU L 88 del 29.03.2007, pag. 29-38.

⁵¹ Regolamento (UE) 2015/705 della Commissione, del 30 aprile 2015, che stabilisce i metodi di campionamento e i criteri di rendimento per i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di acido erucico negli alimenti e che abroga la direttiva 80/891/CEE della Commissione, GU L 113 del 1.5.2015, pag. 29

⁵² Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, GU L 70 del 09.03.2006, pagg. 12-34.

⁵³ La Farmacopea europea è disponibile in versione tedesca e francese sul sito www.bundepublikationen.admin.ch o presso l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica, Vendita pubblicazioni federali, 3003 Berna, oppure online su <http://online.pheur.org/EN/entry.htm>.

Allegato 5
(art. 48 cpv. 5)

Caratteristiche dei metodi di analisi

1. I metodi di analisi e i risultati di misurazione devono essere contrassegnati dalle seguenti caratteristiche:
 - a. accuratezza (esattezza e precisione);
 - b. applicabilità (matrice e intervallo di concentrazione);
 - c. limite di rilevazione;
 - d. limite di determinazione;
 - e. precisione;
 - f. ripetibilità;
 - g. riproducibilità;
 - h. recupero;
 - i. selettività;
 - j. sensibilità;
 - k. linearità;
 - l. incertezza delle misurazioni;
 - m. altri criteri a scelta.
2. I valori di precisione di cui al numero 1 lettera e sono ottenuti in seguito a una prova interlaboratorio condotta conformemente a un protocollo riconosciuto a livello internazionale (p.es. ISO 5725 «Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione») oppure, qualora si siano stabiliti criteri di efficienza per i metodi analitici, sono basati su prove di conformità ai criteri.
3. I valori di ripetibilità e riproducibilità di cui al numero 1 lettere f e g devono essere indicati in una forma riconosciuta a livello internazionale (es. intervalli di confidenza al 95% ai sensi della norma ISO 5725 «Accuratezza (esattezza e precisione) dei risultati e dei metodi di misurazione»).
4. I risultati della prova interlaboratorio vengono pubblicati o messi liberamente a disposizione.
5. I metodi di analisi applicabili in modo unitario a diversi gruppi di prodotti sono da preferire a quelli applicabili soltanto a prodotti singoli.
6. Se i metodi di analisi possono essere validati solo all'interno di un unico laboratorio, essi devono essere validati sulla base di linee guida o protocolli scientifici accettati a livello internazionale.
7. Se sono stati stabiliti criteri di rendimento per i metodi di analisi, i metodi devono essere validati da test per constatare il rispetto di questi criteri.
8. I metodi di analisi introdotti nell'ambito della presente ordinanza devono essere modificati sulla base dello schema standard raccomandato dalla norma ISO.

Allegato 6
(art. 61 cpv. 1)

Laboratori di riferimento

Occorre designare laboratori di riferimento per i seguenti ambiti:

Ambito

1. Laboratorio per l'analisi e il test delle zoonosi (salmonelle)
2. Laboratorio per il controllo delle biotossine marine nelle derrate alimentari
3. Laboratorio per i virus di origine alimentare
4. Laboratorio per la *Listeria monocytogenes*
5. Laboratorio per gli stafilococchi coagulasi positivi, compreso lo *Staphylococcus aureus*
6. Laboratorio per l'*Escherichia coli*, compreso l'*E. coli* verotossigenico (VTEC)
7. Laboratorio per il *Campylobacter*
8. Laboratorio per la resistenza antimicrobica nelle derrate alimentari
9. Laboratorio per i residui di medicinali veterinari e i contaminanti in derrate alimentari di origine animale
10. Laboratorio per gli organismi geneticamente modificati nelle derrate alimentari
11. Laboratorio per i materiali destinati a venire a contatto con le derrate alimentari
12. Laboratorio per i residui di pesticidi nelle derrate alimentari
13. Laboratorio per gli elementi chimici e i composti azotati nelle derrate alimentari
14. Laboratorio per le micotossine e le tossine vegetali nelle derrate alimentari
15. Laboratorio per i contaminanti da processo nelle derrate alimentari
16. Laboratorio per gli inquinanti organici persistenti (POP) nelle derrate alimentari

Allegato 7
(art. 63 cpv. 1)

Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

1. Collaborare con i laboratori di riferimento dell'Unione europea e partecipare a formazioni e prove comparative interlaboratorio organizzati da questi laboratori.
2. Coordinare le attività dei laboratori ufficiali con l'obiettivo di armonizzare e migliorare i metodi delle analisi, delle prove o delle diagnosi di laboratorio e il loro utilizzo.
3. Organizzare eventualmente prove comparative interlaboratorio o prove valutative fra laboratori ufficiali, adottare adeguate misure successive sulla base di queste prove e informare l'USAV sui risultati dei test e sulle misure successive.
4. Garantire la trasmissione all'USAV e ai laboratori ufficiali delle informazioni fornite dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea.
5. Assistere l'USAV sul piano scientifico e tecnico all'interno del suo campo di attività nell'attuare il piano di controllo nazionale e i programmi coordinati di controllo adottati ai sensi dell'articolo 19 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016⁵⁴ sul piano di controllo nazionale per la filiera agroalimentare e gli oggetti d'uso.
6. Validare eventualmente reagenti e lotti di reagenti, nonché gestire e aggiornare gli elenchi delle sostanze di riferimento e reagenti disponibili nonché dei produttori e fornitori di tali sostanze e reagenti.
7. Tenere riunioni per lo scambio di esperienze e, se necessario, corsi di formazione per il personale dei laboratori ufficiali.
8. Assistere l'USAV nella diagnosi di malattie e zoonosi trasmesse per via alimentare e in caso di partite non a norma analizzando agenti patogeni isolati per la conferma delle diagnosi, la caratterizzazione e la classificazione tassonomica.

⁵⁴ RS 817.032

Allegato 8
(art. 72 cpv. 1 e 2 lett. b)

Compiti specifici degli assistenti specializzati ufficiali

1. Campionatura
2. Controllo di aziende che
 - a. producono o distribuiscono materiali che vengono a contatto con la derata alimentare,
 - b. producono o distribuiscono cosmetici,
 - c. producono o distribuiscono giocattoli,
 - d. effettuano tatuaggi, piercing o applicano make-up permanente.
3. Controllo dell'acqua per piscine e docce

BOZZA

Allegato 9

(art. 44 cpv. 1 e 2, 81 cpv. 3, 82 cpv. 4, 83 cpv. 4, 84 cpv. 4, 94 cpv. 4, 97 cpv. 3, 112 cpv. 1 e 2, 113 cpv. 1)

Emolumenti delle autorità federali

1. Controlli

- 1.1 Controlli della documentazione: al massimo 100 franchi
- 1.2 Campionatura: al massimo 200 franchi per ogni prelievo
- 1.3 Ispezioni: al massimo 4000 franchi per ogni ispezione
- 1.4 Analisi dei campioni: al massimo 6000 franchi per ogni campione
- 1.5 Disposizione di provvedimenti: al massimo 200 franchi per disposizione
- 1.6 Emolumento supplementare per partite importate senza la necessaria notificazione preventiva: al massimo 200 franchi
- 1.7 Eventuale distruzione: al massimo 0,50 franchi al kg di peso lordo

2. Autorizzazioni

		Franchi
2.1	Autorizzazioni secondo gli articoli 17, 29, 31, 35, 38 e 50 ODerr ⁵⁵	200–50 000
2.2	Autorizzazioni secondo le disposizioni del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari	200–50 000

3. Esami

		Franchi
3.1	<i>Diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari (DCUD)</i>	
3.1.1	Esame di diploma: esame teorico	100
3.1.2	Esame di diploma: parte pratica	400
3.1.3	Rilascio del diploma	50
3.2	<i>Diploma federale per il controllo ufficiale di livello dirigenziale delle derrate alimentari (DCUDD)</i>	
3.2.1	Esame di diploma	800
3.2.2	Rilascio del diploma	50

⁵⁵ RS 817.02

4. Formazioni

		Franchi
4.1	Formazione per conseguire il diploma federale per il controllo ufficiale delle derrate alimentari (DCUD)	4000
4.2	Formazione per conseguire il diploma federale per il controllo ufficiale di livello dirigenziale delle derrate alimentari (DCUDD)	4000

BOZZA



Ordinanza sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso (OPCNP)

del ... Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.

Il Consiglio federale svizzero,

visto l'articolo 32 capoverso 2^{bis} della legge federale del 16 dicembre 2005 sulla protezione degli animali (LPAn),¹

visto l'articolo 82 della legge del 15 dicembre 2000 sugli agenti terapeutici (LATer);²

visti gli articoli 30 capoverso 5 lettera a e 42 capoverso 2 della legge del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari (LDAI)³;

visto l'articolo 181 capoverso 1^{bis} della legge del 29 aprile 1998 sull'agricoltura (LAgr);⁴

visto l'articolo 53 capoverso 3 della legge del 1° luglio 1966 sulle epizootie (LFE)⁵;
ordina:

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e scopo

1 La presente ordinanza disciplina l'attuazione del piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso. Il piano mira a garantire che siano immessi sul mercato solo derrate alimentari e oggetti d'uso sicuri e conformi ai requisiti di legge.

2 L'ordinanza disciplina in particolare:

- a. l'obiettivo, i contenuti e l'elaborazione del PCNP;
- b. i principi generali dei controlli dei processi e gli intervalli tra i controlli;
- c. le campagne nazionali di controllo dei prodotti della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso;

¹ RS 455

² RS 812.21

³ RS 817.0

⁴ RS 910.1

⁵ RS 916.40

- d. la sorveglianza degli agenti zoonotici, delle resistenze agli antibiotici e di altri pericoli pertinenti legati alle derrate alimentari;
- e. il rapporto annuale sul PCNP e altri rapporti della Confederazione sui controlli ufficiali.

Art. 2 Campo d'applicazione

1 La presente ordinanza si applica ai controlli ufficiali:

- a. eseguiti in ogni fase della filiera agroalimentare;
- b. degli oggetti d'uso.

2 Si applica in particolare ai controlli nei seguenti settori:

- a. salute dei vegetali;
- b. salute degli animali;
- c. protezione degli animali;
- d. alimenti per animali;
- e. medicinali veterinari;
- f. derrate alimentari;
- g. oggetti d'uso di cui all'articolo 5 LDerr;
- h. denominazioni previste dal diritto agricolo.

3 Le disposizioni delle sezioni 3 e 4 non si applicano ai controlli:

- a. sui processi previsti dall'ordinanza del 31 ottobre 2018 sulla salute dei vegetali⁶;
- b. sui processi previsti dall'ordinanza del 14 novembre 2007 sul vino⁷;
- c. effettuati nelle procedure di certificazione delle denominazioni protette di prodotti agricoli.

Art. 3 Definizioni

Si intende per:

- a. *piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP)*: il documento di portata pluriennale predisposto dall'autorità competente e contenente informazioni generali in merito a struttura, organizzazione e strategia dei sistemi per i controlli ufficiali della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso;
- b. *filiera agroalimentare*: la sequenza delle fasi e delle operazioni coinvolte nella produzione, trasformazione, distribuzione, deposito e movimentazione

⁶ RS 916.20

⁷ RS 916.140

di una derrata alimentare e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo;

- c. *controllo di base*: il controllo ufficiale che consente di verificare se l'impresa nel suo complesso garantisce il rispetto delle disposizioni di legge pertinenti;
- d. *controllo di verifica*: il controllo ufficiale effettuato dopo un breve periodo di tempo nell'impresa per accertare che le inadempienze rilevate in occasione di un precedente controllo siano state rettificate;
- e. *controllo basato su sospetti*: il controllo ufficiale effettuato quando si sospettano inadempienze nelle prescrizioni;
- f. *controllo intermedio*: il controllo che ha luogo tra due controlli di base nelle imprese in cui il rischio individuale, definito dal Cantone, è più elevato;
- g. *controllo amministrativo*: il metodo di controllo che consiste nella verifica dei dati amministrativi di un'impresa senza che essa venga ispezionata sul posto;
- h. *controllo a campione*: controllo di base di un'impresa selezionata a caso.

Sezione 2 Piano di controllo nazionale pluriennale

Art. 4 Obiettivo del piano di controllo nazionale pluriennale

Il PCNP ha come obiettivo l'attuazione di una strategia nazionale coerente, nazionale e integrata dei controlli ufficiale, tale da coprire tutti i settori e tutte le fasi della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso, importazione compresa.

Art. 5 Contenuto del piano di controllo nazionale pluriennale

Il PCNP contiene informazioni generali in merito alla struttura e all'organizzazione del sistema di controllo posto in essere e ai controlli stessi. Descrive in particolare:

- a. gli obiettivi strategici perseguiti e il modo in cui vengono presi in considerazione per definire le priorità in materia di controlli ufficiali e assegnazione delle risorse;
- b. la categorizzazione dei controlli ufficiali relativi ai rischi;
- c. l'organizzazione delle autorità competenti e dei loro compiti a livello federale e cantonale, oltre alle risorse di cui esse dispongono;
- d. all'occorrenza, la delega di compiti a organi di diritto pubblico o privato;
- e. l'organizzazione di controlli ufficiali a livello federale e cantonale;
- f. i sistemi di controllo applicati ai diversi settori e il coordinamento tra le autorità competenti;
- g. le procedure attuate per garantire il rispetto degli obblighi spettanti alle autorità competenti;
- h. la formazione del personale delle autorità competenti
- i. le procedure di controllo documentate previste per i controlli ufficiali;

- j. i piani di emergenza in caso di crisi, compresa la designazione delle autorità competenti che occorre mobilitare e la descrizione dei loro compiti e delle loro responsabilità, oltre che le procedure di scambio di informazioni tra queste autorità e gli altri soggetti interessati;
- k. l'organizzazione generale della collaborazione e della mutua assistenza fra le autorità competenti della Svizzera e degli Stati terzi;
- l. l'elenco dei compiti di controllo ufficiale delle autorità competenti lungo tutta la filiera agroalimentare;
- m. l'elenco dei programmi nazionali di controllo attuati ai sensi dell'articolo 18.

Art. 6 Elaborazione, approvazione e revisione del piano di controllo nazionale pluriennale

1 L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) e l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) elaborano il piano di controllo nazionale pluriennale in collaborazione con le competenti autorità cantonali di esecuzione, l'Amministrazione federale delle dogane (AFD) e, se necessario, altri uffici federali.

2 L'UFAG e l'USAV tengono conto, a tal fine, delle norme e raccomandazioni internazionali e dei rapporti compilati ai sensi degli articoli 20 e 21.

3 Il PCNP è elaborato in linea di principio per una durata quadriennale.

4 È sottoposto per approvazione al Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR) e al Dipartimento federale dell'interno (DFI).

5 Il PCNP è adattato regolarmente ai settori di cui all'articolo 2 e riveduto in particolare alla luce dei seguenti fattori:

- a. la comparsa di nuove malattie, nuovi organismi nocivi per i vegetali o altri rischi per la salute degli esseri umani, degli animali e dei vegetali, per il benessere degli animali o, se si tratta di organismi geneticamente modificati e di prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente, nonché i nuovi casi di inganno;
- b. le modifiche importanti nell'organizzazione delle autorità competenti;
- c. i risultati dei controlli ufficiali effettuati dalle autorità competenti;
- d. all'occorrenza, i risultati dei controlli effettuati da Stati terzi, e
- e. le scoperte scientifiche.

6 L'UFAG e l'USAV consultano le autorità cantonali competenti e l'AFD prima di revisionare il PCNP se le modifiche interessano in maniera significativa le loro risorse.

7 Le modifiche vengono proposte per approvazione al DEFR e al DFI.

Sezione 3 Controllo dei processi

Art. 7 Controlli di base

1 Le imprese attive nella produzione primaria, le imprese che operano a monte o direttamente a valle della produzione primaria e le imprese soggette all'obbligo di annuncio ai sensi degli articoli 20 e 62 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso⁸ di cui all'allegato 1 sono controllate in base agli intervalli massimi stabiliti nell'allegato menzionato.

2 Vengono inoltre effettuati controlli di base di cui al capoverso 1, controlli a campione di cui all'articolo 3 lettera h, in circa il 2% delle imprese di cui al capoverso 1.

3 Le restanti imprese sono soggette a controlli secondo criteri definiti dalle competenti autorità cantonali e federali di esecuzione.

4 L'UFAG e l'USAV, nei propri ambiti di competenza e in collaborazione con le autorità cantonali di esecuzione, possono precisare per ogni categoria d'impresa i punti da verificare e i loro criteri di valutazione.

5 Le competenti autorità di esecuzione possono ridurre l'intervallo fissato al capoverso 1 per i controlli di imprese che presentano un rischio individuale più elevato delle altre imprese della stessa categoria; sono eccettuate le imprese nel settore della produzione primaria.

6 Le competenti autorità di esecuzione possono aumentare l'intervallo fissato nel capoverso 1 per i controlli di imprese situate in zone geografiche di difficile accesso; sono eccettuate le imprese nel settore della produzione primaria.

7 Se nel quadro del controllo di base non è stato possibile verificare elementi importanti, in linea generale viene effettuato un controllo supplementare.

8 L'USAV può modificare, se necessario, gli intervalli fissati nell'allegato 1 elenco 3.

Art. 8 Controlli supplementari

Oltre ai controlli di base, si possono eseguire controlli supplementari, segnatamente:

- a. controlli di verifica ai sensi dell'art. 3 lettera d, relativi gli ambiti di controllo che presentano carenze per la rettifica di tali disfunzioni;
- b. controllo sulla base di sospetti ai sensi dell'articolo 3 lettera e;
- c. controlli effettuati quando nell'impresa sono annunciati cambiamenti importanti;
- d. per le aziende che operano nella produzione primaria di cui all'allegato 1: controlli intermedi ai sensi dell'articolo 3 lettera f.

Art. 9 Delega dei controlli

1 Quando l'autorità cantonale di esecuzione delega i controlli a un organismo di diritto pubblico o privato, stabilisce i parametri della loro collaborazione in un contratto scritto. L'autorità cantonale di esecuzione deve controllare il rispetto delle disposizioni contrattuali e garantire che siano rispettate le prescrizioni della Confederazione relative all'esecuzione dei controlli.

2 Gli organi di diritto privato devono essere accreditati ai sensi dell'ordinanza del 17 giugno 1996 sull'accREDITAMENTO e la designazione⁹ in base alla norma «SN EN ISO/IEC 17020 Criteri generali per il funzionamento dei vari tipi di organismi che effettuano attività di ispezione»¹⁰.

Sezione 4 Disposizioni specifiche per la produzione primaria**Art. 10** Ambiti di controllo

1 Le disposizioni delle sezioni 3 e 4 si applicano ai controlli nella produzione primaria che rientrano nelle seguenti ordinanze:

- a. ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali¹¹;
- b. ordinanza del 18 agosto 2004 sui medicinali per uso veterinario¹²;
- c. ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria¹³;
- d. ordinanza del 20 ottobre 2010 sul controllo del latte¹⁴;
- e. ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizootie¹⁵;
- f. ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011¹⁶.

2 Gli ambiti di controllo interessati sono elencati nell'allegato 3.

Art. 11 Coordinamento dei controlli

1 Le competenti autorità di esecuzione organizzano i controlli di base di cui sono responsabili in modo tale che, in linea di principio, le imprese non siano soggette a più di un controllo di base per anno civile. Sono consentite deroghe al coordinamento per i controlli:

⁹ RS 946.512

¹⁰ Le norme citate possono essere consultate e ordinate presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

¹¹ RS 455.1

¹² RS 812.212.27

¹³ RS 916.020

¹⁴ RS 916.351.0

¹⁵ RS 916.401

¹⁶ RS 916.404.1

- a. che non richiedono la presenza del gestore;
- b. amministrativi di cui all'articolo 3 lettera g;
- c. a campione di cui all'articolo 3, lettera h;
- d. effettuati se nel quadro del controllo di base di cui all'articolo 7 capoverso 7 non è stato possibile verificare elementi importanti.

² I controlli che rientrano nelle ordinanze di cui all'articolo 10 capoverso 1 devono essere coordinati con i controlli di cui all'articolo 1 capoverso 2 dell'ordinanza del 31 ottobre 2018 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole (OCoC)¹⁷.

³ Gli organi cantonali di coordinamento dei controlli di cui all'articolo 8 OCoC garantiscono il coordinamento dei controlli di cui al capoverso 2.

Art. 12 Controlli amministrativi

1 Nel settore della produzione primaria animale, un controllo amministrativo ai sensi dell'articolo 3 lettera g può sostituire un controllo di base, se l'autorità competente ha rilevato tutt'al più inadempienze di trascurabile importanza durante i due controlli di base precedenti e se non vi sono stati cambiamenti sostanziali nell'impresa.

2 I controlli amministrativi possono essere eseguiti al massimo per un periodo di otto anni consecutivi.

Art. 13 Controlli intermedi

1 Nell'ambito della produzione primaria i controlli intermedi di cui all'articolo 3 lettera f si aggiungono ai controlli di base.

2 La loro frequenza è definita dall'autorità competente in base ai rischi. Il controllo intermedio non influisce sull'intervallo del controllo di base.

Art. 14 Numero di controlli senza preavviso

1 Nella produzione primaria animale, almeno il 40% dei controlli di cui agli articoli 7 e 8 viene effettuato senza preavviso; di questi almeno il 20% è costituito da controlli di base.

2 Nella produzione primaria vegetale, almeno il 10% dei controlli di cui all'articolo 7 e 8 viene effettuato senza preavviso.

3 Il numero di controlli effettuati senza preavviso si calcola in base al numero totale di controlli effettuati.

4 I controlli amministrativi non sono presi in considerazione nel calcolo del numero di controlli da effettuare senza preavviso.

Art. 15 Raccolta dei dati dei controlli

1 Le autorità cantonali incaricate dei controlli della produzione primaria che rientrano nelle ordinanze di cui all'articolo 10 capoverso 1, controllano che i dati dei controlli siano registrati o trasferiti:

- a. nel sistema d'informazione per i dati sui controlli (Acontrol) di cui all'art. 6 dell'ordinanza del 23 ottobre 2013 sui sistemi d'informazione nel campo dell'agricoltura¹⁸;
- b. nel sistema d'informazione per i dati del servizio veterinario pubblico raccolti nell'ambito dell'esecuzione (ASAN) di cui all'articolo 5 dell'ordinanza del 6 giugno 2014 concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico¹⁹.

2 L'UFAG e l'USAV definiscono i dati che devono essere registrati in ogni sistema d'informazione, oltre alla loro portata.

Art. 16 Inadempienze alle prescrizioni di altre ordinanze

Sela persona incaricata del controllo constata un'inadempienza palese di una disposizione di cui all'articolo 10 capoverso 1 della presente ordinanza o all'articolo 1 capoverso 2 dell'OCOC, tale inadempienza deve essere notificata all'autorità competente, anche nel caso in cui la persona incaricata del controllo non aveva il compito di verificare l'osservanza delle disposizioni in questione.

Art. 17 Programmi prioritari nell'ambito della produzione primaria animale

1 D'intesa con le autorità cantonali responsabili della protezione degli animali, l'USAV può definire in un programma prioritario i punti da verificare in maniera approfondita nel corso dei controlli.

2 Un programma prioritario inizia il 1° gennaio di ogni anno e può durare diversi anni. Il suo contenuto deve essere stabilito entro il 30 giugno dell'anno precedente.

3 I Cantoni possono scostarsi dalle indicazioni del programma prioritario per non oltre il 20% dei controlli.

Sezione 5 Altre disposizioni**Art. 18** Programmi nazionali di controllo

1 Vari programmi nazionali di controllo sono coordinati nell'ambito del PCNP.

2 Il contenuto di tali programmi di controllo è stabilito:

- a. in virtù di accordi internazionali conformemente all'allegato 2; oppure

¹⁸ RS 919.117.71

¹⁹ RS 916.408

- b. dall'UFAG e dall'USAV nei propri ambiti di competenza e in collaborazione con le autorità cantonali di esecuzione.

Art. 19 Raccolta di informazioni e dati

1 L'UFAG e l'USAV raccolgono i dati che consentono di riconoscere e descrivere i pericoli legati alle derrate alimentari, di valutare le esposizioni e di stimare i rischi connessi alla presenza di tali pericoli.

2 Creano un sistema che permette di sorvegliare incidenza ed emersione di questi pericoli connessi alle derrate alimentari. Tale sorveglianza prende di mira in particolare:

- a. gli agenti zoonotici pertinenti dal punto di vista dell'epidemiologia umana;
- b. le resistenze agli antimicrobici;
- c. tutti gli altri temi per cui la sorveglianza è pertinente in ragione delle conoscenze scientifiche o degli accordi internazionali.

Sezione 6 Rapporti

Art. 20 Rapporto annuale

L'UFAG e l'USAV pubblicano un rapporto annuale comune sull'attuazione del PCNP e in particolare:

- a. ogni modifica significativa del PCNP, in particolare quelle apportate per tener conto dei fattori di cui all'articolo 6 capoverso 5;
- b. gli esiti dei controlli ufficiali effettuati l'anno precedente, in conformità con il PCNP;
- c. il tipo e il numero di inadempienze relative agli ambiti di cui all'articolo 2 capoverso 2, per ambito, rilevate l'anno precedente dalle autorità competenti;
- d. le misure adottate per garantire l'applicazione efficace del PCNP, ivi comprese quelle di coazione e i relativi effetti.

Art. 21 Rapporti specifici

L'UFAG e l'USAV, nei propri ambiti di competenza, pubblicano in base ai controlli eseguiti dalle autorità di esecuzione un rapporto specifico relativo ai programmi di controllo di cui all'articolo 18.

Sezione 7 Attuazione e sorveglianza dell'esecuzione

Art. 22

1 L'UFAG, l'USAV e le competenti autorità cantonali di esecuzione sono incaricati dell'attuazione del PCNP nei propri ambiti di competenza.

2°In collaborazione con l'UFAG, l'USAV sorveglia l'esecuzione della presente ordinanza da parte dei Cantoni.

Sezione 8 Disposizioni finali

Art. 23 Abrogazione di un atto normativo

È abrogata l'ordinanza del 16 dicembre 2016 sul piano di controllo nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso²⁰.

Art. 24 Modifica di altri atti normativi

La modifica di altri atti normativi è disciplinata nell'allegato 4.

Art. 25 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione

Il cancelliere della Confederazione, Walter Thurnherr

²⁰ AS 2017 339

Allegato 1
(art. 7 cpv. 1 e 8 lett. d)

Intervalli massimi tra i controlli di base

Elenco 1 Aziende che effettuano produzione primaria

Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
1.1 Azienda annuale	
1.1.1 Azienda annuale, a produzione vegetale, che conta oltre cinque ettari di superficie agricola utile oppure oltre 50 are di colture speciali (controllo della produzione vegetale)	8
1.1.2 Azienda annuale, a produzione animale, che conta oltre tre unità di bestiame grosso (controllo della produzione animale)	4
1.2 Acquacoltura con una produzione superiore a 500 kg l'anno	4
1.3 Apicoltura con più di 40 arnie	8
1.4 Azienda d'estivazione	8

Elenco 2 Imprese attive a monte o direttamente a valle della produzione primaria

Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
2.1 Fabbricante registrato di premiscele per animali, di additivi alimentari per animali da reddito	8
2.2 Fabbricante autorizzato di premiscele per animali, di additivi alimentari per animali da reddito	8
2.3 Fabbricante registrato di materie prime per animali, di alimenti composti per animali da reddito	8
2.4 Fabbricante autorizzato di materie prime per animali, di alimenti composti per animali da reddito	4
2.5 Esercizio commerciale o importatore di alimenti per animali da reddito	8
2.6 Stazione di monta e di inseminazione equina	1

Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
2.7 Stazione di monta e di inseminazione per gli ungulati diversi dai cavalli	0,5
2.8 Centro di raccolta di prodotti agricoli alla rinfusa	8
2.9 Centro di raccolta del latte	4
2.10 Macello, tranne macello per pollame e azienda con un'esigua capacità produttiva ai sensi dell'articolo 3 lettera m dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC) ²¹	
2.11 Macello per pollame; gestione di macelli in cui il pollame è abbattuto, preparato e imballato	1
2.12 Impresa che tratta sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 5 dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn) ²²	1
2.13 Impresa di trasformazione che tratta sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6 OSOAn	1
2.14 Centro di raccolta di sottoprodotti di origine animale; stoccaggio intermedio	2
2.15 Commercio al dettaglio e farmacia veterinaria privata che dispensano medicinali per animali da reddito	5
2.16 Commercio al dettaglio e farmacia veterinaria privata di ambulatori veterinari per animali da compagnia che non dispensano medicinali per animali da reddito	10

²¹ RS 817.190

²² RS 916.441.22

Elenco 3

Imprese soggette all'obbligo di annuncio di cui agli articoli 20 e 62 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso²³

Codice	Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
A	Imprese industriali	
A1	Trasformazione industriale di materie prime di origine animale	
A101	Fabbricante di latticini	2
A102	Impresa di stagionatura di formaggi	2
A103	Impresa di confezionamento di prodotti caseari	2
A104	Macello, tranne macello per pollame e aziende di esigua capacità produttiva ai sensi dell'articolo 3 lettera m OMCC	vedi elenco 2
A105	Macello per pollame; gestione di macelli in cui il pollame è abbattuto, preparato e imballato	vedi elenco 2
A106	Stabilimento di sezionamento	1
A107	Impresa di fabbricazione di carne macinata	1
A108	Impresa di lavorazione di intestini e trippe	2
A109	Impresa di produzione di carne separata meccanicamente	1
A110	Impresa di fabbricazione di prodotti a base di carne	2
A111	Impresa di imballaggio/riconfezionamento di carne fresca; imballaggio/riconfezionamento di prodotti da macello	2
A112	Pesca professionale	8
A113	Impresa di fabbricazione di prodotti a base di pesce	2
A114	Impresa di imballaggio e commercializzazione di uova	4
A115	Impresa di fabbricazione di uova liquide e altri ovoprodotti	2
A116	Impresa di trasformazione di miele, pappa reale e prodotti a base di polline	4
A117	Centro di raccolta latte	vedi elenco 2

²³ RS 817.02

Codice	Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
A2	Trasformazione industriale di materie prime di origine vegetale	
A201	Impianti di molitura e decorticazione	4
A202	Fabbricante di articoli di panetteria, di confetteria o di pasticceria	2
A203	Fabbricante di paste alimentari secche	4
A204	Fabbricante di paste alimentari fresche con o senza ripieno	2
A205	Fabbricante di cereali per la colazione	2
A206	Fabbricante di prodotti a base di frutta e/o verdura (surgelati, conserve, confetture ecc.)	4
A207	Fabbricante di oli commestibili	4
A208	Fabbricante di grassi commestibili	4
A209	Fabbricante di aceto	4
A210	Fabbricante di zucchero, sorte di zuccheri e prodotti a base di zuccheri	4
A211	Fabbricante di cacao, cioccolato e prodotti a base di cacao	4
A212	Fabbricante di tè e caffè	4
A213	Confezionamento di frutta/verdura	4
A214	Centro di raccolta di prodotti agricoli alla rinfusa	vedi elenco 2
A3	Industria delle bevande	
A301	Fabbricante di acqua sorgiva, acqua potabile o acqua minerale in contenitori	4
A302	Sidreria, birreria, fabbricante di bevande aromatizzate	4
A5	Altre industrie alimentari	
A501	Fabbricante di zuppe, condimenti, estratto di carne, brodo, gelatina	4
A502	Fabbricante di amido e prodotti a base di amido	4
A503	Fabbricante di maionese (industriale); salsa per insalata, senape, salsa da condimento	2
A505	Fabbricante di integratori alimentari	2
A506	Fabbricante di additivi alimentari e aromi	4
A507	Fabbricante di piatti pronti al consumo	2

Codice	Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
A508	Fabbricante di lieviti alimentari; fabbricante di microalghes e di alghe rosse calcaree (Maerl)	4
A509	Fabbricante di sale da cucina	4
A510	Fabbricante di spezie e di condimenti	2
B	Imprese artigianali	
B1	Macellerie, pescherie	
B101	Macelleria	2
B102	Pescheria	2
B2	Caseifici, latterie	
B201	Caseificio, latteria	2
B202	Azienda d'estivazione con caseificio d'alpeggio	4
B3	Panetterie, pasticcerie	
B301	Panetteria, confetteria, pasticceria	2
B4	Fabbricazione di bevande	
B401	Fabbricante di succhi di frutta e verdura	4
B402	Fabbricante di bevande aromatizzate	4
B403	Fabbricante di birra	4
B404	Fabbricante di vino	4
B405	Fabbricante di bevande a base di vino	4
B406	Fabbricante di sidro e di altri vini di frutta	4
B407	Fabbricante di bevande spiritose	4
B408	Fabbricante di altre bevande alcoliche	4
B5	Produzione e vendita in azienda	
B501	Distributore diretto di prodotti agricoli	4
B6	Altre imprese artigianali	
B601	Altra impresa artigianale	4
C	Imprese di distribuzione	
C1	Commercio all'ingrosso	
C101	Commercio e trasporti	4
C102	Impresa di trasporto: merce alla rinfusa	4

Codice	Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
C103	Impresa di trasporto: merce refrigerata/surgelata (alla rinfusa/imballata)	4
C104	Impresa di trasporto: merce imballata	8
C105	Deposito e movimentazione di merci	4
C106	Intermediario commerciale; impresa di commercio all'ingrosso, importatore	8
C2	Ipermercati e supermercati	
C201	Ipermercato (> 2500 m ²)	2
C202	Grande supermercato (1000-2499 m ²)	2
C203	Piccolo supermercato (400-999 m ²)	2
C204	Grande esercizio commerciale (100-399 m ²)	2
C3	Piccolo commercio, commercio al dettaglio, drogherie	
C301	Impresa di commercio al dettaglio < 100 m ²	4
C302	Impresa di commercio al dettaglio >100 m ²	2
C303	Drogheria e farmacia	8
C4	Vendita per corrispondenza	
C401	Impresa di vendita per corrispondenza	8
C5	Commercio di oggetti d'uso	
C512	Centro di tatuaggi e di trucco permanente	4
C6	Altri esercizi commerciali	
C601	Venditore ambulante, porta a porta	4
D	Imprese di ristorazione	
D1	Imprese di ristorazione collettiva	
D101	Impresa di ristorazione senza cucina propria	4
D102	Impresa di ristorazione con cucina propria	2
D2	Impresa di catering/ristorazione per eventi	
D201	Impresa di <i>catering</i> /ristorazione per eventi	2

Codice	Categoria d'impresa	Intervallo tra due controlli (n. max di anni)
D3	Ospedali, case di cura	
D301	Impresa di ristorazione senza cucina propria (ospedale, casa di cura)	4
D302	Impresa di ristorazione con cucina propria (ospedale, casa di cura)	2
D4	Ristorazione per l'esercito	
D401	Impresa di ristorazione senza cucina propria (esercito)	4
D402	Impresa di ristorazione con cucina propria (esercito)	2
D5	Altre imprese di ristorazione	
D501	Fabbricante di prodotti di rosticceria	2
D502	Gestore di distributori automatici di derrate alimentari	8
E	Sistemi di approvvigionamento di acqua potabile	
E1	Sistema di approvvigionamento di acqua potabile	4

BOV

Allegato 2
(art. 18 cpv. 2 lett. a)

Campagne realizzate in virtù di accordi internazionali

N.	Tema	Frequenza del rapporto
1	Sicurezza chimica e microbiologica dell'acqua potabile in Svizzera	L'USAV pubblica ogni tre anni un rapporto di sintesi sulla qualità delle acque, in cui sono elencate tra l'altro le misure che sono state o saranno adottate allo scopo di garantire la qualità dell'acqua. Tale rapporto di sintesi è pubblicato entro un termine di nove mesi decorrente dalla ricezione dei rapporti delle autorità di esecuzione.
2	Contaminanti e sostanze vietate nelle derrate alimentari d'origine animale prodotte in Svizzera	annuale
3	Controllo delle derrate alimentari di origine animale importate da Paesi terzi	annuale

Allegato 3
(art. 10, cpv. 2)

Ambiti di controllo specifici nel settore della produzione primaria

Ambito	Ordinanza
1.1 Igiene nella produzione primaria vegetale	Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria ²⁴
1.2 Igiene nella produzione primaria animale (esclusa la produzione lattiera)	Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria
1.3 Igiene nella produzione lattiera	Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria Ordinanza del 20 ottobre 2010 sul controllo del latte ²⁵
1.4 Medicamenti veterinari	Ordinanza del 18 agosto 2004 sui medicamenti per uso veterinario ²⁶
1.5 Salute degli animali ed epizoozie	Ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizoozie ²⁷
1.6 Traffico di animali	Ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011 ²⁸
1.7 Protezione degli animali (anche come parte della prova che le esigenze ecologiche sono rispettate e come condizione relativa ai contributi per la conservazione della razza Franches-Montagnes)	Ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali ²⁹

24 RS **916.020**

25 RS **916.351.0**

26 RS **812.212.27**

27 RS **916.401**

28 RS **916.404.1**

29 RS **455.1**

Allegato 4
(art. 24)

Modifica di altri atti normativi

Le ordinanze qui appresso sono modificate come segue:

1. Ordinanza del 23 aprile 2008 sulla protezione degli animali³⁰

Art. 213 cpv. 2, 4 e 5

2 I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso³¹.

4 e 5 Abrogati

2. Ordinanza del 18 agosto 2004 sui medicinali per uso veterinario³²

Art. 31 Intervallo dei controlli

I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso³³.

3. Ordinanza del 31 ottobre 2018 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole³⁴

Art. 8 cpv. 1 lett. b

1 Ogni Cantone designa un organo di coordinamento che coordini i controlli di base sulla scorta delle seguenti ordinanze:

- b. ordinanze di cui all'articolo 10 capoverso 1 OPCNP³⁵.

³⁰ RS 455.1

³¹ RS 817.032

³² RS 812.212.27

³³ RS 817.03

³⁴ RS 910.15

³⁵ RS 817.032

4. Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria³⁶

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

2 L'obbligo di notifica di cui al capoverso 1 non si applica alle aziende

- a. la cui superficie è inferiore a un ettaro di superficie agricola utile, 30 are di colture speciali o 10 are di colture protette;
- b. per cui non sussiste l'obbligo di registrazione ai sensi degli articoli 7, 18a o 21 dell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizoozie³⁷; e
- c. che forniscono ai consumatori, direttamente o per il tramite di esercizi di commercio al dettaglio locali, esclusivamente prodotti primari di propria produzione in piccole quantità.

2^{bis} Per le aziende che gestiscono diversi tipi di superfici di cui al capoverso 1 lettera a, l'obbligo di notifica non si applica solamente se tutte le superfici soddisfano i criteri per l'esonero dall'obbligo di notifica.

Art. 7 cpv. 3 e 4

Abrogati

Art. 8 cpv. 1 e 1^{bis}

1 I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso³⁸.

1^{bis} *Abrogato*

Art. 11 Guide di buona pratica

1 L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), in collaborazione con l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), promuove l'elaborazione, la diffusione e l'impiego di guide di buona pratica igienica nel settore della produzione primaria.

2 Il rispetto delle guide di buona pratica è facoltativo.

3 I rappresentanti dei settori della produzione primaria elaborano e diffondono guide nazionali di buona pratica:

- a. previo accordo con i rappresentanti dei gruppi di utenti interessati;
- b. tenendo conto del codice d'uso pertinente del *Codex Alimentarius*.

4 L'UFAG e l'USAV valutano le guide nazionali per assicurarsi:

³⁶ RS 916.020

³⁷ RS 916.401

³⁸ RS 817.03

- a. che siano state create conformemente con il capoverso 3;
- b. che il loro contenuto possa essere messo in pratica nei settori interessati; e
- c. che la loro attuazione sia effettuata nel rispetto degli articoli da 4 a 6.

5 Su richiesta, possono convalidare l'uso di guide comunitarie approvate dalle autorità della UE, a condizione che siano state loro presentate per approvazione nella loro versione integrale, non abbreviata.

5. Ordinanza del 26 ottobre 2011 sugli alimenti per animali³⁹

Art. 71 cpv. 2^{bis}

2^{bis} I controlli dei processi nelle imprese sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso⁴⁰.

6. Ordinanza del 20 ottobre 2010 sul controllo del latte⁴¹

Art. 14 cpv. da 4 a 6

4 Abrogato

5 I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso⁴².

6 Abrogato

7. Ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizoozie⁴³

Art. 292a cpv. 1 e 2

1 I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso⁴⁴.

1bis e 2 Abrogati

³⁹ RS 916.307

⁴⁰ RS 817.032

⁴¹ RS 916.351.0

⁴² RS 817.03

⁴³ RS 916.401

⁴⁴ RS 817.03

8. Ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011⁴⁵

Art. 27 cpv. 4 e 5

4 I controlli sono disciplinati dall'ordinanza del ... sul piano di controllo nazionale pluriennale della filiera agroalimentare e degli oggetti d'uso⁴⁶.

4bis e 5 Abrogati

BOZZA

⁴⁵ RS 916.404.1

⁴⁶ RS 817.032



Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

Modifica del ...

Il Consiglio federale svizzero

ordina:

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ concernente la macellazione e il controllo delle carni è modificata come segue:

Art. 1 cpv. 2

² Non si applica alla macellazione per uso domestico privato; per quanto riguarda il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, la selvaggina d'allevamento e i ratiti, la deroga si applica soltanto se la macellazione e la trasformazione della carcassa avvengono nell'effettivo di provenienza.

Art. 3 lett. a, m, q e r

Nella presente ordinanza si intende per:

- a. *animali*: il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, i ratiti, la selvaggina d'allevamento e cacciata, i pesci e altre specie ammessi dal Dipartimento federale dell'interno (DFI) per la produzione di derrate alimentari ai sensi dell'articolo 9 ODerr²;
- m. *azienda con un'esigua capacità produttiva*: azienda nella quale in un anno:
 1. si macellano meno di 1500 unità di macellazione di animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina, calcolate conformemente all'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003³ sul bestiame da macello; sono considerati agnelli e capretti gli animali fino a un'età di 12 mesi; oppure
 2. le quantità macellate per gli altri animali non superano l'equivalente di 60 000 kg di carne;

¹ RS 817.190

² RS 817.02

³ RS 916.341

- q. *macellazione in azienda*: macellazione in cui lo stordimento e il dissanguamento avvengono nell'effettivo di provenienza;
- r. *macellazione al pascolo*: macellazione in cui lo stordimento e il dissanguamento avvengono in un pascolo nell'effettivo di provenienza.

Art. 6 cpv. 3

³ L'autorità cantonale stabilisce nell'autorizzazione d'esercizio la frequenza massima di macellazione all'ora o al giorno per ogni specie animale autorizzata. Al riguardo tiene conto, in particolare, delle caratteristiche dell'impianto di stordimento, dei posti di lavoro per i controllori delle carni e della capienza dei locali frigoriferi.

Titolo prima dell'art. 7

Capitolo 3: Macellazione e igiene della macellazione

Sezione 1: Requisiti relativi agli animali e divieto di macellazione

Art. 9 cpv. 2 lett. a e c

² Al di fuori dei macelli autorizzati sono ammesse:

- a. le macellazioni di bestiame da macello malato e infortunato se il trasporto degli animali vivi non è opportuno;
- c. le macellazioni in azienda e le macellazioni al pascolo autorizzate.

Titolo dopo l'art. 9

Sezione 2a: Macellazione in azienda e macellazione al pascolo

Art. 9a

¹ La macellazione in azienda è ammessa per il bestiame da macello, la macellazione al pascolo per gli animali della specie bovina.

² I detentori di animali che effettuano la macellazione in azienda o al pascolo necessitano di un'autorizzazione dell'autorità cantonale competente. Questa autorizzazione è rilasciata alle seguenti condizioni:

- a. in caso di macellazione in azienda, gli animali vengono immobilizzati in un'attrezzatura adeguata e storditi da una persona esperta ai sensi dell'articolo 177 capoverso ^{1bis} dell'ordinanza del 23 aprile 2008⁴ sulla protezione degli animali. In caso di macellazione al pascolo, gli animali sono abbattuti da un cacciatore nel rispetto delle condizioni di sicurezza;
- b. dopo il dissanguamento, gli animali sono trasportati in un macello prestabilito dove la macellazione viene terminata;

⁴ RS 455.1

- c. il detentore degli animali garantisce il rispetto dei requisiti igienici in materia di macellazione; in particolare provvede a raccogliere il sangue fuoriuscito e a trasportarlo al macello insieme alle carcasse.

³ Nella macellazione al pascolo l'abbattimento e il dissanguamento degli animali sono sorvegliati da un veterinario ufficiale.

Art. 19 cpv. 1 lett. a ed a^{bis} nonché cpv. 2 e 3

¹ L'azienda deve assicurare una sorveglianza sistematica dell'igiene. La sorveglianza comprende segnatamente:

- a. controlli igienici effettuati quotidianamente;
- a^{bis}. analisi microbiologiche delle carcasse, delle superfici delle apparecchiature e delle installazioni in base al rischio secondo le disposizioni emanate dal DFI in virtù dell'articolo 10 capoverso 4 ODerr⁵;

² La norma «ISO 17604, 2003, Microbiologia degli alimenti e mangimi – Campionamento delle carcasse per esami microbiologici»⁶ vale quale procedura di riferimento per il prelievo di campioni dalle carcasse.

³ L'azienda deve conservare i risultati dei controlli d'igiene e delle analisi microbiologiche in base al rischio per tre anni e presentarli su richiesta agli organi ufficiali di controllo.

Art. 19a **Obbligo dei laboratori**

¹ I laboratori che, su incarico delle aziende, eseguono le analisi di cui all'articolo 19 capoverso 1 lettera a^{bis} devono trasmettere i campioni in cui sono stati riscontrati ceppi di *Campylobacter* e salmonelle al laboratorio di riferimento competente.

² Il laboratorio di riferimento utilizza i campioni per la sorveglianza delle resistenze agli antibiotici.

Art. 28 cpv. 1 e cpv. 2

¹ Per il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, i ratiti e la selvaggina d'allevamento il controllo degli animali da macello può essere eseguito nell'effettivo di provenienza.

² Il controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza deve essere eseguito da un veterinario ufficiale, il quale conferma tale controllo con un certificato di sanità. Se il bestiame da macellare è infortunato o malato, il controllo degli animali da macello può essere eseguito dal veterinario dell'effettivo.

⁵ RS 817.02

⁶ Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso il Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

Art. 44 cpv. 1^{bis} e 2

^{1bis} È consentito svolgere attività ausiliarie nell'ambito del controllo ufficiale delle carni senza la formazione di cui al capoverso 1 lettera b. Tuttavia, per i compiti specifici che svolge, il personale dell'azienda interessato deve essere formato e aggiornato regolarmente dal veterinario ufficiale competente.

² Nelle grandi aziende, per tutta la durata della macellazione deve essere presente almeno un veterinario ufficiale.

Art. 52 cpv. 3 lett. b

³ Il Cantone può inoltre:

- b. impiegare veterinari non ufficiali per le seguenti mansioni, qualora dispongano della qualifica necessaria per il loro svolgimento:
 1. controllo degli animali da macello e delle carni in aziende con un'esigua capacità produttiva,
 2. controllo degli animali da macello in caso di macellazione al pascolo e presenza durante l'abbattimento e il dissanguamento degli animali in caso di questa macellazione.

Art. 53 cpv. 1 lett. i

¹ I veterinari ufficiali:

- i. in caso di macellazione al pascolo, sorvegliano l'abbattimento e il dissanguamento degli animali.

Art. 60 Emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni

¹ Gli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni sono calcolati in funzione del lavoro necessario per il controllo. Possono essere riscossi emolumenti soltanto per i controlli funzionali allo scopo della LDerr.

² I Cantoni possono fissare i seguenti emolumenti di base:

- a. per una visita del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina, al massimo 20 franchi;
- b. per un controllo degli animali da macello nell'effettivo di provenienza, al massimo 30 franchi.

³ I Cantoni fissano gli emolumenti per il controllo nel modo seguente:

- a. per animale da macello;
- b. per kg di carne al termine della macellazione; o
- c. in funzione del tempo impiegato.

⁴ Per ogni animale da macello, l'emolumento ammonta a:

	Franchi minimo	Franchi massimo
a. Animale della specie bovina di almeno 8 mesi	7.50	12.–
b. Animale della specie bovina di età inferiore a 8 mesi	3.–	8.–
c. Ovino	0.30	8.–
d. Caprino	0.30	8.–
e. Suino	1.50	8.–
f. Equino	4.50	12.–
g. Altro bestiame da macello	4.50	8.–
h. Volatili da cortile, conigli domestici	0.01	0.20
i. Selvaggina d'allevamento	0.75	8.–
j. Selvaggina da penna, lepre	0.01	0.20
k. Altra selvaggina	0.50	8.–

⁵ Per ogni kg di carne al termine della macellazione, l'emolumento per il controllo, indipendentemente dalla specie animale, ammonta da tre a sei centesimi al kg.

⁶ Indipendentemente dalla specie animale, l'emolumento in funzione del tempo impiegato ammonta a:

- per le attività dei veterinari ufficiali, da 100 a 160 franchi all'ora;
- per le attività degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni, da 60 a 100 franchi all'ora.

Art. 61 Altri emolumenti

¹ Per la sorveglianza di una macellazione al pascolo da parte dei veterinari ufficiali i Cantoni possono fissare un emolumento da 100 a 160 franchi all'ora.

² Per le attività svolte al di fuori dell'orario di lavoro, da lunedì a venerdì dalle 06.00 alle 20.00, possono fissare emolumenti più elevati. Essi non possono superare il doppio degli emolumenti massimi stabiliti nell'articolo 60 capoversi 2 e 4–6.

³ Per le attività di cui agli articoli 55 e 56 e per le analisi di laboratorio non possono essere prelevati emolumenti; resta salvo l'articolo 58 capoverso 2 LDerr.

⁴ I costi per l'esame trichinoscopico sono fatturati in aggiunta agli emolumenti per il controllo degli animali da macello e delle carni.

⁵ Gli emolumenti per i controlli, le prestazioni e le autorizzazioni di cui all'articolo 58 capoverso 2 lettere a nonché g–i LDerr sono calcolati in funzione del tempo impiegato. I Cantoni stabiliscono la tariffa oraria. Le spese sono fatturate separatamente.

Art. 63a Modifica di altri atti normativi

Gli atti normativi qui appresso sono modificati come segue:

1. Ordinanza del 26 ottobre 2011⁷ concernente la banca dati sul traffico di animali

Art. 16 cpv. 1^{bis} lett. c

^{1bis} I detentori presso i quali si è trovato l'animale, il macello nonché un eventuale beneficiario di cessione ai sensi dell'articolo 24 dell'ordinanza del 26 novembre 2003⁸ sul bestiame da macello (OBM) possono consultare, ottenere dal gestore e utilizzare i seguenti dati:

- c. i risultati del controllo degli animali da macello e del controllo delle carni in riferimento alla loro commestibilità.

2. Ordinanza del 6 giugno 2014⁹ concernente i sistemi d'informazione per il servizio veterinario pubblico

Art. 20^fbis Accesso da parte di macelli, altri detentori di animali e altri soggetti autorizzati

I macelli, altri detentori di animali e altri soggetti autorizzati possono consultare i dati sui risultati dei controlli degli animali da macello e del controllo delle carni in riferimento alla loro commestibilità nella banca dati sul traffico di animali (BDTA) di cui all'ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011¹⁰. I diritti di accesso sono retti dall'articolo 16 dell'ordinanza BDTA.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione,
Il cancelliere della Confederazione, Walter
Thurnherr

⁷ RS 916.404.1

⁸ RS 916.341

⁹ RS 916.408

¹⁰ RS 916.404.1

Ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2017¹ concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale (OAOVA) è modificata come segue:

*Art. 2 cpv. 1 lett. d
Abrogata*

Art. 3 cpv. 2 lett. b e l

² Prende in considerazione in tale contesto:

- b. le usuali documentazioni scientifiche;
- l. se, nel caso di una richiesta di tolleranze all'importazione secondo l'articolo 7, in un altro Paese esiste una buona pratica in materia fitosanitaria o di biocidi applicata all'utilizzo conforme alle prescrizioni di una sostanza attiva in tale Paese;

Art. 7 cpv. 1

¹ Su richiesta, l'USAV può fissare tolleranze all'importazione per i residui legati a impieghi non previsti in Svizzera di prodotti fitosanitari o di biocidi.

*Art. 8 cpv. 2
Abrogato*

RS

¹ RS 817.021.23

Art. 13b Disposizione transitoria della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

1 Gli allegati 1 e 2 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

2 L'allegato 3 è modificato secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno

Alain Berset

Allegato I
(art. 1 cpv. 2 e art. 8 cpv. 1)

Prodotti di origine vegetale e animale a cui si applicano livelli massimi per i residui

1 Nota esplicativa

Si applica la lista dei prodotti di origine vegetale e animale di cui all'allegato I, parte A e parte B, del regolamento (CE) n. 396/2005². I prodotti non elencati in tale lista sono elencati nella tabella del presente allegato.

2 Nota esplicativa sull'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005

Il fatto che un prodotto sia elencato nell'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005 non significa che si tratta di una derrata alimentare.

3 Tabella

1	2	3	4	5
Codice	Categoria, gruppo o sottogruppo	Prodotto principale del gruppo o sottogruppo	Denominazione scientifica	Parte del prodotto alla quale si applicano gli LMR
	Pesci	Fegato di pesce Uova di pesce		Prodotto intero
	Crostacei			Prodotto intero
	Echinodermi			Prodotto intero
	Molluschi			Prodotto intero

² Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio, GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1, modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 2018/1049; GU L 189 del 26.07.2018, pag. 9.

Allegato 2
(art. 3 cpv. 3, 5 nonché 8 cpv. 1 lett. a e 3 lett. c)

Livelli massimi consentiti per i residui di antiparassitari³

BOZZA

³ Il contenuto della lista dei livelli massimi consentiti per i residui di antiparassitari non viene pubblicato nella RU. Essa può essere consultata gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure su Internet al sito www.usav.admin.ch > (da definire). Si applica la versione del ...

Allegato 3
(art. 4 e 8 cpv. 1 lett. b)

Antiparassitari a cui non si applicano livelli massimi per i residui

2 Tabella

Si aggiungono le seguenti voci (in ordine alfabetico):

- Zolfo
- Terpenoid blend QRD 460
- Pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae* ceppo LAS117

Si apporta la seguente correzione redazionale:

Acido benzoico

BOZZA



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali (ODPPE)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali¹ è modificata come segue:

Sostituzione di un'espressione Riguarda solo il testo italiano

In tutta l'ordinanza l'espressione « alimenti destinati a fini medici speciali » è sostituita da « alimenti a fini medici speciali »:

Articolo 2 lettera d

Articoli 24-31

Allegati 1 e 9

Art. 2, lett. e

Le derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali sono classificate nelle seguenti categorie:

- e. i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;

Art. 21 Caratterizzazione: dichiarazione del valore nutritivo

¹ La caratterizzazione del valore nutritivo può contenere il tenore medio delle sostanze indicate nell'allegato 1 per ogni 100 g o 100 ml del prodotto disponibile in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto, sempre che tale indicazione non sia già prevista dalle disposizioni dell'articolo 20 lettera c.

² Nel quadro della caratterizzazione del valore nutritivo delle vitamine e dei sali minerali di cui all'allegato 4 in riferimento agli alimenti destinati ai lattanti, oltre ai

RS ...

¹ RS 817.022.104

dati numerici indicati conformemente all'articolo 1 è possibile esprimere questi valori in parte percentuale del valore di riferimento. L'indicazione percentuale è consentita soltanto se in 100 g o 100 ml del prodotto disponibile in commercio ed eventualmente per ogni porzione stabilita del prodotto, è contenuto almeno il 15 per cento del valore di riferimento di cui all'allegato 4.

Titolo precedente l'art. 22a

Sezione 5: Requisiti relativi alle informazioni in materia di alimentazione dei lattanti e dei bambini piccoli

Art. 22a

¹ Il materiale informativo di fabbricanti o distributori riprende le raccomandazioni dell'USAV per quanto riguarda l'alimentazione di lattanti e bambini piccoli.

² Questo materiale informativo, in forma scritta o audiovisiva, sull'alimentazione dei lattanti destinato alle donne incinte e alle madri di lattanti e di bambini nella prima infanzia, fornisce chiare informazioni su tutti i punti seguenti

- a. i benefici e la superiorità dell'allattamento al seno;
- b. l'alimentazione materna, la preparazione all'allattamento al seno e le modalità per assicurarne il mantenimento;
- c. le eventuali conseguenze negative per l'allattamento al seno dell'introduzione dell'allattamento artificiale parziale;
- d. la difficile reversibilità della decisione di non allattare al seno;
- e. all'occorrenza, l'utilizzo corretto delle formule per lattanti.

³ Se tale materiale contiene informazioni sull'utilizzo delle formule per lattanti, esso deve indicare le conseguenze sociali e finanziarie dell'utilizzo di tali prodotti, i rischi per la salute derivanti dall'utilizzo di alimenti o di metodi di alimentazione non appropriati e in particolare i rischi per la salute derivanti dall'utilizzo scorretto delle formule per lattanti. Detto materiale non deve riportare alcuna immagine che possa idealizzare l'uso di tali alimenti.

⁴ Le donazioni di attrezzature o materiale informativo da parte di produttori o distributori non devono ostacolare la promozione dell'allattamento al seno. Tali attrezzature o materiale possono essere contrassegnati con il nome o la sigla della società donatrice, ma non possono contenere riferimenti a determinate marche di formule per lattanti e possono essere distribuiti soltanto attraverso il sistema sanitario.

Art. 28, al. 2, let. c - Concerne solo il testo italiano

² Oltre a quelle di cui all'articolo 4, sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

...

- c. la dicitura «Indicato per la gestione dietetica di...», completata dal nome della malattia, del disturbo o dello stato patologico per i quali è previsto il prodotto;

Art. 30, lett. b

Oltre agli articoli 28 e 29, agli alimenti destinati a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti si applicano i seguenti requisiti riguardanti la caratterizzazione:

- b. non sono ammesse immagini di lattanti o altre immagini o diciture che possano idealizzare l'uso del prodotto;

Titolo precedente l'art. 32

Capitolo 4
Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

Art. 32 Definizione

I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso sono alimenti di composizione particolare che, se utilizzati secondo le istruzioni del fabbricante, sostituiscono interamente il fabbisogno alimentare quotidiano.

Art. 33

Abrogato

Art. 34 Requisiti

¹ I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso sono conformi ai requisiti relativi alla composizione di cui all'allegato 10 e il prodotto può contenere solo le sostanze e i componenti di cui all'allegato 1. Detti requisiti si applicano ai prodotti alimentari commercializzati pronti per l'uso o dopo essere stati preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

² I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso possono contenere sostanze diverse da quelle elencate all'allegato 10 solo se la loro idoneità è stata stabilita mediante dati scientifici generalmente accettati.

Art. 35 Caratterizzazione: disposizioni generali

¹La denominazione specifica è «sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso».

² Le informazioni obbligatorie di cui all'articolo 3 capoverso 1 OID sono integrate da:

- a. una dicitura indicante che il prodotto è destinato solo ad adulti obesi o in sovrappeso sani che intendono conseguire una riduzione del peso;
- b. una dicitura indicante che il prodotto non dovrebbe essere utilizzato, senza il parere di un professionista della sanità, da donne in gravidanza o in allattamento, da adolescenti o da persone che soffrono di una determinata patologia;
- c. una dicitura indicante l'importanza di mantenere un adeguato apporto giornaliero di liquidi;
- d. una dicitura indicante che il prodotto fornisce adeguate quantità giornaliere di tutte le sostanze nutritive essenziali, se utilizzato conformemente alle istruzioni per l'uso;
- e. una dicitura indicante che il prodotto non dovrebbe essere utilizzato, senza il parere di un professionista della sanità, da adulti obesi o in sovrappeso sani per un periodo superiore alle otto settimane o ripetutamente per periodi più brevi;
- f. istruzioni per una preparazione adeguata, se necessario, e un'indicazione relativa all'importanza del loro rispetto;
- g. se un prodotto, usato secondo le istruzioni del fabbricante, fornisce un apporto giornaliero di polioli superiore a 20 g al giorno, una dicitura indicante che l'alimento può avere un effetto lassativo;
- h. se al prodotto non sono aggiunte fibre alimentari, una dicitura indicante che è necessario consultare un professionista della sanità in merito alla possibilità di integrare il prodotto con fibre alimentari.

³ La caratterizzazione, la presentazione e la pubblicità dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non fa alcun riferimento al ritmo o all'entità della perdita di peso conseguibili dal loro impiego.

Art 35a Caratterizzazione: valore energetico e quantità contenute nella dichiarazione nutrizionale

¹ Oltre alle informazioni di cui all'articolo 22 capoverso 1 OID, la dichiarazione nutrizionale obbligatoria per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso indica la quantità di ogni sostanza minerale e di ogni vitamina elencate nell'allegato 10 e contenute nel prodotto.

² La dichiarazione nutrizionale obbligatoria per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso comprende inoltre la quantità di colina presente e, se aggiunte, di fibre alimentari.

³ Oltre alle informazioni di cui all'articolo 23 capoverso 2 OID, il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso può essere integrato dai seguenti elementi:

- a. le quantità di grassi e di carboidrati;

- b. le quantità di qualsiasi sostanza elencata nell'allegato 1, se tale indicazione non è prevista dal capoverso 1;
- c. la quantità di qualsiasi sostanza aggiunta al prodotto in conformità all'articolo 34 capoverso 3.

⁴ In deroga agli articoli 26 capoverso 3, 27 capoverso 1 e 28 capoverso 1 OID, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso sono espressi per l'intera razione alimentare giornaliera nonché per porzione e/o per unità di consumo dell'alimento pronto per l'uso dopo una preparazione conforme alle indicazioni del fabbricante. Se opportuno, tali informazioni possono anche essere espresse per 100 g o 100 ml dell'alimento come venduto.

⁵ In deroga all'articolo 27 capoversi 3 e 4 OID, il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non sono espresse come percentuale delle assunzioni di riferimento indicate nell'allegato 10 OID.

⁶ Le indicazioni comprese nella dichiarazione nutrizionale per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non elencate nell'allegato 11 OID sono inserite dopo la voce più pertinente di tale allegato alla quale appartengono o di cui sono componenti.

⁷ Le indicazioni non elencate nell'allegato 11 OID che non appartengono a una voce di tale allegato o della quale non sono componenti sono inserite nella dichiarazione nutrizionale dopo l'ultima voce di tale allegato.

⁸ L'indicazione della quantità di sodio figura insieme agli altri minerali e può essere ripetuta accanto all'indicazione del tenore di sale come segue: «Sale: X g (di cui sodio: Y mg)».

Art. 35a^{bis} Caratterizzazione: altre informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale

¹ In deroga all'art. 23 capoverso 3 OID, le informazioni contenute nella dichiarazione nutrizionale obbligatoria per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non sono ripetute nella caratterizzazione.

² La dichiarazione nutrizionale è obbligatoria per tutti i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, indipendentemente dalle dimensioni della faccia più grande dell'imballaggio o del contenitore.

³ Tutte le sostanze nutritive indicate nella dichiarazione nutrizionale per i sostituti dell'intera razione giornaliera per il controllo del peso sono conformi alle prescrizioni di cui alla sezione 11 OID.

⁴ La dicitura «dieta a bassissimo contenuto calorico» può essere utilizzata per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, purché il valore energetico del prodotto sia inferiore a 3360 kJ/giorno (800 kcal/giorno).

⁵ La dicitura «dieta a basso contenuto calorico» può essere utilizzata per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, purché il valore

energetico del prodotto sia compreso tra 3360 kJ/giorno (800 kcal/giorno) e 5040 kJ/giorno (1200 kcal/giorno).

Art. 35b Indicazioni nutrizionali e sulla salute

¹ I sostituti dell'intera razione giornaliera per il controllo del peso non recano indicazioni nutrizionali e sulla salute.

² In deroga al capoverso 1, l'indicazione nutrizionale «fibre aggiunte» può essere utilizzata per i sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, a condizione che il contenuto di fibre alimentari del prodotto non sia superiore o uguale a 10 g.

Art. 38, cpv. 1^{bis}

^{1bis} Le sostanze elencate all'allegato 4 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM)² sono vietate.

Art. 40 cpv. 5

⁵ Le bevande con un'osmolarità compresa fra 260 e 290 mmol/litro possono essere definite isotoniche mentre le bevande con un'osmolarità inferiore a 260 mmol/litro possono essere definite ipotoniche.

II

¹ Gli allegati 1, 10 e 11 sono sostituiti dalle versioni qui annesse.

² Gli allegati 3, 4, 5, 9 e 12 sono modificati conformemente ai testi qui annessi.

III

Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali, che non risultano conformi alla modifica del ... della presente ordinanza, possono essere ancora importate, fabbricate e caratterizzate ai sensi della vecchia normativa fino al giorno ... [1 anno]. Esse possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

IV

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BOZZA

Allegato 1

(art. 3 cpv. 2 lett. a, 6 lett. d, 8 cpv. 3 lett. c, 13 lett. d, 15 cpv. 3 lett. c, 17 cpv. 1, 19 cpv. 3 lett. c, 21 cpv. 1, 34 cpv. 1 e 35a cpv. 3 lett. b)

Sostanze e composti

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Vitamine					
Acido pantotenico	Dexpantenolo	X	X	X	X
	D-Pantotenato di calcio	X	X	X	X
	D-pantotenato di sodio	X	X	X	X
Biotina	D-Biotina	X	X	X	X
Folato	Acido folico o acido pteroil-monoglutammico	X	X	X	X
	L-metilfolato di calcio			X	X
Niacina	Acido nicotinico	X	X	X	X
	Nicotinamide	X	X	X	X
Riboflavina	Riboflavina	X	X	X	X
	Riboflavina-5'-fosfato di sodio	X	X	X	X
Tiamina	Tiamina cloridrato	X	X	X	X
	Tiamina mononitrato	X	X	X	X

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Vitamina A	Acetato di retinile	x	x	x	x
	β -carotene		x	x	x
	Palmitato di retinile	x	x	x	x
	Retinolo	x	x	x	x
Vitamina B ₆	Dipalmitato di pirodoxina		x	x	x
	Piridossina cloridrato	x	x	x	x
	Piridossina-5'-fosfato	x	x	x	x
Vitamina B ₁₂	Cianocobalamina	x	x	x	x
	Idrossocobalamina	x	x	x	x
Vitamina C	6-palmitato di L-ascorbile	x	x	x	x
	Acido L-ascorbico	x	x	x	x
	L-ascorbato di calcio	x	x	x	x
	L-ascorbato di potassio	x	x	x	x
	L-ascorbato di sodio	x	x	x	x
Vitamina D	Colecalciferolo	x	x	x	x
	Ergocalciferolo	x	x	x	x
Vitamina E	D- α -tocoferil succinato			x	x
	D- α -tocoferilacetato	x	x	x	x
	D- α -tocoferolo	x	x	x	x

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	DL- α -tocoferolo	x	x	x	x
	Succinato di D- α -tocoferolo polietilene glicole 1000 (TPGS)			x	
	DL- α -tocoferilacetato	x	x	x	x
Vitamina K	Fillochinone o fitomenadione	x	x	x	x
	Menachinone ³			x	x
Sali minerali					
Boro	Acido borico			x	x
	Borato di sodio			x	x
Calcio	Bisglicinato di calcio			x	x
	Calcio L-pidolato			x	x
	Carbonato di calcio	x	x	x	x
	Citrato di calcio o sali di calcio dell'acido citrico	x	x	x	x
	Citrato-malato di calcio			x	x
	Cloruro di calcio	x	x	x	x

³ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Glicerofosfato di calcio	X	X	X	X
	Gluconato di calcio	X	X	X	X
	Idrossido di calcio	X	X	X	X
	Lattato di calcio	X	X	X	X
	Oligosaccaridi di fosforil e calcio			X	
	Malato di calcio			X	X
	Ortofosfato di calcio o sali di calcio dell'acido ortofosforico	X	X	X	X
	Ossido di calcio		X	X	X
	Solfato di calcio			X	X
Cromo	Cloruro di cromo (III) e il suo esaidrato			X	X
	Picolinato di cromo			X	X
	Solfato di cromo (III) e il suo esaidrato			X	X
Ferro	Bisglicinato ferroso	X	X	X	X
	Carbonato ferroso		X	X	X
	Citrato ferrico di ammonio	X	X	X	X
	Citrato ferroso	X	X	X	X

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Difosfato ferrico di sodio		X	X	X
	Difosfato ferrico o pirofosfato ferrico	X	X	X	X
	Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno)		X	X	X
	Fosfato di ammonio ferroso			X	X
	Fumarato ferroso	X	X	X	X
	Gluconato ferroso	X	X	X	X
	Lattato ferroso	X	X	X	X
	L-pidolato ferroso			X	X
	Saccarato ferrico		X	X	X
	Sodio ferrico EDTA			X	X
	Solfato ferroso	X	X	X	X
Fluoruro	Fluoruro di potassio			X	X
	Fluoruro di sodio			X	X
Iodio	Iodato di potassio	X	X	X	X
	Iodato di sodio		X	X	X
	Ioduro di potassio	X	X	X	X
	Ioduro di sodio	X	X	X	X
Magnesio	Acetato di magnesio			X	X

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Bisglicinato di magnesio			X	X
	Carbonato di magnesio	X	X	X	X
	Citrato di magnesio o sali di magnesio dell'acido citrico	X	X	X	X
	Citrato di potassio e magnesio			X	X
	Cloruro di magnesio	X	X	X	X
	Glicerofosfato di magnesio		X	X	X
	Gluconato di magnesio	X	X	X	X
	Idrossido di magnesio	X	X	X	X
	Lattato di magnesio		X	X	X
	Magnesio L-aspartato			X	
	Magnesio L-pidolato			X	X
	Ortofosfato di magnesio o sali di magnesio dell'acido ortofosforico	X	X	X	X
	Ossido di magnesio	X	X	X	X
	Solfato di magnesio	X	X	X	X

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Manganese	Carbonato di manganese	X	X	X	X
	Citrato di manganese	X	X	X	X
	Cloruro di manganese	X	X	X	X
	Glicerofosfato di manganese		X	X	X
	Gluconato di manganese	X	X	X	X
	Solfato di manganese	X	X	X	X
Molibdeno	Molibdato di ammonio			X	X
	Molibdato di sodio			X	X
Potassio	Bicarbonato di potassio	X		X	X
	Carbonato di potassio	X		X	X
	Citrato di potassio	X	X	X	X
	Citrato di potassio e magnesio			X	X
	Cloruro di potassio	X	X	X	X
	Glicerofosfato di potassio		X	X	X
	Gluconato di potassio	X	X	X	X
	Idrossido di potassio	X		X	X
Lattato di potassio	X	X	X	X	

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Sali di potassio dell'acido ortofosforico	X		X	X
Rame	Carbonato di rame	X	X	X	X
	Citrato di rame	X	X	X	X
	Complesso rame-lisina	X	X	X	X
	Gluconato di rame	X	X	X	X
	Solfato di rame	X	X	X	X
Selenio	Idrogenoselenito di sodio			X	X
	Lievito arricchito in selenio ⁴			X	X
	Selenato di sodio	X		X	X
	Selenito di sodio	X		X	X
Sodio	Bicarbonato di sodio	X		X	X
	Carbonato di sodio	X		X	X
	Citrato di sodio	X		X	X
	Cloruro di sodio	X		X	X
	Gluconato di sodio	X		X	X
	Idrossido di sodio	X		X	X

⁴ Lieviti arricchiti in selenio prodotti in coltura in presenza di selenito di sodio quale fonte di selenio e contenenti, nella forma in polvere commercializzata, non più di 2,5 mg di selenio/g. La specie prevalente di selenio organico presente nel lievito è la selenometionina (tra il 60 % e l'85 % del tenore complessivo di selenio estratto del prodotto). Il tenore di altri composti organici del selenio, compresa la selenocisteina, non supera il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non possono superare normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Lattato di sodio	X		X	X
	Sali di sodio dell'acido orto fosforico	X		X	X
Zinco	Acetato di zinco	X	X	X	X
	Bisglicinato di zinco			X	X
	Carbonato di zinco			X	X
	Citrato di zinco	X	X	X	X
	Cloruro di zinco	X	X	X	X
	Gluconato di zinco	X	X	X	X
	Lattato di zinco	X	X	X	X
	Ossido di zinco	X	X	X	X
	Solfato di zinco	X	X	X	X
Aminoacidi					
Aminoacidi ⁵	Cistina ⁶	X e il suo cloridrato	X e il suo cloridrato	X	X
	Glicina			X	
	L-acido aspartato			X	

⁵ Per gli aminoacidi aggiunti agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento, agli alimenti a base di cereali e alle altre pappe di complemento possono essere utilizzati esclusivamente i cloridrati indicati espressamente. Per gli aminoacidi aggiunti agli alimenti destinati a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso possono essere utilizzati eventualmente anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati.

⁶ Agli alimenti destinati a fini medici speciali sviluppati per soddisfare le esigenze nutrizionali dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia, può essere aggiunta solo L-cisteina e non cistina. Ad alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento la cisteina può essere aggiunta solo sotto forma di L-cisteina.

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	L-acido glutammico			X	X
	L-alanina		-	X	X
	L-arginina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-arginina-L-aspartato			X	
	L-cisteina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-citrullina			X	
	L-fenilalanina	x	x	X	X
	L-glutammina			X	X
	L-isoleucina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-istidina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-leucina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-lisina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	X	X
	L-lisina acetata			X	X
	L-lisina-L-aspartato			X	
	L-lisina-L-glutammato			X	
	L-metionina	x	x	X	X
	L-ornitina			X	X
	L-prolina			X	
	L-serina			X	
	L-tirosina	x	x	X	X
	L-treonina	x	x	X	X
	L-triptofano	x	x	X	X
	L-valina	x	x	X	X
	N-acetil-L-cisteina			X	

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	N-acetil-L-metionina			x nei prodotti destinati a persone a partire da 1 anno di età.	
Altre sostanze, senza aminoacidi					
Carnitina e taurina	L-carnitina	x	x	x	x
	L-carnitina-L-tartrato	x		x	x
	L-cloridrato di carnitina	x	x	x	x
	Taurina	x		x	x
Colina e inositolo	Bitartrato di colina	x	x	x	x
	Citrato di colina	x	x	x	x
	Cloruro di colina	x	x	x	x
	Colina	x	x	x	x
	Inositolo	x	x	x	x
Nucleotidi	Adenosina-5'-monofosfato (AMP)	x		x	x
	Citidina-5'-monofosfato (CMP)	x		x	x
	Guanosina-5'-monofosfato (GMP)	x		x	x
	Inosina-5'-monofosfato (IMP)	x		x	x
	Sali di sodio del CMP	x		x	x

Sostanze	Composti	Categorie alimentari			
		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Sali di sodio del GMP	X		X	X
	Sali di sodio dell'IMP	X		X	X
	Sali di sodio dell'UMP	X		X	X
	Sali di sodio dell'AMP	X		X	X
	Uridina-5'-monofosfato (UMP)	X		X	X

Allegato 3
(art. 13 lett. a n. 1 e b nonché 15 cpv. 3)

Requisiti della composizione degli alimenti di proseguimento

N. 2.1 e 7

2.1 Alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,38 g/100 kJ	0,6 g/100 kJ
(1,6 g/100 kcal)	(2,5 g/100 kcal)

A parità di valore energetico, gli alimenti di proseguimento a base di proteine di latte vaccino o caprino devono contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 2 n. 2,6). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cisteina e i tenori di fenilalanina e tiro-sina.

7 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi

I fruttoligosaccaridi e i galattoligosaccaridi possono essere aggiunti agli alimenti di proseguimento. In questo caso, il loro tenore non deve superare 0,8 g/100 ml nella combinazione di 90 % di oligogalattosil-lattosio e 10 % di oligofruuttosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i tenori massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente all'articolo 13 lettera a numero 2.

Allegato 4
(art. 15 cpv. 1 lett. c e 21)

**Quantità di riferimento per la caratterizzazione del
valore nutritivo di derrate alimentari destinate a lattanti e
bambini nella prima infanzia**

Rinvio fra parentesi sotto indicazione «Allegato 4»
(art. 15 cpv. 1 lett. c e art. 21 cpv. 2)

BOZZA

Allegato 5
(art. 19 cpv. 3 lett. a e 20 lett. c)

Requisiti della composizione degli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini nella prima infanzia

N. 1 - Concerne solo il testo italiano

1 Tenore di cereali

Gli alimenti a base di cereali sono fabbricati principalmente con uno o più prodotti di cereali e/o di tuberi o di rizomi macinati. La quantità di prodotti di cereali e/o di fecola non deve essere inferiore al 25 per cento in massa (peso secco) della miscela finale.

N. 4.1 e 6.1

4.1 Nei prodotti di cui all'articolo 19 capoverso 1 lettera a e d, il tenore di grasso non deve essere superiore a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

6.1 Gli alimenti a base di cereali devono presentare un tenore di tiamina pari almeno a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

Allegato 9
(art. 25 cpv. 3 lett. c e 29 cpv. 1 lett. a)

Requisiti degli alimenti destinati a fini medici speciali

N. 1.1 e 3.2

1.1 I prodotti di cui all'articolo 24 capoverso 1 lettera a, destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nelle tabelle di cui ai numeri 2.1 e 2.2.

I prodotti destinati ai lattanti prematuri devono presentare tenori di vitamine, sali minerali e altri micronutrienti essenziali conformi alle ultime raccomandazioni nutrizionali riconosciute dalla comunità scientifica e appropriati per l'elaborazione delle formule per prematuri.

3.2 Sali minerali

Sali minerali	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Calcio (mg)	8,4/12 ⁷	42/60 ⁸	35/50 ⁹	175/250 ¹⁰
Cloro (mg)	7,2	42	30	175
Cromo (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Rame (µg)	15	125	60	500
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Fluoruro (mg)	–	0,05	–	0,2
Iode (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Magnesio (mg)	1,8	6	7,5	25
Manganese (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Molibdeno (µg)	0,84	4,3	3,5	18
Fosforo (mg)	7,2	19	30	80
Potassio (mg)	19	70	80	295
Selenio (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Sodio (mg)	7,2	42	30	175
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5

⁷ Per i prodotti destinati ai bambini da 1 a 10 anni.

⁸ Per i prodotti destinati ai bambini da 1 a 10 anni.

⁹ Per i prodotti destinati ai bambini da 1 a 10 anni.

¹⁰ Per i prodotti destinati ai bambini da 1 a 10 anni.

Allegato 10
(art. 34 cpvv. 1-2 e 35a cpv. 1)

Requisiti della composizione dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso

Osservazione: i dati si riferiscono alle derrate alimentari commercializzate pronte al consumo o dopo essere state preparate secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Valore energetico

Il valore energetico dei prodotti sostitutivi dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 2510 kJ (600 kcal) e non deve superare 5020 kJ (1200 kcal) per l'intera razione giornaliera.

2 Proteine

2.1 L'apporto di proteine dei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 75 g né superiore a 105 g per razione giornaliera intera.

2.2 Ai fini del punto 2.1, per «proteine» si intendono le proteine il cui punteggio degli aminoacidi corretto per la digeribilità proteica corrisponde a 1.0 rispetto alle proteine di riferimento di cui alla tabella sottostante:

Fabbisogno di aminoacidi ¹¹	in g/100 g di proteina
Cisteina + metionina	2,2
Fenilalanina + tirosina	3,8
Isoleucina	3,0
Istidina	1,5
Leucina	5,9
Lisina	4,5
Treonina	2,3
Triptofano	0,6
Valina	3,9

2.3 L'aggiunta di aminoacidi è permessa soltanto allo scopo di migliorare il valore nutrizionale delle proteine contenute nei sostituti dell'intera razione

¹¹ <http://www.who.int/iris/handle/10665/43411>; Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition (2002: Geneva, Switzerland), Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization & United Nations University. (2007). Protein and amino acid requirements in human nutrition: report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Geneva: World Health Organization. (WHO Technical Report Series, 935, 284 pp)''

giornaliera per il controllo del peso e unicamente nelle proporzioni a tal fine necessarie.

3 Colina

La colina contenuta nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 400 mg per l'intera razione giornaliera.

4 Grassi

4.1 Acido linoleico

L'acido linoleico contenuto nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 11 g per l'intera razione giornaliera.

4.2 Acido alfa-linolenico

L'acido alfa-linoleico contenuto nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non deve essere inferiore a 1,4 g per l'intera razione giornaliera.

5 Carboidrati

I carboidrati contenuti nei sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non devono essere inferiori a 30 g per l'intera razione giornaliera.

6 Vitamine e sali minerali

I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso devono fornire almeno le quantità di vitamine e di minerali specificate nella tabella sottostante per l'intera razione giornaliera.

I sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso non devono contenere più di 250 mg di magnesio per l'intera razione giornaliera.

Sostanza	Unità	Quantità
Folato	(μg -EFA ¹²)	330
Acido pantotenico	(mg)	5
Biotina	(μg)	40
Calcio	(mg)	950

¹² Folati equivalenti: 1 μg DFE = 1 μg di folato alimentare = 0,6 μg di acido folico nei prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera per un'alimentazione mirante al controllo del peso.

Sostanza	Unità	Quantità
Cloruro	(mg)	830
Ferro	(mg)	9
Fosforo	(mg)	730
Iodio	(µg)	150
Magnesio	(mg)	150
Manganese	(mg)	3
Molibdeno	(µg)	65
Niacina	(mg EN ¹³)	17
Potassio	(mg)	3100
Rame	(mg)	1,1
Selenio	(µg)	70
Sodio	(mg)	575
Vitamina A	(µg ER ¹⁴)	700
Vitamina B ₁ (tiamina)	(mg)	0,8
Vitamina B ₂ (riboflavina)	(mg)	1,6
Vitamina B ₆	(mg)	1,6
Vitamina B ₁₂	(µg)	3
Vitamina C	(mg)	110
Vitamina D	(µg)	10
Vitamina E	(mg ¹⁵)	10
Vitamine K	(µg)	70
Zinco	(mg)	9,4

¹³ Niacina equivalenti.

¹⁴ Retinolo equivalenti.

¹⁵ Attività della vitamina E per il RRR- α -tocoferolo.

Allegato 11
(art. 38 cpv. 1 lett. a, 39 lett. a e b nonché 40 cpv. 2)

Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle quantità massime ammesse per gli adulti

Si applicano i criteri di purezza specifici stabiliti per gli additivi nell'allegato 4 dell'OAdd¹⁶. Alle sostanze per le quali non sono stati stabiliti requisiti di purezza si applicano i criteri di purezza generalmente riconosciuti, raccomandati da organismi internazionali, quali l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), o farmacopee internazionali.

Vitamine, sali minerali e altre sostanze	Quantità massime ammesse per gli adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (corsivo), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
--	---	--

1 Vitamine e sali minerali

1.1 Vitamine

Acido folico/folacina	750 µg
Acido pantotenico	nessuna
Biotina	nessuna
β-Carotene (provitamina A)	9,6 mg
Niacina	600 mg; di cui 10 mg come acido nicotinico ed esanicotinato di inositolo (totale)
Riboflavina (vitamina B ₂)	nessuna
Tiamina (vitamina B ₁)	nessuna
Vitamina A	1000 µg
Vitamina B ₆	15 mg
Vitamina B ₁₂	nessuna
Vitamina C	750 mg
Vitamina D	60 µg
Vitamina E	75 mg

*«Le donne in gravidanza
devono consultare il loro
medico prima di assumere
preparati a base di vitami-
na A»*

¹⁶ RS 817.022.31

Vitamine, sali minerali e altre sostanze	Quantità massime ammesse per gli adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (corsivo), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
Vitamina K	75 µg	<i>«I pazienti che assumono anticoagulanti devono consultare il loro medico prima di assumere preparati a base di vitamina K».</i>

1.2 Sali minerali

Boro	1 mg
Calcio	1000 mg
Cromo	180 µg
Ferro	21 mg
Sodio	nessuna
Iodio	200 µg
Magnesio	350 mg
Manganese	4 mg
Molibdeno	300 µg
Potassio	2250 mg
Rame	2 mg
Selenio	165 µg
Silicio	nessuna
Zinco	10 mg

2 Altre sostanze

2.1 Aminoacidi

L-alanina	500 mg
L-arginina	2500 mg
L-citrullina	1000 mg
L-cisteina	240 mg
L-cistina	500 mg
L-glutammina	10 g
L-acido glutammico	10 g
Glicina	5 g
L-istidina	600 mg
L-isoleucina	1200 mg
L-leucina	2400 mg
L-lisina	1800 mg
L-metionina + L-cisteina (come somma)	900 mg
L-ornitina	2000 mg
L-fenilalanina + L-tirosina (come somma)	1500 mg
L-prolina	150 mg
L-treonina	900 mg

Vitamine, sali minerali e altre sostanze	Quantità massime ammesse per gli adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (corsivo), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
L-triptofano	240 mg	
L-tirosina	1200 mg	
L-serina	40 mg	
L-valina	1600 mg	
2.2 Altre sostanze, senza aminoacidi		
Acido α -linolenico (n-3)	2000 mg	
Acido docosaesaenoico (DHA)	250 mg	
Acido eicosapentaenoico (EPA)	3000 mg	
+ acido docosaesaenoico DHA (come somma) (a lunga catena n-3)		<i>«Non adatto alle donne in gravidanza e in allattamento».</i>
Acido linoleico (n-6)	10 g	
Acido linoleico coniugato (CLA)	3 g	<i>«Non adatto ai diabetici, ai giovani, alle donne in gravidanza e in allattamento».</i>
β -alanina	3,2 g	<i>«Non assumere per oltre 8–10 settimane»</i>
		– Consegna solo sotto forma di compresse formulate con metodi adeguati (additivi) come compresse «slow-release».
		– L'assunzione va ripartita in almeno 2 dosi al giorno, preferibilmente durante il pasto.
Culture batteriche vive di cui all'allegato 14	almeno 10^8 UFC (unità formanti colonia)	
Betaina	1500 mg	
β -idrossi- β -metilbutirrato (HMB)	3200 mg	
Caffeina	200 mg o max. 3 mg/kg di peso corporeo	
L-carnitina	1000 mg	
L-carnosina	55 mg	
L-citrullina	1000 mg	
Carotenoide luteina	10 mg	

Vitamine, sali minerali e altre sostanze	Quantità massime ammesse per gli adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (corsivo), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
Carotenoide zeaxantina	2 mg	
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)	90 mg (calcolato come EGCG)	<i>«Non ingerire a stomaco vuoto, durante una dieta ipocalorica rigorosa e non assumere neppure in concomitanza con altri prodotti a base di tè verde.»</i>
Coenzima NADH (nicotinammide adenina dinucleotide)	20 mg	
Coenzima Q 10	200 mg	
Colina	550 mg	
Condroitina solfato	500 mg	<i>«Non adatto alle donne in gravidanza e in allattamento, ai bambini, ai giovani e alle persone che assumono medicinali anticoagulanti.»</i>
Creatina	3 g	
Esperidina	430 mg	<i>«Le persone che assumono medicinali, devono consultare il proprio medico prima di consumare questi prodotti.»</i>
Glucosamina	750 mg	
Glucuronolattone	1200 mg	
Inositolo	1000 mg	
Isoflavone	50 mg (in rapporto all'aglicone)	
Lattulosio	10 g	
Metilsulfonilmetano (MSM)	1000 mg	
Proantocianidine oligomeriche (OPC)	150 mg	<i>«Un prodotto con OPC non sostituisce un'alimentazione con frutta e legumi freschi.»</i>
D-ribosio	1000 mg	
Taurina	1000 mg	

Allegato 12
(art. 38 cpv. 1 lett. a, 39 lett. c e 40 cpv. 2)

Sostanze e composti ammessi negli alimenti per sportivi

N. 1.1, 2 e 3.2

1.1 Vitamina A

β-carotene
Palmitato di retinile
Retinolo
Retinolo acetato

2. Categoria 2: Sali minerali

2.1 Calcio

Acetato di calcio
Bisglicinato di calcio
Calcio L-lisinato
Calcio L-pidolato
Carbonato di calcio
Citrato-malato di calcio
Cloruro di calcio
Glicerofosfato di calcio
Gluconato di calcio
Idrossido di calcio
L-ascorbato di calcio
Lattato di calcio
L-treonato di calcio
Malato di calcio
Ossido di calcio
Piruvato di calcio
Sali di calcio dell'acido citrico
Sali di calcio dell'acido ortofosforico
Solfato di calcio
Succinato di calcio

2.2 Magnesio

Acetato di magnesio
Ascorbato di magnesio
Bisglicinato di magnesio
Carbonato di magnesio
Citrato di potassio e magnesio
Cloruro di magnesio

Glicerofosfato di magnesio
Gluconato di magnesio
Idrossido di magnesio
Lattato di magnesio
Magnesio acetil taurato
Magnesio L-lisinato
Magnesio L-pidolato
Magnesio malato
Magnesio piruvato
Magnesio succinato
Magnesio taurato
Ossido di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Solfato di magnesio

2.3 Composti di calcio e magnesio

Polvere di corallo fossile o scleratinia
Polvere di dolomite

2.4 Ferro

Bisglicinato ferroso
Carbonato ferroso
Citrato ferrico di ammonio
Citrato ferroso
Difosfato ferrico di sodio
Difosfato ferrico o pirofosfato ferrico
Ferro (II) taurato
Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno)
Fosfato di ammonio ferroso
Fosfato ferroso (II)
Fumarato ferroso
Gluconato ferroso
Lattato ferroso
L-pidolato ferroso
Saccarato ferrico
Sodio ferrico (III) EDTA
Solfato ferroso

2.5 Rame

Carbonato di rame
Citrato di rame

Complesso rame-lisina
Gluconato di rame
Ossido di rame (II)
Rame bisglicinato
Rame L-aspartato
Solfato di rame

2.6 Iodio

Iodato di potassio
Iodato di sodio
Ioduro di potassio
Ioduro di sodio

2.7 Zinco

Acetato di zinco
Bisglicinato di zinco
Carbonato di zinco
Citrato di zinco
Cloruro di zinco
Gluconato di zinco
L-ascorbato di zinco
L-aspartato di zinco
Lattato di zinco
Ossido di zinco
Picolinato di zinco
Solfato di zinco
Zinco L-lisinato
Zinco L-pidolato
Zinco malato
Zinco mono-L-metionina solfato

2.8 Manganese

Ascorbato di manganese
Bisglicinato di manganese
Carbonato di manganese
Citrato di manganese
Cloruro di manganese
Glicerofosfato di manganese
Gluconato di manganese
L-aspartato di manganese
Pidolato di manganese
Solfato di manganese

2.9 Sodio

Bicarbonato di sodio
Carbonato di sodio
Citrato di sodio
Cloruro di sodio
Gluconato di sodio
Idrossido di sodio
Lattato di sodio
Sali di sodio dell'acido ortofosforico
Solfato di sodio

2.10 Potassio

Bicarbonato di potassio
Carbonato di potassio
Citrato di potassio
Cloruro di potassio
Glicerofosfato di potassio
Gluconato di potassio
Idrossido di potassio
Lattato di potassio
Potassio L-pidolato
Potassio malato
Sali di potassio dell'acido ortofosforico
Solfato di potassio

2.11 Selenio

Acido selenioso
Idrogenoselenito di sodio
Lievito arricchito in selenio¹⁷
L-selenometionina
Selenato di sodio
Selenito di sodio

¹⁷ Lieviti arricchiti in selenio prodotti in coltura in presenza di selenito di sodio quale fonte di selenio e contenenti, nella forma in polvere commercializzata, non più di 2,5 mg di selenio/g. La specie prevalente di selenio organico presente nel lievito è la selenometionina (tra il 60 % e l'85 % del tenore complessivo di selenio estratto del prodotto). Il tenore di altri composti organici del selenio, compresa la selenocisteina, non supera il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non superano normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

2.12 Cromo

Cloruro di cromo (III)
Cromo (III) lattato triidrato
Lievito al cromo
Nitrato di cromo
Picolinato di cromo
Solfato di cromo (III)

2.13 Molibdeno (VI)

Lievito di molibdeno
Molibdato di ammonio
Molibdato di potassio
Molibdato di sodio

2.14 Boro

Acido borico
Borato di sodio

2.15 Silicio

Acido ortosilicico stabilizzato con colina
Acido silicico (sotto forma di gel)
Biossido di silicio

3.2 Altre sostanze, senza aminoacidi

Acidi grassi omega-3 di oli commestibili, di pesce e di alghe
Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo
Acido linoleico estratto da oli commestibili
 β -alanina
Caffeina
L-carnitina
L-carnitina-L-tartrato
L-carnosina
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde
Cittrato di colina
Cloridrato di betaina
Cloruro di glucosamina
Concentrati idrosolubili di pomodoro (WSTC) I e II come da comunicato EFSA:
EFSA Journal 2010; 8(7):1689
Coenzima Q10, ubiquinone o ubiquinolo
Cloruro di colina

Colina
Colture batteriche (vive)
Condroitina solfato (*Ph. Eur.*)
Creatina anidra
Creatina citrato
Creatina malato
Creatina monoidrato
Creatina piruvato
DHA e i suoi esteri di oli di pesce e di alghe
Disodio NADH
EPA e i suoi esteri di oli di pesce e di alghe.
Esperidina estratta da arance acerbe
D-Glucurono- γ -lattone
Acido β -idrossi- β -metilbutirrico (HMB)
Inositolo
Isoflavoni estratti da soia o trifoglio rosso
Lattasi FCC¹⁸
Lattulosio
L-cloridrato di carnitina
Luteina estratta da tagete
Metilsulfonilmetano (MSM)
NADH
Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva o di corteccia di pino
D-ribosio
Solfato di glucosamina
Tartrato di colina
Taurina
Zeaxantina estratta da tagete

¹⁸ FCC = Food Chemicals Codex



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari di origine animale è modificata come segue:

Art. 8 cpv. 1

¹ La carne separata meccanicamente può essere ottenuta solo da carne fresca secondo l'articolo 4 capoverso 2.

Art. 10 cpv. 10

Abrogato

Art. 12 Requisiti

¹ Per la produzione di gelatina e collagene destinati a essere utilizzati in derrate alimentari possono essere impiegate solo le seguenti materie prime:

- a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE²;
- b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito;
- c. pelli di suini;
- d. pelli di volatili;
- e. legamenti e tendini;
- f. pelli di selvaggina allo stato libero;

RS

¹ RS 817.022.108

² RS 916.401

g. pelli e spine di pesce.

² L'uso di pelli che non sono destinate alla produzione di derrate alimentari e che sono state sottoposte a processi di concia è vietato.

³ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettere a-e devono provenire da animali macellati in un macello autorizzato e risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne.

⁴ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettera f devono provenire da selvaggina risultata idonea al consumo umano.

⁵ Le materie prime che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione devono provenire da aziende notificate conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

⁶ Possono essere utilizzate le seguenti materie prime:

a. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE, provenienti da aziende elencate dall'autorità competente e poste sotto il suo controllo e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

1. frantumazione in pezzi di circa 15 mm, sgrassatura con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C durante almeno 30 minuti, a una temperatura minima di 80 °C durante almeno 15 minuti, o a una temperatura minima di 90 °C durante almeno 10 minuti; successivamente separazione, lavaggio e asciugatura durante almeno 20 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C, o durante almeno 15 minuti tramite un flusso di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C,
2. essiccazione durante 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C,
3. trattamento con acido, in cui, prima dell'essiccazione, occorre mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 6 durante almeno un'ora;

b. pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito, pelli di suini, pelli di volatili e pelli di selvaggina allo stato libero provenienti da aziende sotto il controllo di ed elencate dall'autorità competente, e che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:

1. trattamento con alcali, in cui occorre ottenere un pH superiore a 12 al centro della massa, e successiva salatura durante almeno sette giorni,
2. essiccazione durante almeno 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C,
3. trattamento con acido, in cui durante almeno un'ora occorre mantenere il pH al centro della massa a un valore inferiore a 5,
4. trattamento alcalino, in cui durante almeno 8 ore occorre ottenere un pH superiore a 12 per l'intera massa;

- c. ossa non considerate materiale a rischio specificato secondo l'articolo 179d capoverso 1 OFE, pelli di ruminanti tenuti come animali da reddito, pelli di suini, volatili e pesci, pelli di selvaggina allo stato libero, che sono state sottoposte a un trattamento diverso da quelli specificati alle lettere a e b e che provengono da aziende notificate conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

⁷ Per i trattamenti di cui al capoverso 6 lettera b numeri 1 e 2, la durata del trattamento può includere il tempo di trasporto.

⁸ Le materie prime trasformate di cui al capoverso 6 devono essere ottenute da:

- a. ruminanti tenuti come animali da reddito, suini e volatili macellati in un macello autorizzato e risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne; o
- b. selvaggina allo stato libero abbattuta, le cui carcasse sono risultate idonee al consumo umano in seguito all'ispezione della carne.

⁹ I centri di raccolta e le concerie sono autorizzati a fornire materie prime conformi ai requisiti di cui ai capoversi 1-8 per la produzione di gelatina commestibile e collagene destinato al consumo umano, se l'autorità competente li autorizza in modo specifico a tale scopo. I I locali di deposito devono soddisfare i requisiti seguenti:

- a. Devono avere pavimenti in materiale compatto e pareti lisce, facili da pulire e disinfettare e, se del caso, disporre di impianti di refrigerazione.
- b. Devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime.
- c. Qualora in detti locali siano depositate o trasformate materie prime non conformi alle disposizioni di cui ai capoversi 1-8, durante il ricevimento, il magazzinaggio, la lavorazione e la spedizione esse devono essere tenute separate dalle materie prime conformi alle disposizioni di cui ai capoversi 1-8.

¹⁰ La gelatina commestibile deve avere un tenore di proteine dell'84 per cento almeno in massa.

Art. 19 cpv. 1, frase introduttiva, e cpv. 7

¹ L'etichettatura dei prodotti di cui all'allegato I lettere a-c ed e del regolamento 1379/2013³ deve contenere, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁴, le seguenti indicazioni:

⁷ *Abrogato*

³ Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/812, GU L 133 del 29.5.2015, pag. 1.

⁴ RS **817.022.16**

Art. 32 cpv. 1

¹ Il *latte* è il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a.

Art. 33 cpv. 1, frase introduttiva

¹ Per quanto riguarda il tenore di grasso nel latte vaccino e nel latte di bufala pronti al consumo vale quanto segue:

Art. 41 cpv. 2

² Per i prodotti a base di latte di mammiferi diversi dalle mucche deve essere indicata la specie animale. Se per la fabbricazione di prodotti a base di latte viene utilizzato latte di diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale in base alla composizione.

Art. 59 cpv. 2

² *Abrogato*

Art. 60

Abrogato

Art. 61 Formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare

Il *formaggio fuso* e il *formaggio fuso da spalmare* sono prodotti fabbricati con formaggio ed eventualmente altri ingredienti, portati a fusione mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione, di solito usando sali di fusione.

Art. 62 cpv. 1, 4 e 5

¹ La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito deve essere di almeno 500 g/kg di sostanza secca di formaggio.

⁴ e ⁵ *abrogati*

Art. 63 Preparati di formaggio fuso

I *preparati di formaggio fuso* sono composti di formaggio fuso e altri ingredienti.

Art. 64 cpv. 1

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 41 capoverso 1 occorre menzionare, riguardo alla parte di formaggio nei prodotti a base di formaggio, le sostanze o i trattamenti che conferiscono sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicature, bevande spiritose o altri ingredienti. È consentito rinunciare all'indicazione del tipo di trattamento termico di cui all'articolo 41 capoverso 1 lettera b.

Art. 105a Disposizioni transitorie della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BOZZA



Ordinanza del DFI sulle bevande

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle bevande è modificata come segue:

Art. 5 cpv. 1 e 3

¹ L'acqua minerale naturale è un'acqua microbiologicamente ineccepibile, la quale ha per origine una falda o un giacimento sotterraneo. Essa proviene da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate.

³ Se un'acqua minerale naturale proviene da più sorgenti, la composizione fisico-chimica di quest'acqua deve rimanere costante.

Art. 8 cpv. 3

Abrogato

Art. 9 cpv. 3 lett. e ed f

³ Secondo la composizione, la denominazione specifica può essere completata dalle indicazioni seguenti:

- e. «calcaica» o «contenente calcio» se il tenore di calcio è superiore a 150 mg per litro;
- f. «magnesica» o «contenente magnesio» se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg per litro;

Art. 10 cpv. 2, 3 e 6

² L'elenco degli ingredienti deve essere sostituito dall'indicazione dei quantitativi delle componenti caratteristiche dell'acqua minerale naturale.

RS

¹ RS 817.022.12

³ È vietata la commercializzazione sotto designazioni commerciali diverse di un'acqua minerale naturale proveniente da una o da più sorgenti.

⁶ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento di parziale eliminazione del ferro o del manganese, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera a, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua parzialmente deferrizzata», «acqua parzialmente demanganizzata», «deferrizzata» o «demanganizzata». La menzione «acqua parzialmente deferrizzata» o «deferrizzata» non è obbligatoria se la separazione del ferro è stata effettuata per filtrazione o decantazione.

Art. 14 cpv. 2

² Acque sorgive di diversa composizione possono essere immesse in commercio sotto lo stesso nome di fantasia (denominazione commerciale).

Art. 18 cpv. 1 lett. c n. 3

Abrogato

Art. 31 cpv. 2

Abrogato

Art. 33 cpv. 1 lett. b e cpv. 3

Abrogato

Art. 39 cpv. 1 lett. a e b

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID² devono figurare:

- a. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg per litro e massimo di 150 mg/l: almeno la menzione «contiene caffeina», eccetto quelli a base di caffè, tè o estratto di caffè o tè la cui denominazione specifica comprende il termine «caffè» o «tè»;
- b. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 150 mg/l: la menzione del tenore di caffeina e le indicazioni supplementari di cui all'allegato 2 parte B numero 4 OID;

Art. 58 cpv. 3

³ Per mate (yerba, tè del Paraguay) si intendono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di *Ilex paraguariensis*.

Art. 62

Abrogato

² RS 817.022.16

Art. 63 cpv. 1

¹ La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta mediante fermentazione alcolica di acqua, cereali maltati o non maltati, lievito e luppolo nonché altri ingredienti.

Art. 64 *Requisiti*

Si possono usare anche microrganismi in grado di fermentare diversi dai lieviti.

Art. 65 cpv. 2

² In base al tenore di mosto iniziale, è consentito impiegare anche le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «birra normale» a partire dall'10,0 per cento in massa;
- b. «birra speciale» a partire dall'11,5 per cento in massa;
- c. «birra forte» a partire dal 14,0 per cento in massa.

Art. 66

Abrogato

Art. 161a

Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari che rientrano nel campo di applicazione della presente ordinanza non conformi alla modifica del ... della presente ordinanza possono essere importati, fabbricati e caratterizzati secondo il diritto anteriore fino al ... [1 anno]. Essi possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 2, 3 e 9 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² L'allegato 6 è abrogato.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno

Alain Berset

BOZZA

Allegato 2
(art. 6 cpv. 3 e 13 cpv. 1)

Requisiti riguardanti l'acqua minerale naturale

Numero 1

1. Criteri microbiologici

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore massimo UFC	Metodi di riferimento per l'analisi
1 Acqua minerale naturale e acqua sorgiva			
11 – allo sbocco	Germi aerobi, mesofili	100/ml	EN/ISO 6222 Temperatura d'incubazione: 30°C Durata d'incubazione: 72 ore
	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-2
12 – in recipiente	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterococchi	nr/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml	EN/ISO 16266

UFC: unità formanti colonia; nr: non rilevabili

Allegato 3
(art. 17 e 26)

Trattamenti e sostanze ammessi

Sostanze, parte B, numero 10

10. per i succhi di frutta: proteine vegetali ottenute da piselli.

BOZZA

Allegato 9

(art. 69 cpv. 4, 72, 74 cpv. 1 e 2, 75 cpv. 5 e 86 cpv. 1)

Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni

Tabella, n. 10, 51, 53-58

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
10	Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico, definite in base al Codex enologico dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV): <ul style="list-style-type: none"> – gelatina alimentare – proteine vegetali ottenute da frumento, piselli o patate – colla di pesce – caseina e caseinati di potassio – ovoalbumina – bentonite – diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale – caolino – tannino – chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> – chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i> – estratti proteici di lieviti 		Per il trattamento dei vini può essere impiegato chitosano in quantità massima di 100 g/hl Per il trattamento dei vini può essere impiegata chitina-glucano in quantità massima di 100 g/hl Per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi o rosati, il limite d'utilizzazione degli estratti proteici di lieviti è di 30 g/hl e per il trattamento dei vini rossi, di 60 g/hl
51	Impiego di acido L-tartarico, DI-malico, L-malico o di acido lattico	Per l'acidificazione di mosti e vini	L'acidificazione di mosti e vini può essere effettuata entro il limite massimo di 54 mEq (4 g/l) vale a dire 1,5 g/l nel mosto e/o 2,5 g/l nel vino

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
53	Trattamento dei vini con tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo per ridurre le eccedenze di 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo	Per i vini e alle condizioni di cui all'appendice 17	
54	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo–polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	Per i mosti e i vini e alle condizioni di cui all'appendice 18	Limite massimo di 500 mg/l (se i copolimeri sono usati nel mosto e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
55	Impiego di cloruro d'argento	Per i vini e alle condizioni di cui all'appendice 19	Limite massimo di 1 g/hl, residui nel vino < 0,1 mg/l (argento)
56	Utilizzazione di attivatori della fermentazione malolattica	Alle condizioni stabilite nell'appendice 20	
57	Uso di fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite per l'assorbimento degli aloanisoli	Alle condizioni stabilite nell'appendice 21	
58	Trattamento con poliaspartato di potassio nel vino	Alle condizioni stabilite nell'appendice 22	Limite massimo di 10 g/hl

*Appendice 5 all'allegato 9***Prescrizioni riguardanti il trattamento di dealcolizzazione parziale del vino***Prescrizioni, n. 1 e 2***Prescrizioni**

1. Il trattamento non può essere applicato se uno dei prodotti vitivinicoli utilizzati nell'elaborazione del vino considerato è stato oggetto di un'operazione di arricchimento.
2. La riduzione del titolo alcolometrico volumico effettivo non può essere superiore a 20 per cento vol. e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale non deve essere inferiore a 8,5 per cento vol.

*Appendice 17 all'allegato 9***Prescrizioni per il trattamento dei vini con tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo per ridurre le eccedenze di 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo**

Lo scopo del trattamento è ridurre il contenuto di 4-etilfenolo e di 4-etilguaiacolo di origine microbica che costituisce un difetto organolettico e maschera la componente aromatica del vino.

Prescrizioni

Le membrane adoperate devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

*Appendice 18 all'allegato 9***Prescrizioni per i copolimeri polivinilimidazolo-polivinilpirrolidone (PVI/PVP)**

La finalità dell'uso dei PVI/PVP è prevenire i difetti provocati dal tenore di metalli troppo elevato e ridurre l'elevata concentrazione indesiderata di metalli.

Prescrizioni

1. I copolimeri devono essere eliminati per filtrazione entro due giorni dalla loro aggiunta, tenendo conto del principio di precauzione.
2. In caso di mosti torbidi i copolimeri devono essere aggiunti non prima di un massimo di due giorni prima della filtrazione.

BOZZA

*Appendice 19 all'allegato 9***Prescrizioni per il cloruro d'argento**

Il cloruro d'argento è utilizzato per il trattamento dei vini allo scopo di eliminare odori anomali legati alla fermentazione e allo stoccaggio (causati da reazioni di riduzione caratterizzate dalla presenza di idrogeno solforato e di tioli).

Prescrizioni

Il cloruro d'argento aggiunto al vino deve essere applicato su un supporto inerte, come la diatomite (terra diatomacea), la bentonite, il caolino ecc. Il precipitato deve essere eliminato mediante qualsiasi procedimento fisico adeguato e deve essere trattato in un settore specializzato.

*Appendice 20 all'allegato 9***Attivatori della fermentazione malolattica**

L'obiettivo è di aggiungere attivatori della fermentazione malolattica alla fine della fermentazione alcolica o dopo di essa per facilitare la fermentazione malolattica.

Favorire l'attivazione, la cinetica o il completamento della fermentazione malolattica:

- a. mediante arricchimento dell'ambiente con sostanze nutritive e fattori di crescita dei batteri acido-lattici;
- b. mediante assorbimento di alcuni inibitori di batteri.

Prescrizioni

1. Gli attivatori sono cellulosa microcristallina o prodotti derivati dalla degradazione di lieviti (autolisati, lieviti inattivati, scorze di lieviti).
2. Gli attivatori possono essere aggiunti al vino o al vino in fermentazione prima o durante la fermentazione malolattica.
3. Gli attivatori non devono indurre deviazioni organolettiche del vino.
4. Gli attivatori della fermentazione malolattica devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV. Se gli attivatori sono cellulosa microcristallina devono essere conformi alle specifiche figuranti nell'ordinanza sugli additivi.

*Appendice 21 all'allegato 9***Prescrizioni per l'uso di fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite**

Lo scopo dell'impiego di fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite durante la filtrazione è ridurre il contenuto degli aloanisoli responsabili dell'alterazione dell'odore del vino riducendo il loro contenuto al di sotto della soglia di percezione sensoriale.

Prescrizioni:

1. Il trattamento deve essere eseguito sui vini chiarificati.
2. I fogli filtranti devono essere risciacquati e disinfettati prima della filtrazione.
3. Le zeolite Y-faujasite utilizzate devono essere conformi alle prescrizioni presenti del Codex enologico internazionale.

*Appendice 22 dell'allegato 9***Prescrizioni per il trattamento con poliaspartato di potassio nel vino**

Lo scopo dell'aggiunta di poliaspartato di potassio ai vini è contribuire alla stabilizzazione tartarica dei vini.

Prescrizioni:

1. La dose ottimale di poliaspartato di potassio utilizzata per stabilizzare i vini, anche quelli con un grado di instabilità tartarica elevato, non deve essere superiore a 10 g/hL. A dosi maggiori, la capacità stabilizzante del poliaspartato di potassio (KPA) non migliora e, in alcuni casi, si può produrre un aumento della torbidità del vino.
2. Nel caso di vini rossi con instabilità colloidale particolarmente elevata si consiglia di effettuare un trattamento preliminare con bentonite.
3. Il poliaspartato di potassio utilizzato deve essere conforme alle prescrizioni del Codex enologico internazionale.



Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAI)

Modifica del ...

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria,
in virtù dell'articolo 6 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sugli
integratori alimentari (OIAI),

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sugli integratori alimentari è modificata
come segue:

6b Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e
fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai con-
sumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ L'allegato 1 è sostituito dalla versione qui annessa.

² L'allegato 2 è modificato secondo la versione qui annessa.

RS

¹ RS 817.022.14

III.

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

Ufficio federale della sicurezza alimentare e
di veterinaria:

Hans Wyss

BOZZA

Allegato 1
(art. 2 cpv. 3 lett. a e b nonché 5, 3 cpv. 4 lett. b e 7 lett. e)

Vitamine, sali minerali e altre sostanze nelle quantità massime ammesse per gli adulti

Parte A: vitamine e sali minerali ammessi

Vitamine e sali minerali	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (<i>corsivo</i>), condizioni d'uso
1 Vitamine		
B-Carotene (provitamina A)	9,6 mg	
Biotina	nessuna	
Acido folico	750 µg	
Niacina	600 mg;	
	10 mg come acido nicotinico e esanicotinato di inositolo (come somma)	
Acido pantotenico	nessuna	
Riboflavina (vitamina B2)	nessuna	
Tiamina (vitamina B1)	nessuna	
Vitamina A	1000 µg	<i>Le donne in gravidanza devono consultare il proprio medico prima dell'assunzione di preparati di vitamina A.</i>
Vitamina B6	15 mg	
Vitamina B12	nessuna	
Vitamina C	750 mg	
Vitamina D	60 µg	
Vitamina E	75 mg	
Vitamina K	75 µg	<i>I pazienti che assumono anticoagulanti devono consultare il proprio medico prima di assumere preparati a base di vitamina K.</i>
2 Sali minerali		
Boro	1 mg	
Calcio	1000 mg	
Cromo	180 µg	
Ferro	21 mg	
Iodio	200 µg	
Potassio	2250 mg	
Rame	2 mg	
Magnesio	350 mg	
Manganese	4 mg	
Molibdeno	300 µg	
Selenio	165 µg	
Silicio	nessuna	
Zinco	10 mg	

Parte B: altre sostanze con restrizioni d'uso

Altre sostanze	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (<i>corsivo</i>), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
----------------	---	---

1 Aminoacidi

L-arginina	2500 mg	
------------	---------	--

Altre sostanze	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (<i>corsivo</i>), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
L-citrullina	1000 mg	
L-glutammina	10 g	
Glicina	5 g	
L-istidina	600 mg	
L-isoleucina	1200 mg	
L-leucina	2400 mg	
L-lisina	1800 mg	
L-metionina	900 mg	
L-ornitina	2000 mg	
L-fenilalanina + L-tirosina (come somma)	1500 mg	
L-treonina	900 mg	
L-triptofano	240 mg	
L-valina	1600 mg	
2 Altre sostanze senza aminoacidi		
Acido alfa-linoleico (n-3)	2000 mg	
Beta-alanina	3,2 g	<i>Non assumere per più di 8–10 settimane.</i> – Consegna solo sotto forma di compresse formulate con metodi adeguati (additivi) come compresse «slow-release». – L'assunzione va ripartita in almeno 2 dosi al giorno, preferibilmente durante il pasto.
Betaina	1500 mg	
Carotenoide luteina	10 mg	
Carotenoide zeaxantina	2 mg	
Colina	550 mg	
Condroitina solfato	500 mg	<i>Non adatto alle donne in gravidanza e allattamento, ai bambini, ai giovani e alle persone che assumono medicinali anticoagulanti.</i>
Coenzima NADH	20 mg	
Coenzima Q 10	200 mg	
Caffeina	200 mg; o 3 mg/kg di peso corporeo	
Acido docosaesaenoico (DHA)	250 mg	
Acido eicosapentaenoico (EPA) + acido docosaesaenoico DHA (come somma) (a lunga catena n-3)	450 mg 3000 mg	<i>Per le donne in gravidanza e allattamento.</i> <i>Non adatto alle donne in gravidanza e allattamento.</i>
Glucosamina	750 mg	
Esperidina	430 mg	<i>Per le donne in gravidanza e allattamento.</i> <i>Se si assumono medicinali, prima del consumo è opportuno consultare il proprio medico.</i>
Inositolo	1000 mg	
Isoflavone	50 mg (riferiti all'aglicone)	
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)	90 mg (calcolato come EGCG)	<i>Non assumere a stomaco vuoto, durante una dieta ipocalorica rigorosa né in concomitanza con altri prodotti a base di tè verde.</i> <i>Non adatto ai diabetici, ai giovani, alle donne in gravidanza e in allattamento.</i>
Acido linoleico coniugato (CLA)	3 g	
Creatina	3 g	
L-carnitina	1000 mg	
Lattasi	nessuna	<i>I consumatori vanno inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è variabile e che è opportuno chiedere consiglio a uno specialista circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.</i>
Lattulosio	10 g	

Altre sostanze	Quantità massime ammesse per adulti per dose giornaliera raccomandata	Avvertenze (<i>corsivo</i>), riferimento al gruppo di destinatari specifico, condizioni d'uso
Culture batteriche vive	nessuna	
Acido linoleico (n-6)	10 g	
Metilsulfonilmetano (MSM)	1000 mg	
Proantocianidine oligomeriche (OPC)	150 mg	<i>Un prodotto con OPC non sostituisce un'alimentazione con frutta e verdura fresche.</i>
Taurina	1000 mg	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I)	3 g	
Concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC II)	150 mg	

BOZZA

Allegato 2
(art. 2 cpv. 6 nonché 5 cpv. 1 e 2)

Composti ammessi di vitamine, sali minerali e altre sostanze

N. 2 (sali minerali)

Sostituire la voce «rame»

Rame

Carbonato di rame
Citrato di rame
Gluconato di rame
Solfato di rame
Rame L-aspartato
Rame bisglicinato
Complesso rame-lisina
Ossido di rame (II)

Inserire la voce «boro» dopo la voce «molibdeno (VI)»

Boro

Acido borico
Borato di sodio

Inserire la voce «lattulosio» dopo la voce «lattasi».

Lattulosio

Lattulosio

Eliminare la voce «licopina».



Ordinanza del DFI sui tenori massimi di contaminanti (Ordinanza sui contaminanti, OCont)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza sui contaminanti del 16 dicembre 2016¹ è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 10 capoverso 4 lettera e, 81 capoverso 3 e 95 capoverso 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Art. 1 cpv. 1

¹ La presente ordinanza disciplina la determinazione e la definizione dei tenori massimi e dei valori indicativi dei contaminanti consentiti nelle derrate alimentari. Definisce inoltre i metodi di campionamento e di analisi.

Art. 2 rubrica, cpv. 1, 2 lett. d e 3 frase introduttiva

Determinazione dei valori massimi

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) determina i tenori massimi di contaminanti affinché questi tenori possano essere rispettati nell'applicazione, a tutti i livelli, della buona prassi procedurale come ottenimento, produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, presentazione, imballaggio, trasporto o deposito.

² Oltre all'usuale documentazione scientifica, l'USAV prende in considerazione in particolare:

d. *abrogata*

RS

¹ RS 817.022.15

² RS 817.02

³ L'USAV determina tenori massimi per:

Art. 5a Misure di adempimento della buona prassi procedurale

¹ Le aziende alimentari che fabbricano e immettono sul mercato le derrate alimentari elencate nell'allegato 11 devono garantire con misure appropriate che siano rispettati i valori indicativi dei contaminanti per la verifica della buona prassi procedurale di cui all'allegato 11.

² Esse registrano le misure adottate. Fanno eccezione le aziende di commercio al dettaglio e le aziende che riforniscono direttamente il commercio al dettaglio locale, che sono tenute solo a presentare le prove dell'applicazione delle misure.

³ In caso di superamento dei valori indicativi la buona prassi procedurale è considerata inadempita. Devono essere adottate le misure correttive necessarie.

Art. 5b Acrilammide: verifica dell'adempimento della buona prassi procedurale

¹ In funzione della verifica della buona prassi procedurale, le aziende alimentari eseguono campionamenti e analisi per definire il tenore di acrilammide nelle derrate alimentari di cui all'allegato 11. Esse registrano i risultati.

² Sono escluse da quest'obbligo le aziende alimentari che fabbricano le derrate alimentari interessate e sono attive nel commercio al dettaglio o si limitano a rifornire direttamente il commercio al dettaglio locale, a condizione che:

- a. non operino nell'ambito di un marchio commerciale o come parte o affiliate di imprese economiche più estese e ramificate; e
- b. non operino su incarico di un'azienda alimentare che fornisce centralmente le derrate alimentari.

Art. 7 cpv. 1

¹ Qualora gli allegati 1–11 non corrispondano più alle nuove conoscenze o ai nuovi sviluppi e siano necessari provvedimenti immediati a tutela della salute, l'USAV può impartire istruzioni provvisorie alle autorità cantonali d'esecuzione fino a quando gli allegati non sono modificati.

Art. 8a Disposizione transitoria della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 2–5, 8 e 9 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² Alla presente ordinanza è aggiunto l'allegato 11 conformemente alla versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BOZZA

Allegato 2
(art. 2 cpv. 3 lett. b, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1, 2 e 4, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi delle micotossine nelle derrate alimentari

Parte B (tabella)

Eliminare la seguente voce: Segale cornuta – cereali in chicchi

Sostituire le seguenti due voci secondo la tabella sottostante:

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni

Ocratossina A ...

...

...

" frutta secca 20 altra; riferito alla materia secca

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
...			
Sclerozi di segale cornuta	Cereali	500 000	eccetto mais e riso, prelievo di un campione di 1 kg
...			
...			

Le altre modifiche concernono solo la versione tedesca.

BOZZA

Allegato 3
(art. 2 cpv. 3 lett. c, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1 e 2, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi per i metalli e i metalloidi

Parte B (tabella)

Eliminare le seguenti voci:

Piombo – sidro senz'alcool

Piombo – vermut e bitter senz'alcool

Cobalto – birra

Cobalto – birra senz'alcool

Nichelio – margarine

Nichelio – minarina

Nichelio – grasso commestibile

Sostituire le seguenti tre voci secondo la tabella sottostante:

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
...			
Piombo	...		
"	champignon, orecchioni, shiitake	0,3	
...	grassi e oli commestibili	0,1	compreso il grasso del latte
"	vino, sidro, sidro di pere e vino di frutta	0,2	eccetto vino liquoroso; delle raccolte dal 2001 al 2015; compreso vino spumante
"	"	0,15	eccetto vino liquoroso; delle raccolte a partire dal 2016; compreso vino spumante

Inserire in ordine alfabetico le seguenti dieci voci secondo la tabella sottostante:

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
...			

...

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (mg/kg)	Osservazioni
Cadmio	...		
...	cacao in polvere (100 % sostanza secca di cacao totale)	0,6	destinato al consumatore finale o come ingrediente nel cacao in polvere zuccherato (cioccolato in polvere) destinato al consumatore finale.
...			
"	cioccolato (cioccolato al latte) contenente < 30 % di sostanza secca di cacao totale	0,1	
"	cioccolato contenente ≥ 30 % e < 50 % di sostanza secca di cacao totale	0,3	
"	cioccolato contenente ≥ 50 % e < 70 % di sostanza secca di cacao totale	0,8	
"	cioccolato contenente ≥ 70 % di sostanza secca di cacao totale	0,9	
...			
Rame	collagene	30	
"	gelatina	30	
...			
Zinco	collagene	50	
"	gelatina	50	
...			

Allegato 4
(art. 2 cpv. 3 lett. d, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1 e 2, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi per il 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) nelle derrate alimentari

Titolo dell'allegato

Tenori massimi per il 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) e i glicidil esteri degli acidi grassi nelle derrate alimentari

Parte B (tabella)

Inserire in ordine alfabetico le seguenti quattro voci secondo la tabella sottostante

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo (µg/kg)	Osservazioni
Glicidil esteri degli acidi grassi	oli e grassi vegetali	1000	altri; espressi in glicidolo; immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti in derrate alimentari
"	oli e grassi vegetali destinati alla fabbricazione di alimenti a base di cereali e altri alimenti per lattanti e bambini piccoli	500	

"	alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali destinati a lattanti e bambini piccoli	50	in polvere; il tenore massimo si riferisce ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita
"	alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento e alimenti dietetici a fini medici speciali destinati a lattanti e bambini piccoli	6	liquidi; il tenore massimo si riferisce ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita

BOZZA

Allegato 5
(art. 2 cpv. 3 lett. e, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1 e 2, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi di diossine e PCB nelle derrate alimentari

Parte C: tabella 2
Concerne solo il testo francese

BOZZA

Allegato 8
(art. 2 cpv. 3 lett. h, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1 e 2, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi di tossine vegetali naturali

Parte B (tabella)

Inserire in ordine alfabetico le seguenti due voci secondo la tabella sottostante

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo	Osservazioni
Atropina	alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini piccoli contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	1 µg/kg	referito ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita
...			
Scopolamina	alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini piccoli contenenti miglio, sorgo, grano saraceno o loro prodotti derivati	1 µg/kg	referito ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita

Allegato 9
(art. 2 cpv. 3 lett. i, 4 cpv. 4, 5 cpv. 1 e 2, nonché 7 cpv. 1)

Tenori massimi di ulteriori contaminanti nelle derrate alimentari

Parte B (tabella)

Inserire il seguente blocco di quattro voci tra i blocchi «Ulteriori tossine microbiche» e «Contaminanti derivanti dalla produzione di bevande alcoliche» secondo la tabella sottostante:

1	2	3	4
Sostanza	Derrata alimentare	Tenore massimo	Osservazioni

...

Contaminanti derivanti dalla produzione di gelatina e collagene

Anidride solforosa (SO ₂)	collagene	50 mg/kg
"	gelatina	50 mg/kg
Perossido d'idrogeno (H ₂ O ₂)	collagene	10 mg/kg
"	gelatina	10 mg/kg

...

Aggiungere la nuova parte C:

Parte C: metodi

- 1 Se sono esaminate derrate alimentari per controllarne il tenore di ulteriori tossine microbiche, devono essere considerati i requisiti di cui all'allegato III del regolamento (UE) 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005³.
- 2 Se sono esaminate derrate alimentari per controllarne il tenore di contaminanti derivanti dalla produzione di gelatina e collagene, si applicano i requisiti secondo la Farmacopea europea (Ph. Eur.), 9ª edizione, monografia 07/2018⁴.

³ Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2017/1980, GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 8.

⁴ La Ph. Eur. può essere ordinata in tedesco o francese presso www.pubblicazionifederale.admin.ch o l'Ufficio federale delle costruzioni e della logistica, Vendita di pubblicazioni, 3003 Berna, alle condizioni previste dall'ordinanza del 19 novembre 2014 sugli emolumenti per le pubblicazioni (OEm-Pub; RS 172.041.11).

Allegato 11
(art. 5a cpv. 1, 5b cpv. 1 e 7 cpv. 1)

Valori indicativi di contaminanti per la verifica della buona prassi procedurale

Parte A: tabella

Sostanza	Derrata alimentare	Valore indicativo (µg/kg)	Osservazioni
Acrilammide	alimenti per lattanti, alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini piccoli	40	eccetto biscotti e fette biscottate
"	biscotti e cialde	350	
"	biscotti e fette biscottate destinati a lattanti e bambini piccoli	150	
"	caffè istantaneo (solubile)	850	
"	caffè torrefatto	400	
"	cereali per la colazione	150	a base di mais, avena, farro, orzo e riso; eccetto il porridge; il cereale contenuto nella maggior quantità determina la categoria
"	cereali per la colazione a base di crusca e cereali integrali, grano soffiato	300	eccetto il porridge
"	cereali per la colazione a base di frumento e segale	300	eccetto il porridge; il cereale contenuto nella maggior quantità determina la categoria
"	cracker	400	eccetto cracker a base di patate
"	cracker a base di patate	750	

Sostanza	Derrata alimentare	Valore indicativo (µg/kg)	Osservazioni
"	pane	50	morbido, a base di frumento
"	pane	100	morbido; eccetto il pane a base di frumento
"	pane croccante	350	
"	panpepato	800	
"	patate fritte	500	pronte al consumo
"	patatine	750	a base di patate fresche e di pasta di patate
"	prodotti di patate a base di pasta di patate	750	altri
"	prodotti simili a biscotti, cialde, cracker, pane croccante e panpepato	300	
"	sucedanei del caffè a base di cereali	500	esclusivamente a base di cereali
"	sucedanei del caffè a base di cicoria	4000	
"	sucedanei del caffè a base di una miscela di cereali e cicoria		per il valore indicativo bisogna considerare la proporzione relativa degli ingredienti

Parte B: metodi

Le derrate alimentari devono essere esaminate per il controllo del tenore di acrilammide secondo i requisiti di cui all'allegato III del regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione del 20 novembre 2017⁵.

⁵ Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti, versione della GU L 304 del 21.11.2017, pag. 24

Sezione 1:

.....

Art. 1 Titolo

¹ La presente ordinanza ...:

- a. la ...
- b. la ...
- c. la ...

BOZZA



Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ concernente le informazioni sulle derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 4 cpv. 5 lett. b e c

⁵ Nello stesso campo visivo della denominazione specifica devono figurare:

- b. la dichiarazione concernente l'impiego di modalità di produzione vietate in Svizzera ai sensi dell'articolo 3 dell'ordinanza del 26 novembre 2003² sulle dichiarazioni agricole;
- c. le indicazioni di quantità ai sensi delle prescrizioni dell'ordinanza del 5 settembre 2012³ sulle indicazioni di quantità.

Art. 5 cpv. 1 lett. a e c nonché d frase introduttiva, e ed f

¹ Per le derrate alimentari immesse sfuse sul mercato si applicano per le informazioni secondo l'articolo 39 capoversi 1 e 2 ODerr le disposizioni seguenti:

- a. la provenienza degli animali deve essere sempre indicata per scritto per:
 1. la carne degli animali di cui all'articolo 2 lettere a, d ed e dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁴ sulle derrate alimentari di origine animale (ODOA), intera o in pezzi, che sia fresca o trasformata,
 2. il pesce intero, sfilettato o in pezzi, che sia fresco o trasformato.

RU 2017 1353

1 RS 817.022.16

2 RS 916.51

3 RS 941.204

4 RS 817.022.108

- c. l'obbligo di informazione orale si applica alle indicazioni sulla salute di cui all'articolo 34 capoverso 1 lettere a e b solo se le indicazioni sulla salute sono fornite per scritto.
- d. le indicazioni di cui all'articolo 10 sugli ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate possono essere fornite oralmente solo se:
- e. per le derrate alimentari con un'indicazione sul contenuto di glutine o lattosio ai sensi degli articoli 41 e 42, in deroga all'articolo 22 capoverso 3 lettera b, si può rinunciare alla dichiarazione del valore nutritivo.
- f. le miscele involontarie ai sensi dell'articolo 11 capoverso 5 non devono essere indicate.

Art. 11 cpv. 4^{bis}

^{4bis} L'indicazione di cui al capoverso 1 non è obbligatoria per le derrate alimentari di cui all'articolo 9 capoverso 1 lettera d OID.

Art. 13 cpv. 2

² Per le derrate alimentari facilmente deperibili dal punto di vista microbiologico che poco dopo tempo possono rappresentare un pericolo per la salute umana deve essere indicata la data di scadenza anziché il termine minimo di conservazione.

Art. 14 cpv. 2

Per consentire una conservazione o un utilizzo adeguato delle derrate alimentari dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate, se del caso, le condizioni di conservazione e/o il periodo di consumo.

Art. 15 cpv. 7, primo periodo

⁷ L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata qualora sia utilizzata un'abbreviazione conforme al codice ISO-2 ai sensi dell'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso nella versione del 1° gennaio 2019¹.

Art. 17 rubrica e cpv. 7

Indicazioni specifiche per la carne

⁷ *Abrogato*

Art. 19 cpv. 2 lett. b

² Non è necessario indicare la partita:

- b. nel caso di derrate alimentari immesse sfuse sul mercato ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 numero 12 ODerr;

Art. 40 «Vegetariano» o «vegetaliano»

¹ Le derrate alimentari possono recare le seguenti designazioni:

- a. «vegetariano» o «ovo-latto-vegetariano» o «ovo-latto-vegetaliano», se non contengono ingredienti né sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte, come il lattosio, uova, componenti dell'uovo, miele, cera d'api, propoli e grasso di lana/lanolina proveniente da lana di ovini vivi;
- b. «ovo-vegetariano» o «ovo-vegetaliano», se non contengono ingredienti di origine animale né sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per uova, componenti dell'uovo, miele, cera d'api, propoli e grasso di lana/lanolina proveniente da lana di ovini vivi;
- c. «latto-vegetariano» o «latto-vegetaliano», se non contengono ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte o miele;
- d. «vegano» o «vegetaliano», se non contengono ingredienti di origine animale.

² Le derrate alimentari e gli ingredienti che sono fabbricati impiegando sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale possono essere designati con una denominazione secondo il capoverso 1 lettere a–c, se sono separati dai corrispondenti componenti proteici animali delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e purificati.

*Inserimento prima del titolo della sezione 4**Art. 42a* Informazioni sull'adeguamento della ricetta di una derrata alimentare

¹ In caso di adeguamento della ricetta di una derrata alimentare inteso a ridurre la quantità degli zuccheri aggiunti o del sale aggiunto, è possibile informarne i consumatori se:

- a. la riduzione non è compensata con altri ingredienti che presentano le tipiche proprietà organolettiche dello zucchero o del sale; e
- b. la riduzione degli zuccheri aggiunti o del sale aggiunto rispetto alla ricetta utilizzata precedentemente è pari almeno al 5 per cento.

² L'informazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. deve riferirsi all'adeguamento della ricetta della derrata alimentare;
- b. non può reclamizzare l'entità della riduzione dell'ingrediente;
- c. può essere utilizzata esclusivamente per un anno dall'adeguamento della ricetta.

³ Per l'informazione deve essere utilizzata una formulazione come:

- a. «nuova ricetta con meno zuccheri aggiunti»;
- b. «nuova ricetta con meno sale aggiunto».

Art. 45a Disposizioni transitorie della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e caratterizzate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

Gli allegati 2 e 14 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

BOZZA

Allegato 2
(art. 3 cpv. 1 lett. q e cpv. 4)

Derrate alimentari la cui caratterizzazione deve contenere una o più indicazioni supplementari

Parte A Particolari indicazioni obbligatorie nella caratterizzazione delle derrate alimentari

N. 3

- 3 Le derrate alimentari trattate con radiazioni ionizzanti devono recare la dicitura «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». Se viene utilizzato un ingrediente irradiato, nell'elenco degli ingredienti la denominazione specifica deve essere accompagnata da questa dicitura.

Parte B Prescrizioni particolari relative alla caratterizzazione per singoli tipi o categorie di derrate alimentari

N. 1.1 nota a piè di pagina

- 1.1 Derrate alimentari la cui conservazione «Confezionato in atmosfera protettiva» è stata prolungata mediante gas di imballaggio ammessi dal regolamento (CE) n. 1333/2008⁵

⁵ Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2018/1497, GU L 253 del 09.10.2018, pag. 36.

Allegato 14
(art. 31 cpv. 2 e 3, 32 cpv. 1, 33 nonché 34 cpv. 2 lett. b)

Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di derrate alimentari, nonché condizioni per il loro impiego

Eliminare le seguenti voci:

Sostituto di un pasto per il controllo del peso – La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di un pasto giornaliero con un sostituto di un pasto contribuisce al mantenimento del peso dopo la perdita di peso.

Sostituto di un pasto per il controllo del peso – La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipocalorica, di due pasti giornalieri con sostituti di un pasto contribuisce alla perdita di peso.

Inserire le cinque seguenti voci in ordine alfabetico in base alla seguente tabella:

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
...			
Beta-glucani da orzo	È stato dimostrato che il beta-glucano da orzo abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Un tasso elevato di colesterolo costituisce un fattore di rischio per le malattie cardiache coronariche.	L'indicazione può essere utilizzata solo per derrate alimentari che contengono almeno 1 g di beta-glucani da orzo per porzione quantificata. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con un'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da orzo.	
...			

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesaenoico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenoico (DHA) contribuisce al normale sviluppo delle capacità visive dei lattanti fino a 12 mesi.	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 100 mg di DHA. Se l'indicazione è usata per alimenti di proseguimento, l'alimento deve contenere almeno lo 0,3 % degli acidi grassi totali sotto forma di DHA.	
...			
Creatina	Il consumo quotidiano di creatina può rafforzare l'effetto dell'allenamento con resistenza sulla forza muscolare negli adulti di età superiore ai 55 anni.	<p>Il consumatore deve essere informato che:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'indicazione è destinata ad adulti di età superiore ai 55 anni che praticano regolarmente un allenamento con resistenza; -l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 3 g di creatina abbinata a un allenamento con resistenza che permetta un incremento del carico nel tempo e che dovrebbe essere svolto almeno tre volte alla settimana per diverse settimane, con un'intensità almeno pari al 65–75 % del carico massimale di ripetizione⁶. 	L'indicazione è destinata ad adulti di età superiore ai 55 anni che praticano regolarmente un allenamento con resistenza.
...			
Lattitolo	Il lattitolo contribuisce alle normali funzioni intestinali grazie a un aumento della frequenza di evacuazione.	Questa indicazione può essere impiegata solo per integratori alimentari che contengono almeno 10 g di lattitolo per porzione quantificata. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 10 g di lattitolo.	L'indicazione non va utilizzata per derrate alimentari destinati ai bambini.

⁶ Il carico massimale di ripetizione è il peso massimo o la forza massima che un individuo può esercitare in un singolo sollevamento.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
--	-------------	--------------------------	------------------------

Lattulosio	Il lattulosio contribuisce all'accelerazione del transito intestinale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari che contengono almeno 10 g di lattulosio per porzione quantificata. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di lattulosio al giorno.	
------------	--	--	--

Sostituire le tre seguenti voci in ordine alfabetico in base alla seguente tabella:

La voce relativa alla vitamina D concerne soltanto la versione francese.

Derrate alimentari, componenti, costituenti, categorie di derrate alimentari	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
--	-------------	--------------------------	------------------------

...

Beta-glucano dell'avena	È stato dimostrato che il beta-glucano dell'avena abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Un tasso elevato di colesterolo rappresenta uno dei fattori di rischio per le malattie cardiache coronariche.	Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 3 g di beta-glucano dell'avena. L'indicazione può essere usata per le derrate alimentari che contengono almeno 1 g di beta-glucano dell'avena per una porzione indicata.	
-------------------------	---	--	--

...

Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari che apportino almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore deve essere informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di acido linoleico.	
-----------------	--	--	--

...

Vitamina D

La vitamina D contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario dei bambini. Questa indicazione può essere impiegata solo per derrate alimentari che sono almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 punto 28 della presente ordinanza.

BOZZA



Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile è modificata come segue:

Art. 12 cpv. 2

² Il Paese di produzione può essere indicato con «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi», purché si tratti di una miscela di oli d'oliva di Paesi diversi. Il Paese di provenienza delle olive deve essere sempre indicato, in deroga all'articolo 16 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID), se il Paese non coincide con il Paese di produzione dell'olio di oliva.

Art. 16 cpv. 1

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID³ deve figurare il tenore di grasso in per cento.

Art. 31 *Requisiti*

I funghi commestibili di cui all'allegato 4 devono corrispondere ai requisiti in esso riportati.

Art. 34 cpv. 7

⁷ Il «sacro di tartufi» è un estratto liquido che viene ottenuto alla prima sterilizzazione dei tartufi interi oppure di parti di tartufi delle specie *Tuber*.

RS

1 RS 817.022.17

2 RS 817.022.16

3 RS 817.022.16

Art. 37 cpv. 2 lett. b e 3

² Le derrate alimentari tartufate devono essere caratterizzate come segue:

- b. «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi», se la quota di tartufi è inferiore al 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito.

³ *Abrogato*

Art. 124 a Disposizione transitoria della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1 e 11 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² L'allegato 4 è sostituito dalla nuova versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1
(art. 3)

Elenco delle piante, delle parti di piante e dei prodotti preparati a base di esse che non sono ammessi nelle derrate alimentari

Sostituire le sette seguenti voci in ordine alfabetico in base alla seguente tabella:

La voce Hyoscyamus concerne soltanto il testo francese.

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni:
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Violacciocca gialla	Tutte le parti	
Galanthus spp.	Bucaneve	Tutte le parti	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemio	Rizoma	
Hyoscyamus spp <i>(concerne soltanto il testo francese)</i>			
Rauwolfia serpentina (L.) BENTH. Ex KURZ	Segno serpentino	Radice	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Sabadiglia	Semi	
Urginea maritima (L.) BAKER	Cifaglia, Cipolla marina, Scilla	Bulbo	

Stralciare la seguente voce:

Cheiranthus cheiri L.

Allegato 4
(art. 31)

Requisiti per i funghi commestibili che possono essere immessi sul mercato solo a determinate condizioni

Nome latino	Nome italiano	Requisiti
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.	Amanita Ovolo buono	Non sono ammessi ovoli chiusi
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.	Armillaria Chiodino	Fungo ammesso se sbollentato o essiccato

Allegato 11
(art. 92, 97, 100, 111 e 115)

Requisiti per sale commestibile, condimenti e salse

Concerne soltanto il testo francese.

BOZZA



Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sui nuovi tipi di derrate alimentari è modificata come segue:

Art. 6 cpv. 1

¹ Possono essere commercializzati senza autorizzazione i nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali menzionati nell'allegato.

Art. 7a *Disposizione transitoria della modifica del ...*

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1 e 2 sono abrogati.

² Alla presente ordinanza è aggiunto un nuovo allegato secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

¹ RS 817.022.2

Allegato
(art. 6 cpv. 1)

Nuovi tipi di derrate alimentari che possono essere commercializzati in Svizzera senza autorizzazione

I nuovi tipi di derrate alimentari e i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali elencati non necessitano di alcuna autorizzazione per l'immissione sul mercato in Svizzera, per quanto soddisfino i requisiti di cui alla seconda colonna.

Derrata alimentare	Prescrizioni da rispettare
<p>Tutte le derrate alimentari:</p> <p>a. autorizzate in base al regolamento (CE) n. 258/97² oppure che possono essere immesse sul mercato a seguito delle notifiche secondo l'articolo 5 del suddetto regolamento,</p> <p>b. che possono essere immesse sul mercato secondo il regolamento (UE) 2015/2283³.</p>	<p>Devono essere rispettate le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche. La persona menzionata nella decisione di esecuzione o nella notifica e alla quale si rivolge la decisione o la notifica è considerata titolare dell'autorizzazione. Il prodotto menzionato può essere immesso sul mercato solo da questa persona oppure, con il suo consenso, da altre persone.</p>
<p>Insetti delle seguenti specie:</p> <p><i>Tenebrio molitor</i> nella fase larvale (larve della farina)</p> <p><i>Acheta domesticus</i> nella fase adulta (grillo domestico)</p> <p><i>Locusta migratoria</i> nella fase adulta</p>	<p>Denominazione specifica</p> <p>La denominazione specifica deve contenere l'indicazione della specie animale, indicante la denominazione comune e scientifica.</p> <p>Se gli insetti sono utilizzati come ingrediente, è obbligatorio indicarlo nella denominazione specifica della derrata alimentare.</p> <p>Caratterizzazione</p> <p>Le derrate alimentari che contengono insetti quali ingrediente devono essere caratterizzate ai sensi dell'articolo 11 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁴ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).</p> <p>Requisiti</p> <p>Devono provenire da un allevamento.</p> <p>Possono essere immessi sul mercato solo se sono stati sottoposti per un periodo di tempo adeguato a un congelamento e a un trattamento termico oppure a un altro procedimento appropriato che garantisce l'uccisione dei germi vegetativi.</p> <p>Possono essere consegnati interi oppure tritati o macinati.</p>

² Regolamento (CE) n. 258/97, del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari, GU L 43 del 14.2.1997, pag. 1.

³ Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 7 cpv. 3.

⁴ RS 817.022.16

Derrata alimentare

Prescrizioni da rispettare

Semi di chia (*Salvia hispanica*)**Destinazione d'uso**

Conformemente alle specificità riportate di seguito, i semi di chia possono essere utilizzati interi, battuti oppure tritati come ingrediente in tutte le derrate alimentari. Possono essere consegnati anche non trasformati ai consumatori.

Caratterizzazione

Nella caratterizzazione della derrata alimentare che li contiene, i semi di chia devono essere denominati «semi di chia (*Salvia hispanica*)».

Sulle confezioni di semi di chia consegnati non trasformati ai consumatori è inoltre necessaria una caratterizzazione dove sia indicato che la dose quotidiana di semi di chia non può superare i 15 g.

Se i semi di chia non trasformati vengono consegnati sfusi ai consumatori, la quantità massima quotidiana può essere comunicata oralmente, se

1. sul prodotto figura ben visibile in forma scritta che le informazioni riguardanti la limitazione della dose quotidiana possono essere richieste oralmente, e
2. le informazioni sono a disposizione del personale per scritto oppure possono essere fornite direttamente da una persona competente in materia.

Tenore massimo

La razione giornaliera di una derrata alimentare non può contenere più di 15 g di semi di chia come ingrediente. Non possono inoltre essere superati i seguenti tenori massimi di semi di chia come ingrediente nelle derrate alimentari:

- derrate alimentari diverse dalle bevande: 10 %
- bevande: 3 %

Specificità per i semi di chia

La chia (*Salvia hispanica*) è una pianta erbacea annuale estiva appartenente alla famiglia delle Labiateae.

Dopo la raccolta i semi vengono puliti meccanicamente. Fiori, foglie e altre parti della pianta vengono rimossi.

I semi di chia presentano la seguente composizione:

Sostanza secca	91–96 %
Proteine	19–25,6 %
Grassi	28–34 %
Carboidrati	24,6–41,5 %
Fibre (fibre grezze ⁵)	20–32 %
Ceneri	4–6 %

⁵ Per fibra grezza si intende la parte di fibra composta prevalentemente da cellulosa, pentosani e lignina non digeribili.



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

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza sugli additivi è modificata come segue:

Art. 11

¹ L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Può stabilire disposizioni transitorie.

Art. 13b Disposizioni transitorie della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1a, 2, 3 e 5 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² L'allegato 4 è sostituito dalla versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

RS ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Lista degli additivi ammessi

N° E	Additivo	Osservazioni
a. Coloranti		
100	Curcumina	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
101	Riboflavine	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
102	Tartrazina	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
104	Giallo di chinolina	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
110	Giallo tramonto FCF	giallo arancio S; se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	acido carminico, vari tipi di carminio; se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
122	Azorubina	carmoisina; se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
123	Amaranto	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
124	Ponceau 4R	rosso cocciniglia; se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti

¹ Originario all. 1. Aggiornato dai n. II cpv. 1 delle O dell'USAV del 14 set. 2015 (RU 2015 3409) e dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1465).

N° E	Additivo	Osservazioni
127	Eritrosina	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
129	Rosso allura AC	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
131	Blu patentato V	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
132	Indigotina	carminio d'indaco; se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
133	Blu brillante FCF	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
140	Clorofille e clorofilline	
141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
142	Verde S	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
150a	Caramello semplice	con il termine caramello si indicano prodotti di colore bruno più o meno intenso utilizzati per la colorazione. Tali prodotti non vanno confusi con il prodotto aromatico e zuccherato che si ottiene mediante riscaldamento dello zucchero e che viene aggiunt
150b	Caramello solfito-caustico	
150c	Caramello ammoniacale	
150d	Caramello solfito-ammoniacale	
151	Nero brillante PN	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
153	Carbone vegetale	
155	Bruno HT	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
160a	Caroten	

N° E	Additivo	Osservazioni
160b	Annatto	bissina, norbissina; non deve essere consegnato direttamente al consumatore
160c	Estratto di paprica	capsantina, capsorubina
160d	Licopene	
160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	
161b	Luteina	
161g	Cantaxantina	non deve essere consegnato direttamente al consumatore
162	Rosso di barbabietola	betanina
163	Antociani	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
170	Carbonato di calcio	
171	Biossido di titanio	
172	Ossidi e idrossidi di ferro	
173	Alluminio	non deve essere consegnato direttamente al consumatore
174	Argento	
175	Oro	
180	Litolrubino BK	se la lista d'applicazione fissa un livello massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti di alluminio, sono pure ammessi i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti; non deve essere consegnato direttamente al consumatore

b. Edulcoranti

420	Sorbitoli	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
421	Mannitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
950	Acesulfame K	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
951	Aspartame	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
953	Isomalto	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
954	Saccarine	
955	Sucralosio	
957	Taumatina	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
959	Neoesperidina DC	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
960	Glicosidi steviolici	
961	Neotame	
962	Sale d'aspartame-acesulfame	
964	Sciroppo di poligliccitolo	
965	Maltitoli	
966	Lactitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
967	Xilitolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
968	Eritritolo	anche per scopi diversi dall'edulcorazione
969	Advantame	

N° E	Additivo	Osservazioni
c. Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti		
170	Carbonato di calcio	unicamente per scopi diversi dalla colorazione
200	Acido sorbico	
202	Sorbato di potassio	
210	Acido benzoico	L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
211	Benzoato di sodio	L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
212	Benzoato di potassio	L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
213	Benzoato di calcio	L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
214	p-Idrossibenzoato d'etile	Etilparabene
215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	PHB-Ethyl (sale di sodio)
218	p-Idrossibenzoato di metile	Metilparabene
219	Metil-p-Idrossibenzoato di sodio	PHB-Methyl (sale di sodio)
220	Anidride solforosa	
221	Solfito di sodio	
222	Bisolfito di sodio	
223	Metabisolfito di sodio	
224	Metabisolfito di potassio	
226	Solfito di calcio	
227	Bisolfito di calcio	
228	Bisolfito di potassio	
234	Nisina	
235	Natamicina	
239	Esametilentetramina	
242	Dimetildicarbonato	
243	Etil lauroil arginato	
249	Nitrito di potassio	può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitritato (= miscela omogenea di sale commestibile e di nitrito di potassio o di sodio)
250	Nitrito di sodio	può essere utilizzato soltanto sotto forma di sale nitritato (= miscela omogenea di sale commestibile e di nitrito di potassio o di sodio)
251	Nitrato di sodio	
252	Nitrato di potassio	

N° E	Additivo	Osservazioni
260	Acido acetico	
261	Acetati di potassio	
262	Acetati di sodio	
263	Acetato di calcio	
270	Acido lattico	
280	Acido propionico	
281	Propionato di sodio	
282	Propionato di calcio	
283	Propionato di potassio	
284	Acido borico	
285	Tetraborato di sodio	borace
290	Anidride carbonica	
296	Acido malico	
297	Acido fumarico	
300	Acido ascorbico	
301	Ascorbato di sodio	
302	Ascorbato di calcio	
304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	
306	Estratto ricco di tocoferolo	
307	Alfa-tocoferolo	
308	Gamma-Tocoferolo	
309	Delta-Tocoferolo	
310	Gallato di propile	
311	Gallato d'ottile	
312	Gallato di dodecile	
315	Acido eritorbico	Acido isoascorbico
316	Eritorbato di sodio	
319	Butilidrochinone terziario	TBHQ
320	Butilidrossianisolo	BHA
321	Butilidrossitoluolo	BHT
322	Lecitine	
325	Lattato di sodio	
326	Lattato di potassio	
327	Lattato di calcio	
330	Acido citrico	
331	Citrati di sodio	
332	Citrati di potassio	
333	Citrati di calcio	
334	Acido tartarico [L(+)-]	
335	Tartrati di sodio	
336	Tartrati di potassio	

N° E	Additivo	Osservazioni
337	Tartrato di sodio e di potassio	
338	Acido fosforico	
339	Fosfati di sodio	
340	Fosfati di potassio	
341	Fosfati di calcio	
343	Fosfati di magnesio	
350	Malati di sodio	
351	Malato di potassio	
352	Malati di calcio	
353	Acido metatartarico	
354	Tartrato di calcio	
355	Acido adipico	
356	Adipato di sodio	
357	Adipato di potassio	
363	Acido succinico	
380	Citrato triammonico	
385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	EDTA di calcio disodico
392	Estratti di rosmarino	
400	Acido alginico	
401	Alginato di sodio	
402	Alginato di potassio	
403	Alginato d'ammonio	
404	Alginato di calcio	
405	Alginato di propan-1,2-diolo	
406	Agar-agar	
407a	Alghe eucheuma trasformate	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
407	Carragenina	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
410	Farina di semi di carrube	
412	Gomma di guar	
413	Gomma adragante	
414	Gomma arabica	gomma d'acacia
415	Gomma di xantan	
416	Gomma di karaya	
417	Gomma di tara	
418	Gomma di gellano	
422	Glicerolo	
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	

N° E	Additivo	Osservazioni
425	Konjac	
426	Emicellulosa di soia	
427	Gomma cassia	
431	Stearato di polioossietilene(40)	
432	Monolaurato di polioossietilensorbitano	polisorbato 20
433	Monooleato di polioossietilensorbitano	polisorbato 80
434	Monopalmitato di polioossietilensorbitano	polisorbato 40
435	Monostearato di polioossietilensorbitano	polisorbato 60
436	Tristearato di polioossietilensorbitano	polisorbato 65
440	Pectine	possono essere standardizzati con zucchero se ciò viene specificato espressamente accanto al numero e alla designazione
442	Fosfatidi d'ammonio	
444	Acetato isobutirrico di saccarosio	
445	Esteri della glicerina della resina del legno	
450	Difosfati	
451	Trifosfati	
452	Polifosfati	
456	Poliaspartato di potassio	
459	Beta-ciclodestrina	
460	Cellulosa	
461	Metilcellulosa	
462	Etilcellulosa	
463	Idrossipropilcellulosa	
464	Idrossipropilmetilcellulosa	
465	Etilmetilcellulosa	
466	Carbossimetilcellulosa di sodio	gomma di cellulosa
468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	gomma di cellulosa reticolata
469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente	gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente
470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	
470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	

N° E	Additivo	Osservazioni
472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	
474	Sucrogliceridi	
475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	
476	Poliricinoleato di poliglicerolo	
477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	
479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	
481	Stearoil-2-lattilato di sodio	
482	Stearoil-2-lattilato di calcio	
483	Tartrato di stearile	
491	Monostearato di sorbitano	
492	Tristearato di sorbitano	
493	Monolaurato di sorbitano	
494	Monooleato di sorbitano	
495	Monopalmitato di sorbitano	
500	Carbonati di sodio	
501	Carbonati di potassio	
503	Carbonati d'ammonio	
504	Carbonati di magnesio	
507	Acido cloridrico	
508	Cloruro di potassio	
509	Cloruro di calcio	
511	Cloruro di magnesio	
512	Cloruro stannoso	
513	Acido solforico	
514	Solfati di sodio	
515	Solfati di potassio	
516	Solfato di calcio	
517	Solfato d'ammonio	
520	Solfato d'alluminio	
521	Solfato d'alluminio e sodio	
522	Solfato d'alluminio e potassio	
523	Solfato d'alluminio e ammonio	
524	Idrossido di sodio	

N° E	Additivo	Osservazioni
525	Idrossido di potassio	
526	Idrossido di calcio	
527	Idrossido d'ammonio	
528	Idrossido di magnesio	
529	Ossido di calcio	
530	Ossido di magnesio	
534	Tartrato di ferro	
535	Ferrocianuro di sodio	
536	Ferrocianuro di potassio	
538	Ferrocianuro di calcio	
541	Fosfato acido di sodio e alluminio	
552	Silicato di calcio	
553a	Silicato di magnesio	
553b	Talco	
554	Silicato di sodio e alluminio	
555	Silicato di potassio e alluminio	
570	Acidi grassi	
574	Acido gluconico	
575	Gluconodeltalattone	
576	Gluconato di sodio	
577	Gluconato di potassio	
578	Gluconato di calcio	
579	Gluconato ferroso	
585	Lattato ferroso	
586	4-Esilresorcinolo	
620	Acido glutammico	
621	Glutammato monosodico	
622	Glutammato monopotassico	
623	Diglutammato di calcio	
624	Glutammato monoammonico	
625	Diglutammato di magnesio	
626	Acido guanilico	
627	Guanilato disodico	
628	Guanilato dipotassico	
629	Guanilato di calcio	
630	Acido inosinico	
631	Inosinato disodico	
632	Inosinato dipotassico	
633	Inosinato di calcio	
634	5'-Ribonucleotidi di calcio	
635	5'-Ribonucleotidi disodico	
640	Glicina e suo sale di sodio	

N° E	Additivo	Osservazioni
641	L-leucina	
650	Acetato di zinco	
900	Dimetilpolisilossano	
901	Cera d'api, bianca e gialla	
902	Cera di candelilla	
903	Cera di carnauba	
904	Gommalacca	
905	Cera microcristallina	
907	Poli-1-decene idrogenato	
914	Cera polietilenica ossidata	
920	L-Cisteina	
927b	Carbammide	
938	Argon	
939	Elio	
941	Azoto	
942	Protossido di azoto	
943a	Butano	
943b	Isobutano	
944	Propano	
948	Ossigeno	
949	Idrogeno	
999	Estratto di quillaia	
1103	Invertasi	
1105	Lisozima	
1200	Polidestrosio	
1201	Polivinilpirrolidone	
1202	Polivinilpolipirrolidone	
1203	Alcole polivinilico	PVA
1204	Pullulan	
1205	Copolimero di metacrilato basico	
1206	Copolimero di metacrilato neutro	
1207	Copolimero di metacrilato anionico	
1209	Copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole	
1208	Copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato	
1404	Amido ossidato	
1410	Fosfato di monoamido	
1412	Fosfato di diamido	
1413	Fosfato di diamido fosfatato	
1414	Fosfato di diamido acetilato	
1420	Amido acetilato	

N° E	Additivo	Osservazioni
1422	Adipato di diamido acetilato	
1440	Amido idrossipropilato	
1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	
1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	
1451	Amido acetilato ossidato	
1452	Ottenilsuccinato d'amido e alluminio	
1505	Citrato di trietile	
1517	Diacetato di glicerile	diacetina
1518	Triacetato di glicerile	triacetina
1519	Alcol benzilico	
1520	Propilenglicole	1,2-Propandiolo
1521	Polietilenglicole	
172	Ossidi e idrossidi di ferro	

Allegato 2²
(art. 1a cpv. 3 e 2 cpv. 1)

Gruppi di additivi

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

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

² Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O dell'USAV del 14 set. 2015 (RU 2015 3409) e dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1465).

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

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

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

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

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
635	5'-ribonucleotidi di sodio	500 mg/kg	da solo o come somma di E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 e E 635, espresso come acido guanilico; fatta eccezione per l'allegato 5
420	Sorbitoli	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
421	Mannitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
953	Isomalto	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
965	Maltitoli	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
966	Lactitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
967	Xilitolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5
968	Eritritolo	BPF	unicamente per scopi diversi dall'edulcorazione; fatta eccezione per l'allegato 5

Gruppo II: Coloranti ammessi secondo la BPF

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

Gruppo III: Coloranti alimentari con limite massimo combinato

N° E	Additivo
100	Curcumina
102	Tartrazina
120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
122	Azorubina, carmoisina

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E	Additivo
129	Rosso allura AC
131	Blu patentato V
132	Indigotina, carminio d'indaco
133	Blu brillante FCF
142	Verde S
151	Nero brillante PN
155	Bruno HT
160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)
161b	Luteina

Gruppo IV: Polioli

N° E	Additivo
420	Sorbitoli
421	Mannitolo
953	Isomalto
965	Maltitoli
966	Lactitolo
967	Xilitolo
968	Eritritolo

Gruppo V: Additivi raggruppabili

a) E 200–E 203: acido sorbico – sorbato di potassio (SA)

N° E	Additivo
200	Acido sorbico
202	Sorbato di potassio

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

N° E	Additivo
210	Acido benzoico
211	Benzoato di sodio
212	Benzoato di potassio
213	Benzoato di calcio

c) E 200–E 213: acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati (SA + BA)

N° E	Additivo
200	Acido sorbico
202	Sorbato di potassio
210	Acido benzoico
211	Benzoato di sodio
212	Benzoato di potassio
213	Benzoato di calcio

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

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

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

N° E	Additivo
200	Acido sorbico
202	Sorbato di potassio
214	p-Idrossibenzoato d'etile
215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio
218	p-Idrossibenzoato di metile
219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio

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

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

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

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

h) E 249–E 250: nitriti

N° E	Additivo
------	----------

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E	Additivo
------	----------

249	Nitrito di potassio
250	Nitrito di sodio

i) E 251–E 252: nitrati

N° E	Additivo
------	----------

251	Nitrato di sodio
252	Nitrato di potassio

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

N° E	Additivo
------	----------

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

k) E 310–E 320: gallati, TBHQ e BHA

N° E	Additivo
------	----------

310	Gallato di propile
311	Gallato d'ottile
312	Gallato di dodecile
319	Butilidrocchinone terziario (TBHQ)
320	Butilidrossianisolo (BHA)

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

N° E	Additivo
------	----------

338	Acido fosforico
339	Fosfati di sodio
340	Fosfati di potassio
341	Fosfati di calcio
343	Fosfati di magnesio
450	Difosfati ³
451	Trifosfati
452	Polifosfati

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

³ E 450 (ix) non è compreso

N° E	Additivo
------	----------

355	Acido adipico
356	Adipato di sodio
357	Adipato di potassio

n) E 432–E 436: polisorbati

N° E	Additivo
------	----------

432	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20)
433	Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80)
434	Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40)
435	Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60)
436	Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)

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

N° E	Additivo
------	----------

473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi
474	Sucrogliceridi

p) E 481–E 482: stearoil-2-lattilati

N° E	Additivo
------	----------

481	Stearoil-2-lattilato di sodio
482	Stearoil-2-lattilato di calcio

q) E 491–E 495: esteri di sorbitano

N° E	Additivo
------	----------

491	Monostearato di sorbitano
492	Tristearato di sorbitano
493	Monolaurato di sorbitano
494	Monooleato di sorbitano
495	Monopalmitato di sorbitano

r) E 520–E 523: solfati d'alluminio

N° E	Additivo
------	----------

520	Solfato d'alluminio
521	Solfato di alluminio e sodio
522	Solfato di alluminio e potassio
523	Solfato di alluminio e ammonio

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

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E	Additivo
------	----------

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

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

N° E	Additivo
------	----------

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

u) E 626–E 635: ribonucleotidi

N° E	Additivo
------	----------

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

v) E 400–E 404: Acido alginico – alginati

N° E	Additivo
------	----------

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

Allegato 3⁴
(art. 1 cpv. 1 lett. d, 1a cpv. 4 e 2 cpv. 1)

Lista di applicazione

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

A. Indice delle categorie di derrate alimentari

Posizione	Categoria di derrata alimentare
0.	Tutte le categorie di alimenti
01.	Prodotti lattiero-caseari e analoghi
01.1	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato
01.2	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione
01.3	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione
01.4	Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente
01.5	Latte disidratato
01.6	Panna e panna in polvere
01.6.1	Panna pastorizzata non aromatizzata, tranne panna a ridotto tenore di grassi
01.6.2	Prodotti a base di panna non aromatizzati ottenuti con fermenti vivi e prodotti loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %
01.6.3	Altri tipi di panna
01.7	Formaggio e prodotti caseari
01.7.1	Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16
01.7.2	Formaggio stagionato
01.7.3	Croste di formaggio commestibili
01.7.4	Formaggio ottenuto dal siero di latte
01.7.5	Formaggio fuso
01.7.6	Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)
01.8	Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande
01.9	Caseinati alimentari
02.	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi
02.1	Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)
02.2	Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio
02.2.1	Burro, burro concentrato, butter oil e grasso del latte anidro
02.2.2	Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide
02.3	Spray di olio vegetale per ungere piastre

⁴ Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O dell'USAV del 14 set. 2015 (RU 2015 3409) e dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1465).

Posizione Categoria di derrata alimentare

03. Gelati

04. Ortofrutticoli

- 04.1 Ortofrutticoli non trasformati
- 04.1.1 Ortofrutticoli freschi interi
- 04.1.2 Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati
- 04.1.3 Ortofrutticoli congelati
- 04.2 Ortofrutticoli trasformati
- 04.2.1 Ortofrutticoli essiccati
- 04.2.2 Ortofrutticoli sottoaceto, sott'olio o in salamoia
- 04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti
- 04.2.4 Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4
- 04.2.4.1 Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta
- 04.2.4.2 Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16
- 04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi
- 04.2.5.1 Confettura extra e gelatina extra
- 04.2.5.2 Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni
- 04.2.5.3 Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi
- 04.2.5.4 Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio
- 04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate

05. Prodotti di confetteria

- 05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato
- 05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito
- 05.3 Gomme da masticare (*chewing-gum*)
- 05.4 Decorazioni, rivestimenti e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4

06. Cereali e prodotti a base di cereali

- 06.1 Cereali interi, spezzati o in fiocchi
- 06.2 Farine e altri prodotti della macinazione e amidi
- 06.2.1 Farine
- 06.2.2 Amidi e fecole
- 06.3 Cereali da colazione
- 06.4 Paste alimentari
- 06.4.1 Pasta fresca
- 06.4.2 Pasta essiccata
- 06.4.3 Pasta fresca precotta
- 06.4.4 Gnocchi di patate
- 06.4.5 Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)
- 06.5 Noodles
- 06.6 Pastelle
- 06.7 Cereali precotti o trasformati

07. Prodotti di panetteria

- 07.1 Pane e panini
- 07.1.1 Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale
- 07.1.2 Pain courant français; *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
- 07.2 Prodotti di panetteria fine

08. Carni

- 08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni
- 08.2 Preparazioni di carni

Posizione	Categoria di derrata alimentare
08.3	Prodotti a base di carne
08.3.1	Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico
08.3.3	Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne
08.3.4	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
08.3.4.1	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)
08.3.4.2	Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)
08.3.4.3.	Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)
09.	Pesce e prodotti della pesca
09.1	Pesce e prodotti della pesca non trasformati
09.1.1	Pesce non trasformato
09.1.2	Molluschi e crostacei non trasformati
09.2	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
09.3	Uova di pesce
10.	Uova e ovoprodotti
10.1	Uova non trasformate
10.2	Uova e ovoprodotti trasformati
11.	Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
11.1	Tipi di zucchero e sciroppi
11.2	Altri tipi di zucchero e sciroppi
11.3	Miele
11.4	Edulcoranti da tavola
11.4.1	Edulcoranti da tavola in forma liquida
11.4.2	Edulcoranti da tavola in polvere
11.4.3	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse
12.	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
12.1	Sale e succedanei del sale
12.1.1	Sale
12.1.2	Succedanei del sale
12.2	Erbe aromatiche, spezie e condimenti
12.2.1	Erbe aromatiche e spezie
12.2.2	Condimenti
12.3	Aceto commestibile e acido acetico diluito (diluito con acqua al 4-30 % in volume)
12.4	Senape
12.5	Zuppe, minestre e brodi
12.6	Salse
12.7	Insalate e pasta da spalmare a base di aromi
12.8	Lievito e prodotti a base di lievito
12.9	Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8

Posizione	Categoria di derrata alimentare
13.	Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
13.1	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
13.1.1	Alimenti per lattanti
13.1.2	Alimenti di proseguimento
13.1.3	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
13.1.4	Altri alimenti per bambini nella prima infanzia
13.1.5	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.1	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti
13.1.5.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
13.2	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)
13.3	Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)
13.4	Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine
14.	Bevande
14.1	Bevande analcoliche
14.1.1	Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
14.1.2	Succhi di frutta e succhi di ortaggi
14.1.3	Nettari di frutta e nettari di ortaggi e prodotti analoghi
14.1.4	Bevande aromatizzate
14.1.5	Caffè, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
14.1.5.1	Caffè ed estratti di caffè
14.1.5.2	Altro
14.2	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
14.2.1	Birra e bevande a base di malto
14.2.2	Vino e bevande contenenti vino
14.2.3	Sidro e sidro di pere
14.2.4	Vino di frutta e <i>made wine</i>
14.2.5	Idromele
14.2.6	Bevande spiritose
14.2.7	Prodotti aromatizzati a base di vino
14.2.7.1	Vini aromatizzati
14.2.7.2	Bevande aromatizzate a base di vino
14.2.7.3	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli
14.2.8	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15%
15.	Salatini e snack pronti al consumo
15.1	Snack a base di patate, cereali, farina o amido
15.2	Frutta a guscio trasformata
16.	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
17.	Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
17.1	Integratori alimentari in forma solida, esclusi gli integratori alimentari destinati

Posizione	Categoria di derrata alimentare
17.2	ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia Integratori alimentari in forma liquida, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
18.	Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

B. Lista d'applicazione

Fatte salve disposizioni divergenti, i livelli massimi valgono per il momento dell'immissione sul mercato della derrata alimentare in questione. Per le derrate alimentari secche o concentrate che devono essere ricostituite, i livelli massimi si applicano alle derrate alimentari ricostituite secondo le istruzioni riportate sull'etichetta, tenuto conto del fattore minimo di diluizione.

Fatte salve disposizioni divergenti, i livelli massimi di coloranti si applicano alle quantità di principio colorante contenute nei preparati coloranti.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
0. Tutte le categorie di alimenti			
E 290 E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Anidride carbonica Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	BPF 10000	Solo alimenti in polvere essiccati, cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele; sono escluse le derrate alimentari elencate nella cifra 1 allegato 6. E 341 non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia.. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (57) Si applica il livello massimo a meno che alle categorie 01-18 del presente allegato non sia specificato un livello massimo diverso relativo ai singoli alimenti o categorie alimentari.
E 459	Beta-ciclodestrina	BPF	Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	10000	Solo alimenti in polvere essiccati, cioè alimenti essiccati durante il processo di produzione e relative miscele; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non possono essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (57) Si applica il livello massimo a meno che alle categorie 01-18 del presente allegato non sia specificato un livello massimo diverso relativo ai singoli alimenti o categorie alimentari.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	BPF	Solo alimenti sotto forma di pastigliaggi, anche ricoperti; sono esclusi gli alimenti elencati nella cifra 1 allegato 6. Non può essere utilizzato in derrate alimentari per lattanti e bambini nella prima infanzia. . Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 938	Argon	BPF	
E 939	Elio	BPF	
E 941	Azoto	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 942	Protossido di azoto	BPF	
E 948	Ossigeno	BPF	
E 949	Idrogeno	BPF	
01. Prodotti lattiero-caseari e analoghi			
01.1 Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato			
E 331	Citrati di sodio	4000	Solo latte di capra UHT
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1000	Solo latte sterilizzato e UHT. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
01.2 Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, compreso il latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato) non trattati termicamente dopo la fermentazione			
01.3 Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, trattati termicamente dopo la fermentazione			
Gruppo I	Additivi		
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo latte cagliato. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
01.4 Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	Nota: (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	5	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	5	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 160b	Annatto	10	
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	300	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 297	Acido fumarico	4000	Solo dessert aromatizzati alla frutta
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	3000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	1000	Solo dessert aromatizzati alla frutta
E 363	Acido succinico	6000	
E 416	Gomma di karaya	6000	
E 427	Gomma cassia	2500	
E 432–E 436	Polisorbati	1000	
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	
E 483	Tartrato di stearile	5000	
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	
E 950	Acesulfame K	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	250	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	5	Solo come esaltatore di sapidità
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 961	Neotame	32	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951. Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
01.5 Latte disidratato			
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne prodotti non aromatizzati
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo latte in polvere per distributori automatici. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 322	Lecitine	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 332	Citrati di potassio	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido superiore al 28 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1500	Solo latte parzialmente disidratato con contenuto solido superiore al 28 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	2500	Solo latte intero e scremato in polvere. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 392	Estratti di rosmarino	30	Solo latte in polvere per la produzione di gelato. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	200	Solo latte in polvere per distributori automatici. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 407	Carragenina	BPF	
E 500 (ii)	Sodio come carbonato d'idrogeno	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 501 (ii)	Bicarbonato di potassio	BPF	
E 509	Cloruro di calcio	BPF	

01.6 Panna e panna in polvere

01.6.1 Panna pastorizzata non aromatizzata, tranne panna a ridotto tenore di grassi

E 401	Alginato di sodio	BPF
E 407	Carragenina	BPF
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF

01.6.2 Prodotti a base di panna non aromatizzati ottenuti con fermenti vivi e prodotti loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20 %

E 1404	Amido ossidato	BPF
E 1410	Fosfato di monoamido	BPF
E 1412	Fosfato di diamido	BPF
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	BPF
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF
E 1420	Amido acetilato	BPF
E 1422	Adipato di diamido acetilato	BPF
E 1440	Amido idrossipropilato	BPF
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF
E 1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	BPF
E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF
E 406	Agar-agar	BPF
E 407	Carragenina	BPF
E 410	Farina di semi di carrube	BPF
E 412	Gomma di guar	BPF
E 415	Gomma di xantan	BPF
E 440	Pectine	BPF
E 460	Cellulosa	BPF
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF

01.6.3 Altri tipi di panna

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo tipi di panna aromatizzati
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	Solo tipi di panna aromatizzati
E 104	Giallo di chinolina	10	Solo tipi di panna aromatizzati. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	5	Solo tipi di panna aromatizzati. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	5	Solo tipi di panna aromatizzati. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 234	Nisina	10	Solo clotted cream
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Solo panna sterilizzata, pastorizzata, UHT e panna montata. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Solo panna sterilizzata e panna sterilizzata a ridotto tenore di grassi. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

01.7 Formaggio e prodotti caseari

01.7.1 Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16

Gruppo I	Additivi		Tranne mozzarella
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo formaggi aromatizzati non stagionati
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	Solo formaggi aromatizzati non stagionati
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 234	Nisina	10	Solo mascarpone
E 260	Acido acetico	BPF	Solo mozzarella
E 270	Acido lattico	BPF	Solo mozzarella
E 330	Acido citrico	BPF	Solo mozzarella
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	2000	Tranne mozzarella. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 460 (ii)	Cellulosa in polvere	BPF	Solo mozzarella grattugiata e a fette
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	Solo mozzarella

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
01.7.2 Formaggio stagionato			
E 1105	Lisozima	BPF	
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125	Solo formaggio marmorizzato rosso e formaggio al pesto rosso. Nota: (83) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 3,2 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo formaggio sage derby
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo formaggio sage derby, formaggio al pesto rosso e verde, formaggio al wasabi e formaggio marmorizzato verde alle erbe
E 153	Carbone vegetale	BPF	Solo formaggio Morbier
E 160a	Carotenoidi	BPF	Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro
E 160b	Annatto	15	Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro e formaggio al pesto rosso e verde
E 160b	Annatto	35	Solo formaggio mimolette
E 160b	Annatto	50	Solo formaggio red leicester
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro e formaggio al pesto rosso
E 163	Antociani	BPF	Solo formaggio marmorizzato rosso
E 170	Carbonato di calcio	BPF	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo formaggio preconfezionato, affettato; formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	BPF	Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
E 234	Nisina	12.5	Nota: (29) Questa sostanza può essere presente in forma naturale in taluni prodotti a seguito dei processi di fermentazione.
E 235	Natamicina	1	Solo trattamento superficiale di formaggio non tagliato di pasta dura, semidura e semimolle (assente a una profondità di 5 mm).
E 239	Esametilentetramina	25	Dose residua, espressa come formaldeide. Solo formaggio provolone
E 251–E 252	Nitrati	150	Solo formaggio di pasta dura, semidura e semimolle. Nota: (30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	BPF	Solo trattamento superficiale

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 460 (ii)	Cellulosa in polvere	BPF	Solo formaggio grattugiato e affettato
E 460 (ii)	Cellulosa in polvere	BPF	Solo formaggio stagionato affettato e grattugiato
E 460 (ii)	Cellulosa in polvere	BPF	Solo prodotti non stagionati e prodotti stagionati grattugiati e affettati
E 500 (ii)	Sodio come carbonato d'idrogeno	BPF	Solo formaggio di latte acido
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	
E 509	Cloruro di calcio	BPF	
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	10000	Solo formaggio di pasta dura e semidura affettato o grattugiato. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
01.7.3 Croste di formaggio commestibili			
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	BPF	Nota: (67) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) ed E 180 (Litolrubino BK): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (62) La quantità totale di E 104 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160b	Annatto	20	
E 160d	Licopene	30	
E 180	Litolrubino BK	BPF	Nota: (67) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) ed E 180 (Litolrubino BK): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
01.7.4 Formaggio ottenuto dal siero di latte			
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo formaggio confezionato, affettato; formaggio a strati (layered cheese) e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 251–E 252	Nitrati	150	Solo latte destinato alla produzione di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle. Nota: (30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua.
E 260	Acido acetico	BPF	
E 270	Acido lattico	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 330	Acido citrico	BPF	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
01.7.5 Formaggio fuso			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo formaggio fuso aromatizzato
E 100	Curcumina	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
E 102	Tartrazina	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.; (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 122	Azorubina	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
E 160a	Caroteni	BPF	
E 160b	Annatto	15	
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	
E 160d	Licopene	5	Solo formaggio fuso aromatizzato
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
E 161b	Luteina	100	Solo formaggio fuso aromatizzato. Nota: (33) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e e E 161b.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 234	Nisina	12.5	Nota: (29) Questa sostanza può essere presente in forma naturale in taluni prodotti a seguito dei processi di fermentazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	20000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 427	Gomma cassia	2500	
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
01.7.6 Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo prodotti non stagionati aromatizzati
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	Solo prodotti non stagionati aromatizzati
E 1105	Lisozima	BPF	Solo prodotti stagionati
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	125	Solo prodotti marmorizzati rossi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
E 160b	Annatto	15	Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo prodotti stagionati arancioni, gialli e di colore biancastro
E 163	Antociani	BPF	Solo prodotti marmorizzati rossi
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Solo prodotti stagionati
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo prodotti non stagionati; prodotti stagionati, preconfezionati, affettati; prodotti stagionati a strati (layered cheese) e prodotti stagionati con aggiunta di prodotti alimentari. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	BPF	Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
E 234	Nisina	12,5	Solo prodotti stagionati e fusi. Nota: (29) Questa sostanza può essere presente in forma naturale in taluni prodotti a seguito dei processi di fermentazione.
E 235	Natamicina	1	Solo trattamento superficiale di formaggio non tagliato di pasta dura, semidura e semimolle (assente a una profondità di 5 mm).
E 251–E 252	Nitrati	150	Solo prodotti stagionati di pasta dura, semidura e semimolle. Nota: (30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	BPF	Solo trattamento superficiale di prodotti stagionati
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	2000	Solo prodotti non stagionati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	20000	Solo fondue pronta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	Solo prodotti stagionati
E 509	Cloruro di calcio	BPF	Solo prodotti stagionati
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	10000	Solo prodotti a pasta semidura affettati o grattugiati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	Solo prodotti stagionati
01.8 Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande			
Gruppo I Additivi			
Gruppo II Coloranti BPF			
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo prodotti analoghi al formaggio a base di proteine. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	BPF	Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 251–E 252	Nitrati	150	Solo prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati. Nota: (30) Nel latte destinato alla produzione di formaggi o livello equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	BPF	Solo prodotti analoghi al formaggio (solo trattamento superficiale)
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Solo prodotti analoghi alla panna montata. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	20000	Solo prodotti analoghi al formaggio fuso. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	30000	Solo preparati per la macchiatura di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	50000	Solo preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 432–E 436	Polisorbati	5000	Solo prodotti analoghi a latte e panna. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Solo prodotti analoghi alla panna. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	20000	Solo preparati per la macchiatura di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	500	Solo preparati per la macchiatura di bevande
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	Solo prodotti analoghi a latte e panna
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	1000	Solo preparati per la macchiatura di bevande
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	Solo prodotti analoghi a latte e panna
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	3000	Solo preparati per la macchiatura di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Solo prodotti analoghi a latte e panna; preparati per la macchiatura di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	10000	Solo prodotti analoghi al formaggio affettato o grattugiato e al formaggio fuso; preparati per la macchiatura di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

01.9. Caseinati alimentari

E 170	Carbonato di calcio	BPF
E 331	Citrati di sodio	BPF
E 332	Citrati di potassio	BPF
E 333	Citrati di calcio	BPF
E 380	Citrato triammonico	BPF
E 500	Carbonati di sodio	BPF
E 501	Carbonati di potassio	BPF
E 503	Carbonati d'ammonio	BPF
E 504	Carbonati di magnesio	BPF
E 524	Idrossido di sodio	BPF
E 525	Idrossido di potassio	BPF
E 526	Idrossido di calcio	BPF
E 527	Idrossido d'ammonio	BPF
E 528	Idrossido di magnesio	BPF

02. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
02.1 Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)			
E 100	Curcumina	BPF	Solo grassi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo grassi
E 160b	Annatto	10	Solo grassi
E 270	Acido lattico	BPF	Solo per cottura o frittura o per la preparazione di salse (gravy), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva
E 300	Acido ascorbico	BPF	Solo per cottura o frittura o per la preparazione di salse (gravy), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 307	Alfa-tocoferolo	200	Solo oli d'oliva raffinati, incluso l'olio di sansa di oliva
E 307	Alfa-tocoferolo	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 308	Gamma-Tocoferolo	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 309	Delta-Tocoferolo	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (41) Espresso in base ai grassi.
E 321	Butilidrossitoluolo	100	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura (escluso l'olio di sansa di oliva) nonché lardo, strutto, olio di pesce, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.
E 322	Lecitine	30000	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 330	Acido citrico	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 331	Citrati di sodio	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 332	Citrati di potassio	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 333	Citrati di calcio	BPF	Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 392	Estratti di rosmarino	30	Solo oli vegetali (esclusi oli vergini e oli d'oliva) e grassi se il contenuto di acidi grassi polinsaturi è superiore al 15 % p/p degli acidi grassi totali, per l'uso in prodotti alimentari non sottoposti a trattamento termico. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	50	Solo oli di pesce e di alghe; lardo, grasso bovino, grasso di pollame e grasso ovino; grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente; olio e grasso per frittura, escluso l'olio di oliva e l'olio di sansa. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46)

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10000	Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico. Tranne oli vergini e oli d'oliva
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Solo per cottura o frittura o per la preparazione di salse (gravy), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva
E 900	Dimetilpolisilossano	10	Solo oli e grassi per frittura
02.2 Emulsioni di oli e grassi, principalmente del tipo acqua in olio			
02.2.1 Burro, burro concentrato, butter oil e grasso del latte anidro			
E 160a	Caroteni	BPF	Tranne burro di latte di pecora e capra
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2000	Solo burro di panna acida. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Solo burro di panna acida
02.2.2 Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide			
Gruppo I	Additivi		
E 100	Curcumina	BPF	Tranne il burro a ridotto contenuto di grassi
E 160a	Caroteni	BPF	
E 160b	Annatto	10	Tranne il burro a ridotto contenuto di grassi
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo emulsioni di grassi (tranne il burro) aventi tenore di grassi uguale o superiore al 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo emulsioni di grassi aventi tenore di grassi inferiore al 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310-E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo grassi per frittura. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 321	Butilidrossitoluolo	100	Solo grassi per frittura
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Solo grassi da spalmare. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	100	Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi massimo del 41 %

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 392	Estratti di rosmarino	100	Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore all'80 %. Nota: (41) Espresso in base ai grassi. (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3000	
E 432–E 436	Polisorbati	10000	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4000	Solo grassi da spalmare aventi tenore di grassi massimo del 41 % e prodotti spalmabili analoghi aventi tenore di grassi inferiore al 10 %
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	10000	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	Solo emulsioni di grassi per cottura al forno
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	30000	Solo prodotti per ungere teglie da forno. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	Solo olio e grassi per frittura
E 959	Neoesperidina DC	5	Solo come esaltatore di sapidità; tranne i grassi lattieri da spalmare
02.3 Spray di olio vegetale per ungere piastre			
Gruppo I Additivi			
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	30000	Solo spray a base di emulsione acquosa per ungere teglie. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 392	Estratti di rosmarino	50	Solo grassi e oli per la preparazione professionale di alimenti trattati termicamente. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	30000	Solo prodotti per ungere teglie. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 943a	Butano	BPF	Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 943b	Isobutano	BPF	spray a base di emulsione acquosa Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
E 944	Propano	BPF	Solo spray di olio vegetale per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
03. Gelati			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (75) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 30 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 160b	Annatto	20	
E 160d	Licopene	40	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3000	Solo gelati a base di acqua
E 427	Gomma cassia	2500	
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	3000	
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo wafer preconfezionati contenenti gelato
E 950	Acesulfame K	800	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	800	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954	Saccarine	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	320	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neesperidina DC	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	26	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	800	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicolitolo	200000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicolitolo	200000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
04. Ortofrutticoli			
04.1 Ortofrutticoli non trasformati			
04.1.1 Ortofrutticoli freschi interi			
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	6	Solo come intensificatore del contrasto per la caratterizzazione di agrumi, meloni e melagrane con il seguente scopo: – riproduzione di tutte o di alcune delle indicazioni della caratterizzazione obbligatorie richieste secondo l'OID; oppure– indicazione volontaria di nomi commerciali, processi di produzione, codici PLU, codici QR o codici a barre.
E 200 - 6E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	20	Solo trattamento superficiale di agrumi freschi non sbucciati
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	10	Solo uva da tavola, litchi freschi (parti commestibili) e mirtilli (<i>vaccinium corymbosum</i>). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo mais dolce confezionato sotto vuoto. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 445	Esteri della glicerina della resina 50 del legno	50	Solo trattamento superficiale di agrumi
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	10	Solo come intensificatore del contrasto per la caratterizzazione di agrumi, meloni e melagrane con il seguente scopo: – riproduzione di tutte o di alcune delle indicazioni della caratterizzazione obbligatorie richieste secondo l'OID; oppure– indicazione volontaria di nomi commerciali, processi di produzione, codici PLU, codici QR o codici a barre.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	BPF	Solo trattamento superficiale di frutta fresca. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, banane, mango, avocado e melagrane, nonché rivestimento di frutta a guscio
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananas nonché rivestimento di frutta a guscio
E 903	Cera di carnauba	200	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, melagrane, mango, avocado e papaya, nonché rivestimento di frutta a guscio
E 904	Gommalacca	BPF	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, mele, pere, pesche, ananas, melagrane, mango, avocado e papaya, nonché rivestimento di frutta a guscio
E 905	Cera microcristallina	BPF	Solo trattamento superficiale di meloni, papaya, mango, avocado e ananas
E 912	Esteri dell'acido montanico	BPF	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
E 914	Cera polietilenica ossidata	BPF	Solo trattamento superficiale di agrumi, meloni, papaya, mango, avocado e ananas
04.1.2 Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo patate sbucciate. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	300	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	800	Solo polpa di rafano. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 296	Acido malico	BPF	Solo patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 300	Acido ascorbico	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 330	Acido citrico	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 331	Citrati di sodio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 332	Citrati di potassio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 333	Citrati di calcio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
E 401	Alginato di sodio	2400	Solo frutta e ortaggi preconfezionati, non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo, destinati alla vendita al consumatore finale. Nota: (88) Può essere impiegato soltanto in combinazione con l'additivo E 302 come agente di rivestimento e con un livello massimo di 800 mg/kg di E 302 nella derrata alimentare finale.
E 501	Carbonati di potassio	BPF	Solo frutta ed ortaggi non trasformati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non trasformate e sbucciate
04.1.3 Ortofrutticoli congelati			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo ortaggi bianchi, inclusi i funghi e i legumi bianchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo patate congelate e surgelate. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 332	Citrati di potassio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
04.2 Ortofrutticoli trasformati			
04.2.1 Ortofrutticoli essiccati			
Gruppo I	Additivi		E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
E 101	Riboflavine	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 122	Azorbina	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 129	Rosso allura AC	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 131	Blu patentato V	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 133	Blu brillante FCF	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 163	Antociani	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo frutta secca. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo ortaggi bianchi, trasformati, inclusi i legumi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo ortaggi bianchi, trasformati, inclusi i legumi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo funghi secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	150	Solo zenzero secco. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Solo pomodori secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	400	Solo ortaggi bianchi secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	500	Solo frutta a guscio e frutta secca, tranne mele, pere, banane, albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	600	Solo mele e pere secche. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	1000	Solo banane secche. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	2000	Solo albicocche, pesche, uva, prugne e fichi secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 907	Poli-1-deceno idrogenato	2000	Solo frutta secca come agente di ricopertura
04.2.2 Ortofrutticoli sottoaceto, sott'olio o in salamoia			
Gruppo I			
Additivi			
E 101	Riboflavine	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 101	Riboflavine	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 122	Azorubina	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 129	Rosso allura AC	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 131	Blu patentato V	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 133	Blu brillante FCF	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 141	Complessi delle clorofille e delle BPF	BPF	Solo conserve di frutti rossi

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 141	clorofilline con rame Complessi delle clorofille e delle BPF clorofilline con rame		Solo ortaggi (tranne le olive)
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 160a	Caroteni	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 163	Antociani	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 163	Antociani	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo olive e preparazioni a base di olive. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo olive e preparazioni a base di olive. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Solo ortaggi (tranne le olive). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo olive e preparazioni a base di olive. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Tranne olive e peperoni gialli in salamoia. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	500	Solo peperoni gialli in salamoia. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 579	Gluconato ferroso	150	Solo olive scurite dall'ossidazione. Nota: (56) Espresso come Fe.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 585	Lattato ferroso	150	Solo olive scurite dall'ossidazione. Nota: (56) Espresso come Fe.
E 950	Acesulfame K	200	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
E 951	Aspartame	300	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
E 954	Saccarine	160	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	180	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
E 960	Glicosidi steviolici	100	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	10	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	200	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	3	Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti			
E 101	Riboflavine	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 102	Tartrazina	100	Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 122	Azorubina	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 127	Eritrosina	150	Solo ciliegie bigarreaux in sciroppi e cocktail
E 127	Eritrosina	200	Solo ciliegie per cocktail e ciliegie candite
E 129	Rosso allura AC	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 131	Blu patentato V	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 133	Blu brillante FCF	20	Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 133	Blu brillante FCF	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 142	Verde S	10	Solo mushy peas e piselli da giardino trasformati (in scatola)
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160a	Caroten	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 163	Antociani	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo ortaggi bianchi, inclusi i legumi e i funghi lavorati . Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo ciliegie a polpa bianca in barattolo; mais dolce confezionato sotto vuoto. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	250	Solo limone affettato, in barattolo. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 260	Acido acetico	BPF	
E 261	Acetati di potassio	BPF	
E 262	Acetati di sodio	BPF	
E 263	Acetato di calcio	BPF	
E 270	Acido lattico	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	
E 325	Lattato di sodio	BPF	
E 326	Lattato di potassio	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 332	Citrati di potassio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	250	Solo prodotti orticoli e di leguminose, funghi e carciofi
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	Solo castagne conservate in liquido
E 412	Gomma di guar	BPF	Solo castagne conservate in liquido
E 415	Gomma di xantan	BPF	Solo castagne conservate in liquido
E 509	Cloruro di calcio	BPF	
E 512	Cloruro stannoso	25	Solo asparagi bianchi. Nota: (55) Espresso come Sn.
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
E 579	Gluconato ferroso	150	Solo olive scurite dall'ossidazione. Nota: (56) Espresso come Fe.
E 585	Lattato ferroso	150	Solo olive scurite dall'ossidazione. Nota: (56) Espresso come Fe.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 950	Acesulfame K	350	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	1000	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	32	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 969	Advantame	10	Solo frutta a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
04.2.4 Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne i prodotti di cui alla categoria 5.4			
04.2.4.1 Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo mostarda di frutta
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Solo mostarda di frutta
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne quelli destinati alla fabbricazione di bevande a base di succo di frutta
E 101	Riboflavine	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 104	Giallo di chinolina	30	Solo mostarda di frutta. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Solo mostarda di frutta. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 122	Azorubina	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 124	Ponceau 4R	20	Solo mostarda di frutta. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 129	Rosso allura AC	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 131	Blu patentato V	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 133	Blu brillante FCF	200	Solo conserve di frutti rossi. Nota: (34) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 120, E 122, E 129, E 131 ed E 133.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo conserve di frutti rossi
E 160c	Estratto di paprica, capsantina,	BPF	Solo conserve di frutti rossi

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 162	capsorubina		
E 163	Rosso di barbabietola	BPF	Solo ortaggi (tranne le olive)
E 200 - E 202	Antociani	BPF	Solo conserve di frutti rossi
	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo preparazioni a base di frutta e ortaggi tra cui preparazioni a base di alghe, salse a base di frutta, aspic, tranne purea, mousse, composta, insalate e prodotti analoghi, in scatola o in barattolo. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo preparazioni a base di olive. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo preparazioni a base di alghe, olive e preparazioni a base di olive. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	2000	Solo barbabietola rossa cotta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo ortaggi bianchi trasformati e funghi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo frutta secca reidratata e litchi, mostarda di frutta. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	300	Solo polpa di cipolla, aglio e scalogno. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	800	Solo estratto di frutta gelificante, pectina liquida per la vendita al consumatore finale. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	800	Solo polpa di rafano. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 338–E 341; E	Acido fosforico – fosfati – di-	800	Solo preparazioni di frutta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
343; E 450–E 452	tri- e polifosfati		in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	4000	Solo agenti di ricopertura per prodotti vegetali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000	
E 432–E 436	Polisorbati	500	Solo latte di cocco. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Solo mostarda di frutta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
E 951	Aspartame	1000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
E 952	Ciclammati	250	Solo prodotti a ridotto apporto energetico. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Solo prodotti a ridotto apporto energetico. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo prodotti a ridotto apporto energetico. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	32	Solo prodotti a ridotto apporto energetico
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	10	Solo a ridotto apporto energetico

04.2.4.2 Composta, tranne i prodotti di cui alla categoria 16

E 300	Acido ascorbico	BPF
E 301	Ascorbato di sodio	BPF
E 302	Ascorbato di calcio	BPF
E 330	Acido citrico	BPF
E 331	Citrati di sodio	BPF
E 332	Citrati di potassio	BPF
E 333	Citrati di calcio	BPF

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 440	Pectine	BPF	Solo composta di frutta, tranne composta di mele
E 509	Cloruro di calcio	BPF	Solo composta di frutta, tranne composta di mele
04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi			
04.2.5.1 Confettura extra e gelatina extra			
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri, a tenore ridotto di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo prodotti a basso tenore di zuccheri, a tenore ridotto di zuccheri e prodotti analoghi a basso contenuto calorico o senza zucchero, mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo confetture, gelatine e marmellate prodotte con frutta trattata con solfiti. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 270	Acido lattico	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	
E 350	Malati di sodio	BPF	
E 440	Pectine	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 950	Acesulfame K	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
E 951	Aspartame	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 952	Ciclammati	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
E 954	Saccarine	200	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 955	Sucralosio	400	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico, come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	32	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	500000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	500000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto apporto energetico
04.2.5.2 Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni			
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
E 100	Curcumina	BPF	Tranne la crema di marroni
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Tranne la crema di marroni. Nota: (31) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 120, E 124, E 142, E 160d ed E 161b.; (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Tranne la crema di marroni
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Tranne la crema di marroni
E 142	Verde S	100	Tranne la crema di marroni
E 150a	Caramello semplice	BPF	Tranne la crema di marroni
E 160a	Caroteni	BPF	Tranne la crema di marroni
E 160c	Estratto di paprica, capsantina,	BPF	Tranne la crema di marroni

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
	capsorubina		
E 160d	Licopene	10	Tranne la crema di marroni
E 161b	Luteina	100	Tranne la crema di marroni
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Tranne la crema di marroni
E 163	Antociani	BPF	Tranne la crema di marroni
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo prodotti da spalmare a basso tenore di zuccheri, a contenuto di zucchero ridotto e prodotti analoghi ipocalorici o senza zucchero; crema di marroni, mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo prodotti a basso contenuto di zuccheri, a contenuto di zucchero ridotto e prodotti analoghi ipocalorici o senza zucchero; mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo confetture, gelatine e marmellate da frutta solforata. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 270	Acido lattico	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	
E 350	Malati di sodio	BPF	
E 400–E 404	Acido alginico – alginati	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 406	Agar-agar	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 407	Carragenina	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404,

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 410	Farina di semi di carrube	10000	E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418. Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 412	Gomma di guar	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 415	Gomma di xantan	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 418	Gomma di gellano	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 440	Pectine	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 493	Monolaurato di sorbitano	25	Solo gelatine e marmellate
E 509	Cloruro di calcio	BPF	
E 524	Idrossido di sodio	BPF	
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 950	Acesulfame K	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 951	Aspartame	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 952	Ciclammati	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 959	Neoesperidina DC	5	Solo come esaltatore di sapidità in gelatine di frutta
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico. Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità in confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 961	Neotame	32	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	500000	di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	500000	Solo prodotti a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto contenuto calorico
04.2.5.3 Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi			
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne crème de pruneaux
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 100	Curcumina	BPF	Tranne crème de pruneaux
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Tranne crème de pruneaux
E 142	Verde S	100	Tranne crème de pruneaux
E 160d	Licopene	10	Tranne crème de pruneaux
E 161b	Luteina	100	Tranne crème de pruneaux
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1500	Solo marmelada. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Altri prodotti da spalmare a base di frutta, mermeladas. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	1000	Solo dulce de membrillo. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 270	Acido lattico	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	
E 350	Malati di sodio	BPF	
E 400–E 404	Acido alginico – alginati	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 406	Agar-agar	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 407	Carragenina	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 410	Farina di semi di carrube	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 412	Gomma di guar	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 415	Gomma di xantan	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 418	Gomma di gellano	10000	Nota: (32) Livello massimo per la singola sostanza o in combinazione con E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 ed E 418.
E 440	Pectine	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 509	Cloruro di calcio	BPF	
E 524	Idrossido di sodio	BPF	
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 950	Acesulfame K	1000	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	500	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 955	Sucralosio	400	da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immedi libere.
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	32	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo creme da spalmare a base di frutta e ortaggi a ridotto apporto energetico e prodotti da spalmare a base di frutta essiccata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglictolio	500000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglictolio	500000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti da spalmare a base di frutta essiccata, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
04.2.5.4 Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio			
Gruppo I			
E 310–E 320	Additivi Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo frutta a guscio trasformata. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (41) Espresso in base ai grassi.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Solo grassi da spalmare, tranne il burro. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate			
Gruppo I	Additivi		
E 100	Curcumina	BPF	Solo fiocchi e granuli di patate secchi
E 101	Riboflavina	BPF	Solo fiocchi e granuli di patate secchi
E 160a	Caroteni	BPF	Solo fiocchi e granuli di patate secchi
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo pasta di patate e patate a fette prefritte. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	400	Solo prodotti a base di patate disidratati. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	25	Solo patate disidratate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Comprese patate prefritte congelate o surgelate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 392	Estratti di rosmarino	200	Solo prodotti a base di patate disidratati. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo prodotti trasformati a base di patate confezionati
05. Prodotti di confetteria			
05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato			
Gruppo I	Additivi		Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 170	Carbonato di calcio	70000	
E 322	Lecitine	BPF	
E 330	Acido citrico	5000	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	5000	
E 414	Gomma arabica	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 422	Glicerolo	BPF	
E 440	Pectine	BPF	Solo come agente di ricopertura

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 442	Fosfatidi d'ammonio	10000	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5000	
E 492	Tristearato di sorbitano	10000	
E 500–E 504	Carbonati	70000	Nota: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 ed E 530: 7 % sulla sostanza secca, senza grasso, espresso come carbonati di potassio.
E 524–E 528	Idrossidi	70000	Nota: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 ed E 530: 7 % sulla sostanza secca, senza grasso, espresso come carbonati di potassio.
E 530	Ossido di magnesio	70000	Nota: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 ed E 530: 7 % sulla sostanza secca, senza grasso, espresso come carbonati di potassio.
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	500	Solo come agente di ricopertura
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954	Saccarine	500	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immediati libere.
E 955	Sucralosio	800	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	270	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	65	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	200000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	200000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 969	Advantame	20	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito			
Gruppo I	Additivi		Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 ed E 440 non possono essere utilizzate nella produzione di cospette di gelatina definite, agli effetti della presente ordinanza, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in cospette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla cospetta o sulla minicapsula; E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Solo ortofruccicoli canditi. Nota: (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	Tranne ortofruccicoli canditi. Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo frutta cristallizzata, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti di confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV E 104	Polioli Giallo di chinolina	BPF 30	Solo senza zuccheri aggiunti Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 104	Giallo di chinolina	300	Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 110	Giallo tramonto FCF	10	124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg. Solo ortofruccicoli canditi.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	50	Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia. . Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 1204	Pullulan	BPF	Solo piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di «cartine»
E 124	Ponceau 4R	10	Solo ortofruccicoli canditi.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	20	Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia.. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	50	Soltanto prodotti tradizionali di confetteria a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia. . Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (72) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 70 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i microconfetti è di 40 mg/kg.
E 160d	Licopene	30	
E 173	Alluminio	BPF	Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 173	Alluminio	BPF	pasticceria Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
E 174	Argento	BPF	Solo ricopertura esterna di prodotti di confetteria
E 175	Oro	BPF	Solo ricopertura esterna di prodotti di confetteria
E 175	Oro	BPF	Solo ricopertura esterna di prodotti di confetteria
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo ortofruitticoli canditi, cristallizzati o glassati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 219	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	1500	Tranne ortofruitticoli canditi, cristallizzati o glassati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.; (5) E 214–E 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo prodotti di confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo ortofruitticoli, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 297	Acido fumarico	1000	Solo prodotti a base di zuccheri
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	800	Solo frutta candita. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Solo prodotti a base di zuccheri, tranne frutta candita. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1500	Solo prodotti a base di zuccheri
E 425	Konjac		E 425 non può essere utilizzato nei dolci a base di sostanze gelatinose.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo prodotti dolciari a base di gelificanti (ad eccezione delle coppette di gelatina)
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Solo prodotti a base di zuccheri. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 442	Fosfatidi d'ammonio	10000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	320	Solo per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura personalizzati e/o promozionali
E 459	Beta-ciclodestrina	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
E 473-E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Solo prodotti a base di zuccheri
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000	Solo prodotti a base di zuccheri
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	Solo prodotti a base di zuccheri
E 481-E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Solo prodotti a base di zuccheri. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491-E 495	Esteri di sorbitano	5000	Solo prodotti a base di zuccheri. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 492	Tristearato di sorbitano	10000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao
E 520-E 523	Solfati d'alluminio	200	Solo ciliegie candite. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (38) Espresso come alluminio.
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	Solo trattamento superficiale. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	500	Solo come agente di ricopertura
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 905	Cera microcristallina	BPF	Solo trattamento superficiale
E 907	Poli-1-decene idrogenato	2000	Solo come agente di ricopertura esterna di prodotti di confetteria
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti di confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
E 950	Acesulfame K	1000	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 950	Acesulfame K	2500	aggiunti Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	6000	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	500	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	300	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	500	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954	Saccarine	500	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	3000	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	200	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	400	Solo prodotti di confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
E 955	Sucralosio	800	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	1000	Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	1000	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	2400	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	150	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	400	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	270	Solo prodotti di confetteria a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 960	Glicosidi steviolici	330	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 960	Glicosidi steviolici	350	"Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti Solo prodotti di confetteria duri (caramelle dure e leccalecca) a ridotto apporto energetico Solo prodotti di confetteria morbidi (caramelle morbide, gommose alla frutta, marshmallow e simili) a ridotto apporto energetico Solo liquirizia a ridotto apporto energetico Solo torrone a ridotto apporto energetico Solo marzapane a ridotto apporto energetico Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici"
E 960	Glicosidi steviolici	670	"Solo compresse rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzate, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici"
E 960	Glicosidi steviolici	2000	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
E 961	Neotame	3	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
E 961	Neotame	15	Solo prodotti di confetteria sotto forma di pastigliaggi a ridotto apporto energetico
E 961	Neotame	32	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 961	Neotame	32	apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	65	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	65	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	65	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	200	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	2500	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciropo di poliglicitol	200000	Solo prodotti a base di cacao a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitol	600000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	800000	Solo dolciumi morbidi senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	990000	Solo dolciumi duri senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	200000	Solo prodotti a base di cacao a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	600000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	800000	Solo dolciumi morbidi senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciropo di poliglicitolo	990000	Solo dolciumi duri senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo pasta da spalmare a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	20	Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	20	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	20	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	60	Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
05.3 Gomme da masticare (chewing-gum)			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo senza zuccheri aggiunti
E 104	Giallo di chinolina	30	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 1517	Diacetato di glicerile	BPF	
E 160d	Licopene	300	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 297	Acido fumarico	2000	
E 310–E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	BPF	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000	
E 416	Gomma di karaya	5000	
E 432–E 436	Polisorbati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551	Biossido di silicio	BPF	Solo trattamento superficiale
E 552	Silicato di calcio	BPF	Solo trattamento superficiale
E 553a	Silicato di magnesio	BPF	Solo trattamento superficiale
E 553b	Talco	BPF	
E 650	Acetato di zinco	1000	
E 900	Dimetilpolisilossano	100	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	1200	Solo come agente di ricopertura. Nota: (47) La dose massima si applica a tutti gli usi contemplati dalla presente ordinanza, comprese le disposizioni di cui all'allegato 5.
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 905	Cera microcristallina	BPF	Solo trattamento superficiale

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 907	Poli-1-deceno idrogenato	2000	Solo come agente di ricopertura
E 927b	Carbammide	30000	Solo senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	800	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 950	Acesulfame K	2000	Solo senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2500	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 951	Aspartame	5500	Solo senza zuccheri aggiunti
E 954	Saccarine	1200	Solo senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immdi libere.
E 955	Sucralosio	1200	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 957	Taumatina	10	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 957	Taumatina	50	Solo senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	150	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 959	Neoesperidina DC	400	Solo senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	3300	Solo senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	3	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità. Nota: (12) Se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 ed E 961 sono utilizzati in combinazione nelle gomme da masticare, il livello massimo di ogni sostanza è ridotto proporzionalmente.
E 961	Neotame	250	Solo senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	2000	Solo senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolo	200000	Solo senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	200000	Solo senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	200	Solo con zuccheri aggiunti o polioli, come esaltatore di sapidità
E 969	Advantame	400	Solo senza zuccheri aggiunti
05.4 Decorazioni, rivestimenti e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	Solo ripieni. Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/L; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni. Nota: (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo decorazioni, ricoperture e ripieni senza zuccheri aggiunti
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo salse
E 104	Giallo di chinolina	50	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 104	Giallo di chinolina	50	Solo ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Solo ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	55	Solo decorazioni, ricoperture e salse, tranne i ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	55	Solo ripieni. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (73) Limite massimo

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 160b	Annatto	20	per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 300 mg/kg.
E 160d	Licopene	30	Solo decorazioni e ricoperture
E 160d	Licopene	200	Tranne ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
E 173	Alluminio	BPF	Solo ricoperture a base di zucchero di colore rosso per prodotti di confetteria a base di cioccolato
E 173	Alluminio	BPF	Solo ricoperture esterne di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
E 174	Argento	BPF	Solo ricopertura esterna di prodotti a base di zuccheri per la decorazione di prodotti di pasticceria
E 175	Oro	BPF	Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
E 175	Oro	BPF	Solo decorazioni di prodotti di cioccolato
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo decorazioni (sciroppi per pancake, sciroppi aromatizzati per milkshake e gelati; prodotti analoghi). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 219	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	1500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.; (5) E 214-E 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg.
E 220-E 228	Anidride solforosa – solfiti	40	Solo decorazioni (sciroppi per pancake, sciroppi aromatizzati per milkshake e gelati; prodotti analoghi). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220-E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo prodotti di confetteria a base di sciroppo di glucosio (solo residui dallo sciroppo di glucosio). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220-E 228	Anidride solforosa – solfiti	100	Solo ripieni a base di frutta per prodotti di pasticceria. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 297	Acido fumarico	1000	
E 297	Acido fumarico	2500	Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini
E 338-E 341; E	Acido fosforico – fosfati – di-	3000	Solo decorazioni (sciroppi per pancake, sciroppi aromatizzati per milkshake e gelati;

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
343; E 450–E 452	tri- e polifosfati		prodotti analoghi). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	2000	Solo ripieni e decorazioni per prodotti da forno fini. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 392	Estratti di rosmarino	100	Solo salse. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1500	
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	5000	Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
E 416	Gomma di karaya	5000	Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10000	Solo nella glassa
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo prodotti dolciari a base di gelificanti (ad eccezione delle coppette di gelatina)
E 427	Gomma cassia	2500	Solo ripieni, decorazioni e ricoperture per prodotti da forno fini e dessert
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 442	Fosfatidi d'ammonio	10000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000	
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	5000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	30000	Solo decorazioni montate per dessert, tranne la panna
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 492	Tristearato di sorbitano	10000	Solo prodotti di confetteria a base di cacao
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	Solo trattamento superficiale
E 900	Dimetilpolisilossano	10	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	200	Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
E 903	Cera di carnauba	500	Solo come agente di ricopertura
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 905	Cera microcristallina	BPF	Solo trattamento superficiale
E 907	Poli-1-deceno idrogenato	2000	Solo come agente di ricopertura
E 950	Acesulfame K	350	Solo salse
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	500	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 950	Acesulfame K	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	350	Solo salse
E 951	Aspartame	1000	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	2000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	250	Solo bombole spray di panna aromatizzata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	160	Solo salse. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	300	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	500	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	500	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	450	Solo salse
E 955	Sucralosio	800	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 955	Sucralosio	1000	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	50	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo salse
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	100	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	150	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	270	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 960	Glicosidi steviolici	330	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
E 961	Neotame	2	Solo salse come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	3	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità
E 961	Neotame	12	Solo salse
E 961	Neotame	32	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	65	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 961	Neotame	65	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo salse. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	E 950 o E 951. Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	4	Solo salse
E 969	Advantame	10	Solo prodotti di confetteria senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	20	Solo prodotti a base di cacao o di frutta essiccata a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	20	Solo prodotti di confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
06. Cereali e prodotti a base di cereali			
06.1 Cereali interi, spezzati o in fiocchi			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	30	Solo sago e orzo perlato. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 553b	Talco	BPF	Solo riso
06.2 Farine e altri prodotti della macinazione e amidi			
06.2.1 Farine			
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	2500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20000	Solo farina autolievitante. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 920	L-Cisteina	BPF	
06.2 Amidi e fecole			
Gruppo I			
E 220–E 228	Additivi Anidride solforosa – solfiti	50	Tranne gli amidi per gli alimenti destinati ai lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
06.3 Cereali da colazione			
Gruppo I			
Gruppo II	Additivi Coloranti BPF	BPF	Solo cereali da colazione, tranne cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
Gruppo IV			
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta. Nota: (53) E 120, E 162 ed E 163 possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 150c	Caramello ammoniacale	BPF	Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
E 160a	Carotenoidi	BPF	Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
E 160b	Annatto	25	Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo cereali da colazione estrusi, soffiati e/o aromatizzati alla frutta
E 162	Rosso di barbabietola	200	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta. Nota: (53) E 120, E 162 ed E 163 possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 163	Antociani	200	Solo cereali da colazione aromatizzati alla frutta. Nota: (53) E 120, E 162 ed E 163 possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo cereali precotti. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 338–E 341; E 343; E 450–E	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
452			
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10000	Solo cereali da colazione tipo granola
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	1200	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 954	Saccarine	100	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	330	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	32	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	200000	Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicitolio	200000	Solo prodotti a base di cereali o cereali da colazione, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo cereali da colazione con un tenore di fibre superiore al 15 % e contenenti almeno il 20 % di crusca, a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

06.4 Paste alimentari

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
06.4.1 Pasta fresca			
E 270	Acido lattico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 301	L-ascorbato di sodio	BPF	
E 322	Lecitine	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
06.4.2 Pasta essiccata			
Gruppo I	Additivi		Solo pasta senza glutine e pasta per diete ipoproteiche
06.4.3 Pasta fresca precotta			
E 270	Acido lattico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 301	L-ascorbato di sodio	BPF	
E 322	Lecitine	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
06.4.4 Gnocchi di patate			
Gruppo I	Additivi		Tranne gnocchi di patate freschi refrigerati
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 270	Acido lattico	BPF	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
E 330	Acido citrico	BPF	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
06.4.5 Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)			
Gruppo I	Additivi		
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 392	Estratti di rosmarino	250	Solo nelle farcite della pasta secca ripiena. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
06.5 Noodles			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo noodles orientali preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	2000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	2000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
06.6 Pastelle			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	Solo pastelle di ricopertura
E 104	Giallo di chinolina	50	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	55	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160b	Annatto	20	Solo pastelle di ricopertura
E 160d	Licopene	30	Solo pastelle di ricopertura

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	12000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo farina autolievitante. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
06.7 Cereali precotti o trasformati			
Gruppo I Additivi			
Gruppo II Coloranti BPF			
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Solo polenta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo Semmelknödelteig. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo cereali precotti. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo riso e prodotti a base di riso preconfezionati pronti per il consumo destinati alla vendita al dettaglio
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Solo riso a cottura rapida
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Solo riso a cottura rapida
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	4000	Solo riso a cottura rapida. Nota: (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
07. Prodotti di panetteria			
07.1 Pane e panini			
Gruppo I Additivi			
E 150a - d	Caramelli	BPF	Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2 Solo pane al malto

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 150a - d E 200 - E 202	Caramelli acido sorbico – sorbato di potassio	BPF 2000	Solo pane al malto Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale, nonché prodotti da forno precotti e preconfezionati e pane per la vendita al dettaglio a ridotto contenuto calorico. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	1000	Solo pane confezionato. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	2000	Solo pane a ridotto contenuto calorico, pane parzialmente cotto preconfezionato; panini, tortilla e pita preconfezionati, pølsebrød, boller e fløjter, preconfezionati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	3000	Solo pane a fette preconfezionato e pane di segale. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 450	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati Difosfati	20000 12000	Solo pane fabbricato con lievito (soda bread). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo impasti a base di lievito refrigerati e preconfezionati, utilizzati come base per la preparazione di pizze, quiche, crostate e prodotti analoghi. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	Solo impasto per pizza congelato o refrigerato e tortilla. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338–E 452.
E 481–E 482 E 483	Stearoil-2-lattilati Tartrato di stearile	3000 4000	Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2 Tranne i prodotti elencati nelle posizioni 7.1.1 e 7.1.2
07.1.1	Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale		
E 260	Acido acetico	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 261	Acetati di potassio	BPF	
E 262	Acetati di sodio	BPF	
E 263	Acetato di calcio	BPF	
E 270	Acido lattico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	
E 322	Lecitine	BPF	
E 325	Lattato di sodio	BPF	
E 326	Lattato di potassio	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	

07.1.2 Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek

E 260	Acido acetico	BPF	
E 261	Acetati di potassio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 262	Acetati di sodio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 263	Acetato di calcio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 270	Acido lattico	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 322	Lecitine	BPF	
E 325	Lattato di sodio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 326	Lattato di potassio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 327	Lattato di calcio	BPF	Solo friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
07.2 Prodotti di panetteria fine			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.; (76) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio.
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 160b	Annatto	10	
E 160d	Licopene	25	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo con un'attività dell'acqua superiore a 0,65. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo biscotti secchi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 280–E 283	Acido propionico – propionati	2000	Solo prodotti da forno fini confezionati (inclusi i prodotti di pasticceria) con un'attività dell'acqua superiore a 0,65. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo preparati per torte. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	20000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	2000	Solo prodotti da forno fini preconfezionati destinati alla vendita al dettaglio Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338-E 452. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (90) La quantità totale di fosfati non deve superare il livello massimo per E 338-E 452. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	
E 432-E 436	Polisorbati	3000	
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	
E 450(ix)	Di-idrogenodifosfato di magnesio	15000	
E 473-E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	10000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	
E 481-E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 483	Tartrato di stearile	4000	
E 491-E 495	Esteri di sorbitano	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione. Solo dolci di pandispagna con parti colorate contrastanti unite con confettura o gelatina e avvolte in una pasta zuccherata aromatizzata (il limite massimo si applica solo alla parte del dolce costituita di pandispagna). Nota: (38) Espresso come alluminio.
E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio	400	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
E 902	Cera di candelilla	BPF	
E 903	Cera di carnauba	200	Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato
E 904	Gommalacca	BPF	
E 950	Acesulfame K	2000	Solo come agente di ricopertura per piccoli prodotti da forno fini rivestiti di cioccolato Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
E 950	Acesulfame K	2000	
E 951	Aspartame	1000	Solo Essoblaten - carta di riso commestibile Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immedi libere.
E 954	Saccarine	800	
E 954	Saccarine	800	Solo Essoblaten - carta di riso commestibile. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immedi libere.
E 955	Sucralosio	800	Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati Solo Essoblaten - carta di riso commestibile
E 955	Sucralosio	800	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
E 960	Glicosidi steviolici	330	Solo Essoblatten - carta di riso commestibile. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	60	Solo coni e cialde senza zuccheri aggiunti per gelati
E 961	Neotame	60	Solo Essoblatten - carta di riso commestibile
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	1000	Solo Essoblatten - carta di riso commestibile. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicotolo	300000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicotolo	300000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo Essoblatten - carta di riso commestibile
08. Carni			
08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni			
E 129	Rosso allura AC	BPF	Solo ai fini del bollo sanitario
E 133	Blu brillante FCF	BPF	Solo ai fini del bollo sanitario
E 155	Bruno HT	BPF	Solo ai fini del bollo sanitario
08.2 Preparazioni di carni			
E 100	Curcumina	20	Solo prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo breakfast sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne (in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto), prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici e pljeskavice.. Nota: (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 129	Rosso allura AC	25	Solo breakfast sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne. In tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	prodotti il loro particolare aspetto. Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo breakfast sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne (in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto), prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo breakfast sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 %, burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiati all'interno della carne (in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto), prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10	Solo prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki e kebab
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	450	Solo breakfast sausages; burger meat con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 % mischiato all'interno della carne. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	450	Solo salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 260	Acido acetico	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 261	Acetati di potassio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 262	Acetati di sodio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 263	Acetato di calcio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 270	Acido lattico	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 300	Acido ascorbico	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 325	Lattato di sodio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 326	Lattato di potassio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 327	Lattato di calcio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 330	Acido citrico	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 331	Citrati di sodio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 332	Citrati di potassio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 333	Citrati di calcio	BPF	Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Solo breakfast sausages; in tali prodotti la carne è macinata in modo da mischiare completamente il tessuto muscolare e quello adiposo, così da ottenere un'emulsione di fibre e grasso che conferisce ai prodotti il loro particolare aspetto; prosciutto di Natale finlandese salato, burger meat con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 % mischiati all'interno della carne, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása, Syrová klobásae preparazioni congelate di

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			carni su spiedi verticali giranti, composte di carni ovine, di agnello, di vitello o di manzo trattate con condimento liquido, o di carni di pollame trattate con o senza condimento liquido, utilizzate pure o miste, anche affettate e/o macinate, e destinate ad essere arrostite da un operatore del settore alimentare e successivamente consumate dal consumatore finale. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 401	Alginato di sodio	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 402	Alginato di potassio	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 403	Alginato d'ammonio	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 404	Alginato di calcio	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 407	Carragenina	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 407a	Alghe eucheuma trasformate	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 412	Gomma di guar	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 413	Gomma adragante	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 415	Gomma di xantan	BPF	Solo preparazioni sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Solo preparazioni di carni di pollame, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići e pljeskavice
E 553b	Talco	BPF	Insaccati (solo trattamento in superficie)

08.3 Prodotti a base di carne

08.3.1 Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico

Gruppo I	Additivi		
E 100	Curcumina	20	Solo insaccati
E 100	Curcumina	BPF	Solo pasturmas
E 101	Riboflavine	BPF	Solo pasturmas
E 110	Giallo tramonto FCF	15	Solo sobrasada
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo insaccati. Nota: (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	200	Solo chorizo/salchichon
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	BPF	Solo pasturmas. Nota: (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 124	Ponceau 4R	50	Solo chorizo/salchichon
E 124	Ponceau 4R	50	Solo sobrasada
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo insaccati
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo insaccati
E 160a	Caroteni	20	Solo insaccati
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10	Solo insaccati
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo insaccati
E 200 - E 219	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	BPF	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne secca. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 235	Natamicina	1	Solo trattamento superficiale di insaccati salati a secco. Nota: (8) mg/dm ² nella superficie

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 249–E 250	Nitriti	150	(non presente a una profondità di 5 mm). Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 251–E 252	Nitrati	150	Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo carne secca. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 315	Acido eritorbico	500	Solo prodotti ottenuti mediante salatura e conserve di carne. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 316	Eritorbato di sodio	500	Solo prodotti ottenuti mediante salatura e conserve di carne. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .
E 392	Estratti di rosmarino	15	Solo carne con contenuto di grassi non superiore al 10 %, tranne insaccati secchi. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	100	Solo insaccati secchi. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	150	Solo carne con contenuto di grassi superiore al 10 %, eccetto insaccati secchi. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	150	Solo carne secca. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 553b	Talco	BPF	Solo trattamento superficiale di insaccati
E 959	Neoesperidina DC	5	Solo come esaltatore di sapidità
08.3.2 Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico			
Gruppo I	Additivi		Tranne foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 100	Curcumina	20	Solo salsicce, paté e terrine
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo salsicce, paté e terrine. Nota: (66) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 129	Rosso allura AC	25	Solo luncheon meat
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo salsicce, paté e terrine
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo salsicce, paté e terrine

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 160a	Caroteni	20	Solo salsicce, paté e terrine
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	10	Solo salsicce, paté e terrine
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo salsicce, paté e terrine
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo aspic. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202; E 214 - E219	acido sorbico – sorbato di potassio; p-idrossibenzoati	1000	Solo paté. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 219	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	BPF	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccata. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo aspic. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 235	Natamicina	1	Solo trattamento superficiale di insaccati salati a secco. Nota: (8) mg/dm2 nella superficie (non presente a una profondità di 5 mm).
E 243	Etil lauroil arginato	160	Eccetto salsicce emulsionate, salsicce affumicate e pasta di fegato
E 249–E 250	Nitriti	100	Solo prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00). Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO2 o NaNO3); (58) Il valore Fo 3 è equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121° C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).; (59) I nitriti possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 249–E 250	Nitriti	150	Tranne prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3.00). Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO2 o NaNO3); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 300	Acido ascorbico	BPF	Solo foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Solo foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo carne disidratata. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 315	Acido eritorbico	500	combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi. Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 316	Eritorbato di sodio	500	Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Tranne foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	250	Solo libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
E 392	Estratti di rosmarino	15	Solo carne con un contenuto di materia grassa non superiore al 10%, escluse le salsicce essiccate. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	100	Solo salsicce essiccate. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	150	Solo carne con un contenuto di materia grassa non superiore al 10%, escluse le salsicce essiccate. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	150	Solo carne disidratata. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 427	Gomma cassia	1500	
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Tranne foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (41) Espresso in base ai grassi.
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	4000	Solo prodotti a base di carne macinata e a cubetti in scatola. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 553b	Talco	BPF	Insaccati (solo trattamento in superficie)
E 959	Neoesperidina DC	5	Solo come esaltatore di sapidità, tranne foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben

08.3.3 Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne

Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas
Gruppo III	Coloranti con limite massimo	500	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
	combinato		Nota: (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	BPF	Solo involucro commestibile. Nota: (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 100	Curcumina	BPF	Solo ricopertura esterna commestibile di pasturmas
E 101	Riboflavine	BPF	Solo ricopertura esterna commestibile di pasturmas
E 104	Giallo di chinolina	10	Solo involucro commestibile. Nota: (62) La quantità totale di E 104 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 104	Giallo di chinolina	50	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 110	Giallo tramonto FCF	35	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	BPF	Solo ricopertura esterna commestibile di pasturmas. Nota: (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 124	Ponceau 4R	55	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (78) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio
E 160b	Annatto	20	
E 160d	Licopene	30	Solo involucro commestibile

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 160d E 200 - E 202	Licopene acido sorbico – sorbato di potassio	500 BPF	Solo decorazioni e ricoperture, tranne ricopertura esterna commestibile di pasturmas Solo involucro a base di collagene con un'attività dell'acqua superiore a 0,6
E 200 - E 202; E 214 - E219	acido sorbico – sorbato di potassio; p-idrossibenzoati	1000	Solo ricopertura gelatinosa di prodotti a base di carne (sottoposta a cottura, salatura o essiccazione). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	4000	Solo agenti di ricopertura per carne. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 339	Fosfati di sodio	12600	Solo in involucri naturali per salsicce. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (82) Il trasferimento nel prodotto finale non deve superare 250 mg/kg.

08.3.4 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati

08.3.4.1 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)

E 249–E 250	Nitriti	50	Solo cured tongue: salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO2 o NaNO3)
E 249–E 250	Nitriti	50	Solo rohschinken, nassgepökelt e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO2 o NaNO3)
E 249–E 250	Nitriti	100	Solo Wiltshire ham e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3–10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO2 o NaNO3)
E 249–E 250	Nitriti	150	Solo bacon, filet de bacon e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4–5 giorni a 5–7 °C, stagionatura per 24–40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20–25 °C e conservazione per 3–6 settimane a 12–14 °C.. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO2 o NaNO3)
E 249–E 250	Nitriti	150	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14–21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4–5 settimane. Nota: (7)

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 249–E 250	Nitriti	175	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃) Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3–5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃).
E 249–E 250	Nitriti	175	Solo Wiltshire bacon e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3–10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 251–E 252	Nitrati	10	Solo cured tongue: salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo bacon, filet de bacon e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4–5 giorni a 5–7 °C, stagionatura per 24–40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20–25 °C e conservazione per 3–6 settimane a 12–14 °C.. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃); (40) Senza aggiunta di nitriti.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3–5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo rohschinken, nassgepökelt e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo Wiltshire bacon e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3–10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici. Nota: (39) Dose massima residua,

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 251–E 252	Nitrati	250	livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità. Solo Wiltshire ham e prodotti analoghi: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3–10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starter microbiologici. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	300	Solo kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14–21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4–5 settimane. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃)
08.3.4.2 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)			
E 249–E 250	Nitriti	50	Solo rohschinken, trockengepökelt e prodotti analoghi: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10–14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 249–E 250	Nitriti	100	Solo dry cured ham e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 249–E 250	Nitriti	100	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo e prodotti analoghi: salatura a secco per 10–15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30–45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina e prodotti analoghi: salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 249–E 250	Nitriti	175	Solo dry cured bacon e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo dry cured bacon e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 251–E 252	Nitrati	250	di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità. Solo dry cured ham e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo jambon sec, jambon sel sec e altri prodotti analoghi ottenuti mediante salatura a secco: salatura a secco per 3 giorni +1 giorno/kg seguito da 1 settimana di post-salatura e da un periodo di 45 giorni–18 mesi di stagionatura/maturazione. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (40) Senza aggiunta di nitriti.; (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina e prodotti analoghi: salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo presunto, presunto da pá e paio do lombo e prodotti analoghi: salatura a secco per 10–15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30–45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitrati	250	Solo rohschinken, trockengepökelt e prodotti analoghi: tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10–14 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.

08.3.4.3. Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
nitriti sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)			
E 249–E 250	Nitriti	50	Solo jellied veal e brisket: iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 249–E 250	Nitriti	50	Solo rohschinken, trocken-/nassgepökelt e prodotti analoghi: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14–35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 249–E 250	Nitriti	180	Solo vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás e prodotti analoghi: prodotto essiccato cotto a 70 °C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8–12 giorni. Prodotto fermentato soggetto ad un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14–30 giorni, seguito da affumicatura. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃)
E 251–E 252	Nitriti	10	Solo jellied veal e brisket: iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitriti possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitriti	250	Solo rohschinken, trocken-/nassgepökelt e prodotti analoghi: salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14–35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura. Nota: (39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in NaNO ₂ o NaNO ₃); (59) I nitriti possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitriti	250	Solo salchichon y chorizo tradicionales de larga curación e prodotti analoghi: periodo di stagionatura di almeno 30 giorni. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃); (40) Senza aggiunta di nitriti.; (59) I nitriti possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
E 251–E 252	Nitriti	250	Solo saucissons secs e prodotti analoghi: salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di nitriti. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra 18 e 22 °C o

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina	
E 251–E 252	Nitrati	300	inferiori (10–12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di stagionatura/maturazione di 3 settimane. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃); (40) Senza aggiunta di nitriti.; (59) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità. Solo rohwürste (salami e kantwurst): prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1.7. Nota: (7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂ o NaNO ₃); (40) Senza aggiunta di nitriti.	
09. Pesce e prodotti della pesca				
09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati				
09.1.1 Pesce non trasformato				
Gruppo IV	Polioli	BPF	Solo pesce non trasformato congelato e surgelato per scopi diversi dall'edulcorazione	
E 300	Acido ascorbico	BPF		
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Solo pesce congelato e surgelato di pelle rossa. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF		
E 315	Acido eritorbico	1500		
E 316	Eritorbato di sodio	1500		
E 330	Acido citrico	BPF	Solo filetti di pesce congelati e surgelati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .	
E 331	Citratì di sodio	BPF		
E 332	Citratì di potassio	BPF		
E 333	Citratì di calcio	BPF		
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000		
09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati				
Gruppo IV	Polioli	BPF		Solo crostacei, molluschi e cefalopodi non trasformati, congelati e surgelati per scopi diversi dall'edulcorazione
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	150	Solo crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati; crostacei della famiglia Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae fino a 80 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	300	Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, tra 80 e 120 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 300	Acido ascorbico	BPF	Solo crostacei della famiglia Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae in numero superiore a 120 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 332	Citrati di potassio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Solo crostacei e molluschi congelati e surgelati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	75	Solo crostacei congelati e surgelati
E 586	4-Esilresorcinolo	2	Solo crostacei freschi, congelati o surgelati. Nota: (91) Sotto forma di residuo nella polpa.
09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	Solo surimi e prodotti analoghi e succedanei del salmone. Nota: (84) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 4 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i succedanei del salmone è di 5,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 100	Curcumina	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 100	Curcumina	100	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la com-

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 100	Curcumina	250	binazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e. Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 101	Riboflavine	BPF	Solo crostacei precotti
E 101	Riboflavine	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 101	Riboflavine	BPF	Solo pesce affumicato
E 102	Tartrazina	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 102	Tartrazina	100	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
E 102	Tartrazina	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 110	Giallo tramonto FCF	200	Soltanto in succedanei del salmone a base di Theragra chalcogramma e Pollachius virens. Nota: (63) La quantità totale di E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 122	Azorubina	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 122	Azorubina	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 124	Ponceau 4R	200	Soltanto in succedanei del salmone a base di Theragra chalcogramma e Pollachius virens. Nota: (63) La quantità totale di E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 129	Rosso allura AC	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo crostacei precotti
E 140	Clorofille e clorofilline	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo crostacei precotti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	BPF	Solo pesce affumicato
E 142	Verde S	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 142	Verde S	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo crostacei precotti
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo crostacei precotti
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 151	Nero brillante PN	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 151	Nero brillante PN	100	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
E 151	Nero brillante PN	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 153	Carbone vegetale	BPF	Solo crostacei precotti
E 153	Carbone vegetale	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 153	Carbone vegetale	BPF	Solo pesce affumicato
E 155	Bruno HT	BPF	Solo crostacei precotti
E 160a	Caroteni	BPF	Solo crostacei precotti
E 160a	Caroteni	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 160a	Caroteni	BPF	Solo pesce affumicato
E 160b	Annatto	10	Solo pesce affumicato
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo crostacei precotti
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 160c	Estratto di paprica, capsantina, capsorubina	BPF	Solo pesce affumicato
E 160d	Licopene	10	Solo succedanei del salmone
E 160d	Licopene	30	Solo pasta di pesce e crostacei, crostacei precotti, surimi e pesce affumicato

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	100	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C30)	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 161b	Luteina	100	Solo pasta di pesce e crostacei. Nota: (35) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e ed E 161b.
E 161b	Luteina	250	Solo crostacei precotti. Nota: (36) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, ed E 161b.
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo crostacei precotti
E 162	Rosso di barbabietola	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 163	Antociani	BPF	Solo crostacei precotti
E 163	Antociani	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 163	Antociani	BPF	Solo pesce affumicato. Nota: (37) Livello massimo per la singola sostanza o per la combinazione di E 100, E 102, E 120, E 151, ed E 160e.
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 171	Biossido di titanio	BPF	Solo crostacei precotti
E 171	Biossido di titanio	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 171	Biossido di titanio	BPF	Solo pesce affumicato
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	Solo pasta di pesce e crostacei
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	BPF	Solo pesce affumicato
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Aspic. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	200	Solo pesce salato ed essiccato. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Solo semiconservate di pesce e prodotti della pesca, compresi crostacei, molluschi, surimi e pasta di pesce/crostacei; crostacei e molluschi cotti. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	6000	Solo Crangon crangon e Crangon vulgaris cotti. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	1500	Solo gamberetti cotti in salamoia. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo crostacei e cefalopodi cotti. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	135	Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, fino a 80 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	180	Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, tra 80 e 120 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Solo pesci della famiglia Gadidae salati ed essiccati. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	270	Solo crostacei cotti delle famiglie Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae in numero superiore a 120 unità per kg. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.; (10) Limiti massimi nelle parti commestibili.
E 251–E 252	Nitrati	500	Solo aringhe e spratti marinati
E 315	Acido eritorbico	1500	Solo conserve e semiconserve di pesce. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 316	Eritorbato di sodio	1500	Solo conserve e semiconserve di pesce. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Solo prodotti a base di crostacei in scatola; surimi e prodotti analoghi. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Solo pasta di pesce e crostacei e crostacei e molluschi trasformati congelati e surgelati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	75	Solo pesce, crostacei e molluschi in scatola o in barattolo
E 392	Estratti di rosmarino	15	Solo pesce e prodotti della pesca, compresi molluschi e crostacei, con un contenuto di materia grassa non superiore al 10%. Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 392	Estratti di rosmarino	150	Solo pesce e prodotti della pesca, compresi molluschi e crostacei, con un contenuto di materia grassa superiore al 10%. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 450	Difosfati	5000	Solo pesci salati della famiglia Gadidae presalati mediante iniezione e/o in salamoia in una soluzione con un tenore di sale di almeno il 18 %, spesso seguita da una salatura a secco. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (81) Il livello massimo si applica alla somma di E450, E451 ed E452 utilizzati singolarmente o in combinazione
E 451	Trifosfati	5000	Solo pesci salati della famiglia Gadidae presalati mediante iniezione e/o in salamoia in una soluzione con un tenore di sale di almeno il 18 %, spesso seguita da una salatura a secco. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (81) Il livello massimo si applica alla somma di E450, E451 ed E452 utilizzati singolarmente o in combinazione
E 452 (i)	Polifosfato di sodio	5000	Solo pesci salati della famiglia Gadidae presalati mediante iniezione e/o in salamoia in una soluzione con un tenore di sale di almeno il 18 %, spesso seguita da una salatura a secco. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (81) Il livello massimo si applica alla somma di E450, E451 ed E452 utilizzati singolarmente o in combinazione
E 950	Acesulfame K	200	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
E 951	Aspartame	300	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
E 954	Saccarine	160	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
E 955	Sucralosio	120	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
E 959	Neoesperidina DC	30	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	10	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	200	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.
E 969	Advantame	3	Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi
09.3 Uova di pesce			
Gruppo I	Additivi		Solo uova di pesce trasformate
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne uova di storione (caviale)
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	Tranne uova di storione (caviale). Nota: (86) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 3 mg/kg. In deroga a tale norma, il limite massimo solo per i prodotti pastorizzati è di 50 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 104	Giallo di chinolina	200	Tranne uova di storione (caviale). Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	200	Tranne uova di storione (caviale). Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 123	Amaranto	30	Tranne uova di storione (caviale). Nota: (68) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 123 (Amaranto): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 124	Ponceau 4R	200	Tranne uova di storione (caviale). Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	30	Tranne uova di storione (caviale)
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Solo semiconserve di prodotti a base di pesce compresi i prodotti a base di uova di pesce. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 284	Acido bórico	4000	Solo uova di storione (caviale). Nota: (54) Espresso come acido bórico.
E 285	Tetraborato di sodio	4000	Solo uova di storione (caviale). Nota: (54) Espresso come acido bórico.
E 285	Tetraborato di sodio	4000	Solo uova di storione (caviale). Nota: (54) Espresso come acido bórico.
E 315	Acido eritorbico	1500	Solo conserve e semiconserve di pesce. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.
E 316	Eritorbato di sodio	1500	Solo conserve e semiconserve di pesce. Nota: (9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico.

10. Uova e ovoprodotti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
10.1 Uova non trasformate			
10.2 Uova e ovoprodotti trasformati			
Gruppo I	Additivi		
E 1505	Citrato di trietile	BPF	Solo albume essiccato
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	5000	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 234	Nisina	6.25	Solo uova liquide pastorizzate (albume, tuorlo o uovo intero)
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	10000	Solo uova liquide (albume, tuorlo o uovo intero). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 426	Emicellulosa di soia	10000	Solo ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati e surgelati
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	1000	
E 520	Solfato d'alluminio	25	Solo albume liquido da montare a neve. Nota: (38) Espresso come alluminio.
E 553b	Talco	5400	Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate
E 903	Cera di carnauba	3600	Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate colorate
E 904	Gommalacca	BPF	Solo sulla superficie di uova sode non sgusciate
11. Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola			
11.1 Tipi di zucchero e sciroppi			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	10	Solo zuccheri, tranne sciroppo di glucosio. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	20	Solo sciroppo di glucosio, disidratato o meno. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	10000	Solo alimenti essiccati in polvere. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	Solo alimenti essiccati in polvere. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
11.2 Altri tipi di zucchero e sciroppi			
Gruppo I Additivi			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	40	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	70	Solo melasse. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
11.3 Miele			
11.4 Edulcoranti da tavola			
11.4.1 Edulcoranti da tavola in forma liquida			
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 200 - E 219	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati; p-idrossibenzoati	500	Solo se il tenore d'acqua è superiore al 75 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 407	Carragenina	BPF	
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	
E 412	Gomma di guar	BPF	
E 413	Gomma adragante	BPF	
E 414	Gomma arabica	BPF	
E 415	Gomma di xantan	BPF	
E 418	Gomma di gellano	BPF	
E 422	Glicerolo	BPF	
E 440	Pectine	BPF	
E 460 (i)	Cellulosa microcristallina	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 463	Idrossipropilcellulosa	BPF	
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	BPF	
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF	
E 500	Carbonati di sodio	BPF	
E 501	Carbonati di potassio	BPF	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
E 640	Glicina e suo sale di sodio	BPF	
E 950	Acesulfame K	BPF	
E 951	Aspartame	BPF	
E 952	Ciclammati	BPF	
E 954	Saccarine	BPF	
E 955	Sucralosio	BPF	
E 957	Taumatina	BPF	
E 959	Neoesperidina DC	BPF	
E 960	Glicosidi steviolici	BPF	Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	BPF	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	BPF	
E 969	Advantame	BPF	
11.4.2 Edulcoranti da tavola in polvere			
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 1200	Polidestrosio	BPF	
E 1521	Polietilenglicole	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citratii di sodio	BPF	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	
E 341	Fosfati di calcio	BPF	
E 407	Carragenina	BPF	
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	
E 412	Gomma di guar	BPF	
E 413	Gomma adragante	BPF	
E 414	Gomma arabica	BPF	
E 415	Gomma di xantani	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 418	Gomma di gellano	BPF	
E 440	Pectine	BPF	
E 460	Cellulosa	BPF	
E 461	Metilcellulosa	BPF	
E 463	Idrossipropilcellulosa	BPF	
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	BPF	
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50000	
E 500	Carbonati di sodio	BPF	
E 501	Carbonati di potassio	BPF	
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
E 576	Gluconato di sodio	BPF	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	
E 578	Gluconato di calcio	BPF	
E 640	Glicina e suo sale di sodio	BPF	
E 950	Acesulfame K	BPF	
E 951	Aspartame	BPF	
E 952	Ciclammati	BPF	
E 954	Saccarine	BPF	
E 955	Sucralosio	BPF	
E 957	Taumatina	BPF	
E 959	Neoesperidina DC	BPF	
E 960	Glicosidi steviolici	BPF	Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	BPF	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	BPF	
E 969	Advantame	BPF	
11.4.3 Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse			
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 1200	Polidestrosio	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 1201	Polivinilpirrolidone	BPF	
E 1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF	
E 1521	Polietilenglicole	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	
E 414	Gomma arabica	BPF	
E 440	Pectine	BPF	
E 460	Cellulosa	BPF	
E 460 (i)	Cellulosa microcristallina	BPF	
E 460 (ii)	Cellulosa in polvere	BPF	
E 461	Metilcellulosa	BPF	
E 463	Idrossipropilcellulosa	BPF	
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	BPF	
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	50000	
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 500	Carbonati di sodio	BPF	
E 501	Carbonati di potassio	BPF	
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	BPF	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	
E 576	Gluconato di sodio	BPF	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 578	Gluconato di calcio	BPF	
E 640	Glicina e suo sale di sodio	BPF	
E 641	L-leucina	50000	
E 641	L-Leucina	50000	
E 950	Acesulfame K	BPF	
E 951	Aspartame	BPF	
E 952	Ciclammati	BPF	
E 954	Saccarine	BPF	
E 955	Sucralosio	BPF	
E 957	Taumatina	BPF	
E 959	Neoesperidina DC	BPF	
E 960	Glicosidi steviolici	BPF	
E 961	Neotame	BPF	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	BPF	
E 969	Advantame	BPF	

12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine

12.1 Sale e succedanei del sale

12.1.1 Sale

E 170	Carbonato di calcio	BPF	
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 500	Carbonati di sodio	BPF	
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	
E 511	Cloruro di magnesio	BPF	Solo sale marino
E 530	Ossido di magnesio	BPF	
E 534	Tartrato di ferro	110	Nota: (92) Riferito alla sostanza secca.
E 535-E 538	Ferrocianuri	20	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (79) Livello massimo espresso come ferrocianuro di potassio anidro.
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	10000	
E 554	Silicato di sodio e alluminio	20	Solo per sale da cucina per il trattamento superficiale di formaggi stagionati, categoria

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
alimentare 01.7.2			
12.1.2 Succedanei del sale			
Gruppo I			
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 534	Tartrato di ferro	110	Nota: (92) Riferito alla sostanza secca.
E 535–E 538	Ferrocianuri	20	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (79) Livello massimo espresso come ferrocianuro di potassio anidro.
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	20000	
E 620–E 625	Acido glutammico – glutammati	BPF	
E 626–E 635	Ribonucleotidi	BPF	
12.2 Erbe aromatiche, spezie e condimenti			
12.2.1 Erbe aromatiche e spezie			
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	150	Solo cannella (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 460	Cellulosa	BPF	Solo se essiccate
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	Solo se essiccate
12.2.2 Condimenti			
Gruppo I			
Gruppo II			
	Additivi		
	Coloranti BPF	BPF	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori. Nota: (70) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 120 mg/kg.
Gruppo III			
	Coloranti con limite massimo combinato	500	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori. Nota: (70) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 120 mg/kg.
E 104	Giallo di chinolina	10	Solo condimenti, ad esempio curry in polvere, tandoori. Nota: (62) La quantità totale di E 104 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (70) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 120 mg/kg.
E 160d	Licopene	50	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Solo condimenti a base di succo di agrumi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 310–E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 551-553	Biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio	30000	Solo condimenti. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 620–E 625	Acido glutammico – glutammati	BPF	
E 626–E 635	Ribonucleotidi	BPF	
12.3 Aceto commestibile e acido acetico diluito (diluito con acqua al 4-30 % in volume)			
Gruppo I	Additivi		
E 150a - d	Caramelli	BPF	
E 150a - d	Caramelli	BPF	
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	170	Solo aceto di fermentazione. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
12.4 Senape			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	50	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	35	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	deve superare il massimo previsto per il gruppo III. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	250	Tranne la senape di Digione Solo la senape di Digione. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l. Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	500	
E 392	Estratti di rosmarino	100	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 950	Acesulfame K	350	Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 951	Aspartame	350	
E 954	Saccarine	320	
E 955	Sucralosio	140	
E 959	Neoesperidina DC	50	
E 960	Glicosidi steviolici	120	
E 961	Neotame	12	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	
E 969	Advantame	4	Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
12.5 Zuppe, minestre e brodi			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50	
E 160d	Licopene	20	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	500	Solo zuppe, minestre e brodi liquidi (tranne quelli in scatola). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo zuppe, minestre e brodi disidratati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 338–E 341; E	Acido fosforico – fosfati – di-	3000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
343; E 450–E 452	tri- e polifosfati		livello massimo è espresso come P2O5.
E 363	Acido succinico	5000	
E 392	Estratti di rosmarino	50	Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 427	Gomma cassia	2500	Solo zuppe, minestre e brodi disidratati
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Solo zuppe e minestre. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 950	Acesulfame K	110	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
E 951	Aspartame	110	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
E 954	Saccarine	110	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	45	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
E 960	Glicosidi steviolici	40	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	5	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	110	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	2	Solo zuppe e minestre a ridotto valore energetico
12.6 Salse			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne le salse a base di pomodoro
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	500	Compresi sottacetati, sapori, chutney e picalilli, tranne le salse a base di pomodoro. Nota: (65) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti di alluminio.
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	20	Compresi sottacetati, sapori, chutney e picalilli, tranne le salse a base di pomodoro. Nota:

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 110	Giallo tramonto FCF	30	(64) La quantità totale di E 104, E 110 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	50	Soltanto in sottaceti e picalilli. Nota: (64) La quantità totale di E 104, E 110 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	1000	Tranne le salse a base di pomodoro
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi inferiore al 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	1000	Solo salse emulsionate con un tenore di grassi di almeno il 60 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico	75	Solo salse emulsionate
E 392	Estratti di rosmarino	100	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	8000	
E 416	Gomma di karaya	10000	Solo salse emulsionate

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10000	
E 426	Emicellulosa di soia	30000	Solo salse emulsionate
E 427	Gomma cassia	2500	
E 432–E 436	Polisorbati	5000	Solo salse emulsionate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	4000	Solo salse emulsionate
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Solo salse emulsionate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	350	
E 951	Aspartame	350	
E 954	Saccarine	160	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	450	
E 957	Taumatina	5	Solo come esaltatore di sapidità
E 959	Neoesperidina DC	50	
E 960	Glicosidi steviolici	120	Tranne le salse di semi di soia (fermentata e non fermentata). Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 960	Glicosidi steviolici	175	Solo salse di semi di soia (fermentata e non fermentata). Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	12	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	4	
12.7 Insalate e pasta da spalmare a base di aromi			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 950	Acesulfame K	350	Solo Feinkostsalat
E 951	Aspartame	350	Solo Feinkostsalat
E 954	Saccarine	160	Solo Feinkostsalat. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	140	Solo Feinkostsalat
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo Feinkostsalat
E 961	Neotame	12	Solo Feinkostsalat
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo Feinkostsalat. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	4	Solo Feinkostsalat
12.8 Lievito e prodotti a base di lievito			
Gruppo I	Additivi		
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	BPF	Solo lievito secco e lieviti per panetteria e pasticceria
12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
E 104	Giallo di chinolina	10	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	20	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	10	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	30	Solo surrogati di carne e pesce a base di proteine vegetali
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi e formaggio a base di proteine. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo gelatina. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Solo surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20000	Solo bevande a base di proteine vegetali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 959	Neoesperidina DC	5	Solo prodotti a base di proteine vegetali, solo come esaltatore di sapidità
13. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare			
13.1 Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia			
13.1.1 Alimenti per lattanti			
E 270	Acido lattico	BPF	Solo forma L(+)
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	10	
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 307	Alfa-tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 308	Gamma-Tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 309	Delta-Tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 322	Lecitine	1000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citratì di sodio	2000	Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 332	Citratì di potassio		Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			mente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 338	Acido fosforico	1000	Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (44) Conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 339	Fosfati di sodio	1000	Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
E 340	Fosfati di potassio		Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
E 412	Gomma di guar	1000	Solo se il prodotto liquido contiene proteine parzialmente idrolizzate
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	Solo se venduto in polvere. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
13.1.2 Alimenti di proseguimento			
E 270	Acido lattico	BPF	Solo forma L(+)
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	10	
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 307	Alfa-tocoferolo	10	ne. Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 308	Gamma-Tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 309	Delta-Tocoferolo	10	Nota: (16) E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 322	Lecitine	1000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	2000	Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 332	Citrati di potassio	BPF	Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 338	Acido fosforico		Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (44) Conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 339	Fosfati di sodio	1000	Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
E 340	Fosfati di potassio		Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
E 407	Carragenina	300	Nota: (17) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 ed E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 410	Farina di semi di carrube	1000	Nota: (17) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 ed E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 412	Gomma di guar	1000	Nota: (17) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 ed E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 440	Pectine	5000	Solo alimenti di proseguimento acidificati
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	Solo se venduto in polvere. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

13.1.3 Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia

E 1404	Amido ossidato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1410	Fosfato di monoamido	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1412	Fosfato di diamido	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1420	Amido acetilato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1422	Adipato di diamido acetilato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 1451	Amido acetilato ossidato	50000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 260	Acido acetico	BPF	l'aggiustamento del pH Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 261	Acetati di potassio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 262	Acetati di sodio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 263	Acetato di calcio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 270	Acido lattico	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
E 296	Acido malico	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
E 300	Acido ascorbico	200	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 300	Acido ascorbico	300	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 301	Ascorbato di sodio	200	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 301	Ascorbato di sodio	300	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 302	Ascorbato di calcio	200	Solo bevande, succhi e alimenti destinati ai lattanti a base di ortofrutticoli. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 302	Ascorbato di calcio	300	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (18) E 300, E 301 ed E 302 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, i livelli sono espressi come acido ascorbico.
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	100	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 307	Alfa-tocoferolo	100	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 308	Gamma-Tocoferolo	100	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 309	Delta-Tocoferolo	100	Solo alimenti a base di cereali, compresi biscotti e fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti contenenti grassi. Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 322	Lecitine	10000	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti
E 325	Lattato di sodio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
E 326	Lattato di potassio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
E 327	Lattato di calcio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH; solo forma L(+)
E 330	Acido citrico	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 331	Citrati di sodio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 332	Citrati di potassio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 333	Citrati di calcio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 333	Citrati di calcio	BPF	Solo prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	5000	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (42) Sotto forma di residuo.
E 335	Tartrati di sodio	5000	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (42) Sotto forma di residuo.
E 336	Tartrati di potassio	5000	Solo forma L(+); solo biscotti, fette biscottate e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (42) Sotto forma di residuo.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 338	Acido fosforico	1000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 339	Fosfati di sodio	1000	Solo cereali. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 340	Fosfati di potassio	1000	Solo cereali. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 341	Fosfati di calcio	1000	Solo cereali. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 341	Fosfati di calcio	1000	Solo dessert a base di frutta. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 354	Tartrato di calcio	5000	Solo forma L(+); Solo biscotti e fette biscottate. Nota: (42) Sotto forma di residuo.
E 400	Acido alginico	500	Solo dessert e budini. Nota: (23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 401	Alginato di sodio	500	Solo dessert e budini. Nota: (23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 402	Alginato di potassio	500	Solo dessert e budini. Nota: (23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 404	Alginato di calcio	500	Solo dessert e budini. Nota: (23) E 400, E 401, E 402 ed E 404 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 410	Farina di semi di carrube	10000	Solo alimenti a base di cereali senza glutine. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 410	Farina di semi di carrube	20000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 412	Gomma di guar	10000	Solo alimenti a base di cereali senza glutine. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 412	Gomma di guar	20000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 414	Gomma arabica	10000	Solo alimenti a base di cereali senza glutine. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 414	Gomma arabica	20000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 415	Gomma di xantan	10000	Solo alimenti a base di cereali senza glutine. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 415	Gomma di xantan	20000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 440	Pectine	10000	Solo alimenti a base di cereali senza glutine. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 440	Pectine	20000	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati. Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 450	Difosfati	5000	Solo biscotti e fette biscottate. Nota: (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (42) Sotto forma di residuo.
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	Solo biscotti e fette biscottate, alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti. Nota: (22) E 471, E 472a, E 472b ed E 472c sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Solo come agente lievitante
E 501	Carbonati di potassio	BPF	Solo come agente lievitante
E 503	Carbonati d'ammonio	BPF	Solo come agente lievitante
E 507	Acido cloridrico	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 524	Idrossido di sodio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 525	Idrossido di potassio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 526	Idrossido di calcio	BPF	Solo alimenti a base di cereali e alimenti destinati ai lattanti trasformati, solo per l'aggiustamento del pH
E 551	Biossido di silicio	2000	Solo cereali secchi
E 575	Gluconodeltalattone	5000	Solo biscotti e fette biscottate. Nota: (42) Sotto forma di residuo.
E 920	L-Cisteina	1000	Solo biscotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
13.1.4 Altri alimenti per bambini nella prima infanzia			
E 1404	Amido ossidato	50000	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 1410	Fosfato di monoamido	50000	
E 1412	Fosfato di diamido	50000	
E 1413	Fosfato di diamido fosfatato	50000	
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	50000	
E 1420	Amido acetilato	50000	
E 1422	Adipato di diamido acetilato	50000	
E 1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	50000	
E 270	Acido lattico	BPF	Solo forma L(+)
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	100	Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 306	Estratto ricco di tocoferolo	100	Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 307	Alfa-tocoferolo	100	Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 308	Gamma-Tocoferolo	100	Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 309	Delta-Tocoferolo	100	Nota: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 ed E 309 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 322	Lecitine	10000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 330	Acido citrico	BPF	
E 331	Citrati di sodio	2000	Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 332	Citrati di potassio	BPF	Nota: (43) E 331 ed E 332 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 338	Acido fosforico		Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (44) Conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2 e 5 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
E 339	Fosfati di sodio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolar-

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 340	Fosfati di potassio	1000	mente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (15) E 339 ed E 340 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, conformemente ai limiti stabiliti negli allegati 2, 5, 7 e 8 dell'ordinanza sugli alimenti speciali.
E 407	Carragenina	300	
E 410	Farina di semi di carrube	10000	Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 412	Gomma di guar	10000	Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 414	Gomma arabica	10000	Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 415	Gomma di xantan	10000	Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 440	Pectine	5000	Nota: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	4000	Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	Solo se venduto in polvere. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	Solo se venduto in forma liquida se i prodotti contengono proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati. Nota: (14) Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.
E 500	Carbonati di sodio	BPF	
E 501	Carbonati di potassio	BPF	
E 503	Carbonati d'ammonio	BPF	
E 507	Acido cloridrico	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
E 524	Idrossido di sodio	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
E 525	Idrossido di potassio	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
13.1.5 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia e alimenti speciali per lattanti			
13.1.5.1 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e alimenti speciali per lattanti			
E 1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	20000	Solo in alimenti destinati ai lattanti e alimenti di proseguimento
E 170	Carbonato di calcio	BPF	
E 304 (i)	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	100	
E 331	Citrati di sodio	BPF	
E 332	Citrati di potassio	BPF	
E 333	Citrati di calcio	BPF	
E 338	Acido fosforico	1000	Solo per l'aggiustamento del pH. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 339	Fosfati di sodio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 340	Fosfati di potassio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 341	Fosfati di calcio	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.; (20) E 339, E 340 ed E 341 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 401	Alginato di sodio	1000	A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	200	A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
E 410	Farina di semi di carrube	10000	A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
E 412	Gomma di guar	10000	A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine,

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 415	Gomma di xantan	1200	peptidi o amminoacidi idrolizzati A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
E 440	Pectine	10000	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	10000	A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di errori congeniti del metabolismo
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Solo come agente lievitante
E 501	Carbonati di potassio	BPF	Solo come agente lievitante
E 507	Acido cloridrico	BPF	Solo come agente lievitante
E 524	Idrossido di sodio	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
E 525	Idrossido di potassio	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
E 526	Idrossido di calcio	BPF	Solo per l'aggiustamento del pH
13.1.5.2 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia			
E 1450	Ottenilsuccinato d'amido e sodio	20000	
E 401	Alginato di sodio	1000	A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	200	A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
E 410	Farina di semi di carrube	10000	A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
E 412	Gomma di guar	10000	A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
E 415	Gomma di xantan	1200	A partire dalla nascita nei prodotti a base di amminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di menomazioni del tratto gastrointestinale, malassorbimento delle proteine o errori congeniti del metabolismo
E 440	Pectine	10000	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	10000	A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di errori congeniti del metabolismo
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5000	A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7500	Solo se venduto in forma liquida; a partire dalla nascita
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	9000	Solo se venduto in polvere; a partire dalla nascita
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120	Solo prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati
13.2 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (tranne i prodotti compresi nella categoria alimentare 13.1.5)			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50	Nota: (89) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) solo in prodotti liquidi trattati termicamente: 3 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1200	
E 406	Agar-agar	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 475	grassi; sucrogliceridi Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	1000	
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	450	
E 951	Aspartame	1000	
E 952	Ciclammati	400	Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	200	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	
E 959	Neoesperidina DC	100	
E 960	Glicosidi steviolici	330	Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	32	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	450	Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	10	
13.3 Alimenti dietetici contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o un pasto (l'intera alimentazione quotidiana o parte di essa)			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	50	
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di	1500	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
	potassio; acido benzoico – benzoati		livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1200	
E 432–E 436	Polisorbati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	1000	
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	450	
E 951	Aspartame	800	
E 952	Ciclammati	400	Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	240	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	320	
E 959	Neoesperidina DC	100	
E 960	Glicosidi steviolici	270	Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	26	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	450	Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	8	
13.4 Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine			
Gruppo I	Additivi		Compresa la pasta essiccata
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 338–E 341; E 343; E 450–E	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
452			
14. Bevande			
14.1 Bevande analcoliche			
14.1.1 Acqua, compresa l'acqua minerale naturale, acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata			
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	500	Solo acque da tavola preparate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
14.1.2 Succhi di frutta e succhi di ortaggi			
Gruppo I	Additivi		Solo succhi di ortaggi
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Solo succo d'uva
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	500	Solo sød....saft e sødet....saft. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	200	Solo sød....saft e sødet....saft. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo succo di arancia, pompelmo, mela e ananas da consumare sfuso nei servizi di ristorazione. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	70	Solo succo d'uva non fermentato, per uso sacramentale. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	350	Solo succo di lime e limone. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	2000	Solo succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 296	Acido malico	3000	Solo succo d'ananas
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 330	Acido citrico	3000	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	Solo succo d'uva
E 440	Pectine	3000	Solo succo d'ananas e del frutto della passione
E 900	Dimetilpolisilossano	10	Solo succo d'ananas e sød....saft e sødet....saft
14.1.3 Nettari di frutta e nettari di ortaggi e prodotti analoghi			
Gruppo I	Additivi		Solo nettari di ortaggi; non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	250	Solo sciroppi di frutta svedesi tradizionali; il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	300	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	150	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 270	Acido lattico	5000	
E 296	Acido malico	BPF	Solo sciroppi di frutta tradizionali svedesi e finlandesi
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 330	Acido citrico	5000	
E 440	Pectine	3000	Solo ananas e frutto della passione
E 466	Carbossimetilcellulosa di sodio	BPF	Solo sciroppi di frutta a base di agrumi tradizionali svedesi e finlandesi
E 950	Acesulfame K	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	600	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	250	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	80	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	300	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 959	Neoesperidina DC	30	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espressi

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 961	Neotame	20	in equivalenti steviolici
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951. Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	6	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
14.1.4 Bevande aromatizzate			
Gruppo I Additivi			
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 ed E 967 In questa categoria d'applicazione E 968 non può essere utilizzato, tranne per scopi specifici Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto. Nota: (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto. Nota: (25) Le quantità di ciascuno dei coloranti E 122 ed E 155 non possono essere superiori a 50 mg/kg o mg/l.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 104	Giallo di chinolina	10	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	20	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	10	Tranne latte al cioccolato e prodotti del malto. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 160d	Licopene	12	Tranne bevande diluibili
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	250	Il valore massimo si applica se sono stati utilizzati anche E 210-213, acido benzoico - benzoati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di	300	Tranne bevande a base di latte e derivati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
	potassio		singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	150	Tranne bevande a base di latte e derivati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	20	Solo se trasferito da concentrati in bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	250	Solo altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; capilé e groselha. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	350	Solo concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2,5 % di orzo (barley water). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 297	Acido fumarico	1000	Solo polveri solubili per bevande a base di frutta
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	500	Solo bevande per sportivi. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	700	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	2000	Solo bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	4000	Solo bevande per sportivi contenenti proteine del siero di latte. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
452 E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	20000	espresso come P2O5. Solo bevande a base di proteine vegetali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	10000	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 363	Acido succinico	3000	Solo polveri per la preparazione casalinga di bevande
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	300	
E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	1000	Solo nelle bevande energetiche o in bevande contenenti succo di frutta
E 426	Emicellulosa di soia	5000	Solo bibite a base di latte e derivati destinate alla vendita al dettaglio
E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300	Solo bevande torbide
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100	Solo bevande torbide
E 459	Beta-ciclodestrina	500	Solo bevande aromatizzate solubili in polvere
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Solo bevande a base di anice, a base di latte e derivati, al cocco e alla mandorla. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	Solo polveri per la preparazione di bevande calde. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Solo polveri per la preparazione di bevande calde. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	
E 950	Acesulfame K	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	600	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	250	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	80	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	100	Solo bibite gassate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	300	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	0.5	Solo bevande a base d'acqua analcoliche aromatizzate, solo come esaltatore di sapidità
E 959	Neoesperidina DC	30	Solo bevande aromatizzate a base di latte e derivati; prodotti a ridotto valore energetico o

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 959	Neoesperidina DC	50	senza zuccheri aggiunti Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, tranne bevande aromatizzate a base di latte e derivati
E 960	Glicosidi steviolici	80	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	20	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 968	Eritritolo	16000	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti. Solo come esaltatore di sapidità
E 969	Advantame	6	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
E 999	Estratto di quillaia	200	Nota: (45) Calcolato come estratto anidro.
14.1.5 Caffè, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, di infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, piante, frutta e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti			
14.1.5.1 Caffè ed estratti di caffè			
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo caffè in grani come agente di rivestimento
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo caffè in grani come agente di rivestimento
E 903	Cera di carnauba	200	Solo caffè in grani come agente di rivestimento
E 904	Gommalacca	BPF	Solo caffè in grani come agente di rivestimento
14.1.5.2 Altro			
Gruppo I	Additivi		Tranne il tè in foglie non aromatizzato, incluso il caffè solubile aromatizzato; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968 non sono ammessi nelle bevande
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	600	Solo concentrato di tè e concentrato di tè alla frutta o alle erbe (liquido). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Solo concentrato di tè liquido. Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 297	Acido fumarico	1000	Solo prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e tè alle erbe
E 338–E 341; E	Acido fosforico – fosfati – di-	2000	Solo bevande a base di caffè per distributori automatici; tè solubile o tè alle erbe solubile.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
343; E 450-E 452	tri- e polifosfati		Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 355-E 357	Acido adipico – adipati	10000	Solo polvere per la preparazione casalinga di bevande. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 363	Acido succinico	3000	Solo polvere per la preparazione casalinga di bevande
E 473-E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	1000	Solo caffè in lattina, liquido. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 473-E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	10000	Solo polvere per la preparazione di bevande calde. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 481-E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Solo polvere per la preparazione di bevande calde. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 491-E 495	Esteri di sorbitano	500	Solo concentrato di tè e concentrato di tè alla frutta o alle erbe (liquido). Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 960	Glicosidi steviolici	20	Solo bevande a base di malto e bevande aromatizzate al cioccolato/cappuccino, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici.; (93) Il livello massimo si applica ai prodotti pronti da bere (p. es. in lattina) e loro miscele e concentrati preparati e pronti al consumo.
E 960	Glicosidi steviolici	30	Solo bevande al caffè, al tè e al tè alle erbe, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici.; (93) Il livello massimo si applica ai prodotti pronti da bere (p. es. in lattina) e loro miscele e concentrati preparati e pronti al consumo.
E 960	Glicosidi steviolici	30	Solo caffè solubile aromatizzato e cappuccino solubile aromatizzato, a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti

14.2 Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico

14.2.1 Birra e bevande a base di malto

E 1105	Lisozima	BPF	Solo in birre che non saranno sottoposte a pastorizzazione o filtrazione sterilizzante
E 1200	Polidestrosio	BPF	Solo in birre a ridotto contenuto calorico e a basso tenore alcolico
E 150a, b, d	Caramello semplice, caramello solfito caustico e caramello solfito ammoniacale	BPF	
E 150a, b, d	Caramello semplice, caramello solfito caustico e caramello solfito ammoniacale	BPF	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 150c	Caramello ammoniacale	6000	
E 150c	Caramello ammoniacale	9500	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Solo «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %); brown ale, porter, stout e old ale Solo birra in fusto contenente oltre lo 0,5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi o concentrati di frutta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	200	Solo birra analcolica; birra in fusto contenente oltre lo 0,5 % di zuccheri fermentescibili aggiunti e/o succhi/concentrati di frutta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	20	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo birra con una seconda fermentazione in fusto
E 270	Acido lattico	BPF	
E 300	Acido ascorbico	BPF	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	
E 330	Acido citrico	BPF	
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100	
E 414	Gomma arabica	BPF	
E 950	Acesulfame K	25	Solo birra a ridotto valore energetico. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immdi libere.
E 950	Acesulfame K	350	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri- ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
E 951	Aspartame	25	Solo birra a ridotto valore energetico
E 951	Aspartame	600	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri- ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
E 954	Saccarine	80	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	10	Solo birra a ridotto valore energetico
E 955	Sucralosio	250	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
E 959	Neoesperidina DC	10	Solo birra a ridotto valore energetico
E 959	Neoesperidina DC	10	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
E 960	Glicosidi steviolici	70	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin. Nota: (60) Espressi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	1	Solo birra a ridotto valore energetico
E 961	Neotame	20	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	25	Solo birra a ridotto valore energetico. Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri-ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 969	Advantame	0.5	combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	6	Solo birra a ridotto apporto energetico Solo birre analcoliche o con contenuto alcolico non superiore a 1,2 % vol; bière de table/Tafelbier/table beer (contenuto di mosto di malto inferiore al 6 %), tranne Obergäri- ges Einfachbier; birre con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birre scure o di tipo oud bruin
14.2.2 Vino e bevande contenenti vino			
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Solo prodotti analcolici. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	200	Solo prodotti analcolici. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Solo prodotti analcolici. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Solo prodotti analcolici. Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
14.2.3 Sidro e sidro di pere			
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne il cidre bouché
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Tranne il cidre bouché
E 104	Giallo di chinolina	25	Tranne il cidre bouché
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Tranne il cidre bouché
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo il cidre bouché
E 150a - d	Caramelli	BPF	Solo il cidre bouché
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E	Acido fosforico – fosfati – di-	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
343; E 450–E 452	tri- e polifosfati		livello massimo è espresso come P2O5.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100	Tranne il cidre bouché
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; suerogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 900	Dimetilpolisilossano	10	Tranne il cidre bouché
E 950	Acesulfame K	350	
E 951	Aspartame	600	
E 954	Saccarine	80	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	50	
E 959	Neoesperidina DC	20	
E 961	Neotame	20	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	6	
E 999	Estratto di quillaia	200	Tranne il cidre bouché
14.2.4 Vino di frutta e made wine			
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	
E 104	Giallo di chinolina	20	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	1	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	10	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO2 e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO2 di tenore non superiore

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	260	a 10 mg/kg o 10 mg/l. Solo made wine. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Solo vini di frutta e vino con grado alcolico ridotto. Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 353	Acido metatartrico	100	Solo made wine
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	
14.2.5 Idromele			
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
14.2.6 Bevande spiritose			
Gruppo I	Additivi		Tranne whisky o whiskey; nelle bevande, ad eccezione dei liquori non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Tranne: Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisin brandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto)

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	<p>ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà</p> <p>Tranne: rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisinbrandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Nota: (87) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.</p>
E 104	Giallo di chinolina	180	<p>Tranne: Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisin brandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.</p>
E 110	Giallo tramonto FCF	100	<p>Tranne: Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisin brandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.</p>
E 123	Amaranto	30	<p>Tranne: Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisin brandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di</p>

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 124	Ponceau 4R	170	miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà Tranne: Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, acquavite di vinaccia o marc, acquavite di residui di frutta, acquavite di uve secche o raisin brandy, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele e acquavite di sidro di pere, acquavite di miele, Hefebrand o acquavite di fecce, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Bierbrand o eau-de-vie de bière, Topinambur o acquavite di elianto e acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 150a - d	Caramelli	BPF	Tranne: acquaviti di frutta, acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Il whisky/whiskey può contenere solo E 150a
E 150a - d	Caramelli	BPF	Tranne: acquaviti di frutta, acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, Geist (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), london gin, sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà. Il whisky/whiskey può contenere solo E 150a
E 160b	Annatto	10	Solo liquori
E 174	Argento	BPF	
E 175	Oro	BPF	
E 175	Oro	BPF	
E 220-E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo bevande alcoliche distillate contenenti pere intere. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	1000	Tranne: whisky/whiskey. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O ₅ .
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	10000	Solo liquori emulsionati
E 416	Gomma di karaya	10000	Solo liquori a base di uova

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100	Solo bevande torbide spiritose
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Tranne: whisky/whiskey. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	5000	Solo liquori emulsionati
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	8000	Solo liquori emulsionati. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.

14.2.7 Prodotti aromatizzati a base di vino

14.2.7.1 Vini aromatizzati

Gruppo I	Additivi		
E 100	Curcumina	100	Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968 Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 101	Riboflavine	100	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 102	Tartrazina	100	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 104	Giallo di chinolina	50	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 110	Giallo tramonto FCF	50	Solo bitter vino. Nota: (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 122	Azorubina	100	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 123	Amaranto	30	Solo vini da aperitivo
E 123	Amaranto	100	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 124	Ponceau 4R	50	Solo americano, bitter vino. Nota: (26) Nell'americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 ed E 124 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.; (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 129	Rosso allura AC	100	Solo bitter vino. Nota: (27) Nel bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 150a - d	Caramelli	BPF	
E 150a - d	Caramelli	BPF	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
14.2.7.2 Bevande aromatizzate a base di vino			
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
E 100	Curcumina	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 101	Riboflavine	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 102	Tartrazina	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 104	Giallo di chinolina	50	Solo bitter soda. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	50	Solo bitter soda. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 122	Azurubina	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 123	Amaranto	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 124	Ponceau 4R	50	Solo bitter soda. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 129	Rosso allura AC	100	Solo bitter soda. Nota: (28) Nella bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 ed E 129 sono autorizzati singolarmente o in combinazione.
E 150a - d	Caramelli	BPF	Tranne sangría, clarea, zurra
E 150a - d	Caramelli	BPF	Tranne sangría, clarea, zurra
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
14.2.7.3	Cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli		
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Nota: (87) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 104	Giallo di chinolina	50	utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	50	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 124	Ponceau 4R	50	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160d	Licopene	10	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
14.2.8 Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15%			
Gruppo I	Additivi		Non possono essere utilizzati E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ed E 968
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (87) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti di alluminio di E 120 (Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio): 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio.
E 104	Giallo di chinolina	180	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 110	Giallo tramonto FCF	100	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 123	Amaranto	30	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
E 124	Ponceau 4R	170	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (61) La quantità totale

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
			di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.
E 160b	Annatto	10	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	200	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	200	Solo bevande alcoliche con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	20	Solo in bevande a base di mosto di uve fermentato (mosto d'uva). Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 242	Dimetildicarbonato	250	Nota: (24) Quantità introdotta, residui non rilevabili.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	100	Solo in bevande a base di mosto di uve fermentato (mosto d'uva)
E 444	Acetato isobutirrico di saccarosio	300	Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	100	Solo bevande alcoliche aromatizzate torbide con grado alcolico inferiore al 15 %
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	8000	Solo bevande aromatizzate con grado alcolico inferiore al 15 %. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	350	
E 951	Aspartame	600	
E 952	Ciclammati	250	Solo miscele di bevande alcoliche e bevande analcoliche. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	80	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	250	
E 959	Neoesperidina DC	30	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 960	Glicosidi steviolici	150	Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	20	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	
E 969	Advantame	6	Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
15. Salatini e snack pronti al consumo			
15.1 Snack a base di patate, cereali, farina o amido			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (71) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 30 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200	Tranne snack aromatizzati espansi o estrusi. Nota: (71) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 30 mg/kg.
E 160b	Annatto	10	Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
E 160b	Annatto	20	Solo snack aromatizzati espansi o estrusi
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 202; E 214 - E219	acido sorbico – sorbato di potassio; p-idrossibenzoati	1000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.; (5) E 214–E 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg.
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo snack a base di cereali e patate. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Solo snack a base di cereali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 392	Estratti di rosmarino	50	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	3000	Solo snack a base di cereali e patate

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 416	Gomma di karaya	5000	Solo snack a base di cereali e patate
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	2000	Solo snack a base di cereali. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Solo snack a base di cereali e patate. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	200	Solo come agente di ricopertura
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 950	Acesulfame K	350	
E 951	Aspartame	500	
E 954	Saccarine	100	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immedi libere.
E 955	Sucralosio	200	
E 957	Taumatina	5	Solo come esaltatore di sapidità
E 959	Neoesperidina DC	50	
E 960	Glicosidi steviolici	20	Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	18	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	5	
15.2 Frutta a guscio trasformata			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
E 160b	Annatto	10	Solo frutta a guscio ricoperta aromatizzata
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 202; E 214 - E219	acido sorbico – sorbato di potassio; p-idrossibenzoati	1000	Solo frutta a guscio ricoperta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.; (5) E 214–E 219: p-idrossibenzoati (PHB), massimo 300 mg/kg.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 220–E 228	Anidride solforosa – solfiti	50	Solo frutta a guscio marinata. Nota: (3) I livelli massimi sono espressi come SO ₂ e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO ₂ di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.
E 310–E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (13) Limite massimo espresso in base ai grassi.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P ₂ O ₅ .
E 392	Estratti di rosmarino	200	Nota: (41) Espresso in base ai grassi.; (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 416	Gomma di karaya	10000	Solo rivestimenti per frutta a guscio
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 902	Cera di candelilla	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 903	Cera di carnauba	200	Solo come agente di ricopertura
E 904	Gommalacca	BPF	Solo come agente di ricopertura
E 950	Acesulfame K	350	
E 951	Aspartame	500	
E 954	Saccarine	100	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	200	
E 959	Neoesperidina DC	50	
E 960	Glicosidi steviolici	20	Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	18	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Nota: (11)b I limiti sono espressi come equivalente di aspartame.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	5	
16. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	150	Nota: (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
Gruppo IV E 104	Polioli Giallo di chinolina	BPF 10	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	5	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (74) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 15 mg/kg.
E 160b E 160d E 200 - E 202	Annatto Licopene acido sorbico – sorbato di potassio	10 30 1000	Solo frugtgrød, rote Grütze e pasha. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 202	acido sorbico – sorbato di potassio	2000	Solo ostkaka. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	300	Solo dessert a base di latte e derivati non trattati termicamente. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 210–E 213	Acido benzoico – benzoati (BA)	500	Solo frugtgrød e rote Grütze. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 234 E 280–E 283	Nisina Acido propionico – propionati	3 1000	Solo budini di semolino e di tapioca e prodotti analoghi Solo Christmas pudding. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (6) L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo la buona prassi di fabbricazione.
E 297	Acido fumarico	4000	Solo dessert di aspetto gelatinoso, dessert aromatizzati alla frutta e miscele essiccate in polvere per dessert
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	3000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	7000	Solo miscele essiccate in polvere per dessert. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (4) Il livello massimo è espresso come P2O5.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	1000	Solo dessert aromatizzati alla frutta. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	1000	Solo miscele essiccate in polvere per dessert. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 355–E 357	Acido adipico – adipati	6000	Solo dessert di aspetto gelatinoso. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 363	Acido succinico	6000	
E 416	Gomma di karaya	6000	
E 427	Gomma cassia	2500	
E 432–E 436	Polisorbati	3000	Solo dessert a base di latte e derivati e prodotti analoghi
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	2000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 477	Esteri dell'1,2-propandiolo degli acidi grassi	5000	
E 481–E 482	Stearoil-2-lattilati	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 483	Tartrato di stearile	5000	
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	5000	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 950	Acesulfame K	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 951	Aspartame	1000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 952	Ciclammati	250	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	400	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 957	Taumatina	5	Solo come esaltatore di sapidità
E 959	Neoesperidina DC	50	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 960	Glicosidi steviolici	100	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	32	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti. Nota: (11) a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 964	Sciroppo di poliglicitolo	300000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 964	Sciroppo di poliglicitolo	300000	Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti
E 969	Advantame	10	Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
17. Integratori alimentari, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia			
17.1 Integratori alimentari in forma solida, esclusi gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia			
Gruppo I	Additivi		E 410, E 412, E 415, E 417 ed E 425 non possono essere utilizzati nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Nota: (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	300	Nota: (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	10	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 104	Giallo di chinolina	35	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 1201	Polivinilpirrolidone	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
E 1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte
E 1203	Alcole polivinilico	18000	Solo sotto forma di capsule e compresse
E 1204	Pullulan	BPF	Solo sotto forma di capsule e compresse
E 1205	Copolimero di metacrilato	100000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 1206	basico Copolimero di metacrilato	200000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.
E 1207	neutro Copolimero di metacrilato	100000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.
E 1208	anionico Copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato	100000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.
E 1209	Copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole	100000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.
E 124	Ponceau 4R	10	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	35	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 1505	Citrato di trietile	3500	Solo sotto forma di capsule e compresse
E 1505	Citrato di trietile	3500	Solo sotto forma di capsule e compresse
E 1521	Polietilenglicole	10000	Solo sotto forma di capsule e compresse
E 160d	Licopene	30	
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	1000	Solo se in forma essiccata contenenti preparati di vitamina A e combinazioni di vitamina A e D. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310–E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	BPF	
E 392	Estratti di rosmarino	400	Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1000	
E 416	Gomma di karaya	BPF	
E 426	Emicellulosa di soia	1500	
E 432–E 436	Polisorbati	BPF	
E 459	Beta-ciclodestrina	BPF	Solo alimenti sotto forma di compresse, anche ricoperte

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	30000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare.
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	BPF	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	BPF	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	BPF	
E 900	Dimetilpolisilossano	10	Solo integratori alimentari sotto forma di compresse effervescenti. Nota: (80) Il livello massimo si applica all'integratore alimentare disciolto e pronto all'uso, diluito in 200 ml di acqua
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	
E 902	Cera di candelilla	BPF	
E 903	Cera di carnauba	200	
E 904	Gommalacca	BPF	
E 950	Acesulfame K	500	
E 950	Acesulfame K	2000	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
E 951	Aspartame	2000	
E 951	Aspartame	5500	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
E 952	Ciclammati	500	Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 952	Ciclammati	1250	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	500	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immididi libere.
E 954	Saccarine	1200	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immididi libere.
E 955	Sucralosio	800	
E 955	Sucralosio	2400	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
E 957	Taumatina	400	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
E 959	Neoesperidina DC	100	
E 959	Neoesperidina DC	400	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
E 960	Glicosidi steviolici	670	Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 960	Glicosidi steviolici	1800	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità, esclusi gli integratori alimentari sotto forma di pastiglie

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 961	Neotame	2	da masticare Solo integratori alimentari a base di vitamine e/o minerali sotto forma di pastiglie da masticare, come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	60	
E 961	Neotame	185	
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	500	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	2000	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare .Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	20	
E 969	Advantame	55	Solo integratori alimentari sotto forma di pastiglie da masticare
17.2 Integratori alimentari in forma liquida, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia			
Gruppo I	Additivi		
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	
Gruppo II	Coloranti BPF	BPF	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	100	
Gruppo IV	Polioli	BPF	
E 104	Giallo di chinolina	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 110	Giallo tramonto FCF	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 124	Ponceau 4R	10	Nota: (61) La quantità totale di E 104, E 110, E 124 e dei coloranti del gruppo III non deve superare il massimo previsto per il gruppo III.; (69) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti di alluminio: 150 mg/kg.
E 160d	Licopene	30	

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 200 - E 213	acido sorbico – sorbato di potassio; acido benzoico – benzoati	2000	Esclusi gli integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.; (2) Il livello massimo è applicabile alla somma e i livelli sono espressi come acido libero.
E 310–E 321	Gallati, TBHQ, BHA e BHT	400	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati	BPF	
E 392	Estratti di rosmarino	400	Nota: (46) Espresso come la somma di carnosolo e acido carnosico.
E 405	Alginato di propan-1,2-diolo	1000	
E 416	Gomma di karaya	BPF	
E 426	Emicellulosa di soia	1500	
E 432–E 436	Polisorbati	BPF	
E 473–E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi; sucrogliceridi	BPF	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 475	Esteri poligliceridi degli acidi grassi	BPF	
E 491–E 495	Esteri di sorbitano	BPF	Nota: (1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione.
E 551–E 553	Biossido di silicio – silicati	BPF	
E 950	Acesulfame K	350	
E 950	Acesulfame K	2000	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 951	Aspartame	600	
E 951	Aspartame	5500	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 952	Ciclammati	400	Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 952	Ciclammati	1250	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (51) I livelli massimi d'impiego sono espressi in acido libero.
E 954	Saccarine	80	Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 954	Saccarine	1200	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (52) I livelli massimi d'impiego sono espressi in immidi libere.
E 955	Sucralosio	240	
E 955	Sucralosio	240	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 957	Taumatina	400	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 959	Neoesperidina DC	50	
E 959	Neoesperidina DC	400	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 960	Glicosidi steviolici	200	Nota: (60) Espresi in equivalenti steviolici

Posizione N° E.	Additivo	Livello massimo (mg/l o mg/kg)	Limitazioni/ Nota a piè di pagina
E 960	Glicosidi steviolici	200	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (60) Espresso in equivalenti steviolici
E 961	Neotame	2	Solo come esaltatore di sapidità, esclusi gli integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 961	Neotame	2	Solo integratori alimentari a base di vitamine o minerali sotto forma di sciroppo, come esaltatore di sapidità
E 961	Neotame	20	
E 961	Neotame	185	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	350	Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 962	Sale d'aspartame-acesulfame	2000	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo. Nota: (11)a I limiti sono espressi come equivalente di acesulfame K.; (49) I livelli massimi d'impiego sono basati sui livelli massimi d'impiego delle componenti di aspartame (E 951) e acesulfame-K (E 950).; (50) I livelli di E 951 ed E 950 non devono essere superati con l'uso del sale di aspartame-acesulfame, da solo o in combinazione con E 950 o E 951.
E 969	Advantame	6	
E 969	Advantame	35	Solo integratori alimentari sotto forma di sciroppo

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

Gruppo I Additivi

Allegato 4⁵
(art. 3)

Criteri di purezza specifici per gli additivi

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

⁵ Nuovo testo giusta il n. II cpv. 3 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU **2017** 1465).

⁶ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2015/1739, GU L 253 del 30.9.2015, pag. 3.

Allegato 5⁷
(art. 2 cpv. 1, 4 cpv. 5, 5 e 8)

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

1. Sostanze di supporto negli additivi

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

⁷ Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O dell'USAV del 14 set. 2015 (RU 2015 3409) e dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 16 dic. 2016, in vigore dal 1° mag. 2017 (RU 2017 1465).

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo	Designazione della sostanza di supporto	Livello massimo	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata, Gomma di cellulosa reticolata	BPF	Edulcoranti
469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	Tutti gli additivi alimentari
470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
472e	Esteri mono- e diacetil-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	BPF	Coloranti e antiossidanti liposolubili
491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Coloranti e agenti antischiomogeni
491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
501	Carbonati di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
504	Carbonati di magnesio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
508	Cloruro di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
509	Cloruro di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
511	Cloruro di magnesio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
514	Solfati di sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
515	Solfati di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
516	Solfato di calcio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
517	Solfato di ammonio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
551	Biossido di silicio	BPF	Emulsionanti e coloranti
552	Silicato di calcio	BPF	Emulsionanti e coloranti
553b	Talco	50 mg/kg nella preparazione di coloranti	Coloranti
555	Silicato di potassio e alluminio	90% in rapporto al pigmento	E 171 (biossido di titanio) ed E 172 (ossidi di ferro e idrossidi di ferro)
570	Acidi grassi	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
577	Gluconato di potassio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari

N° E dell'additivo	Designazione della sostanza di supporto	Livello massimo	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
900	Dimetilpolisilossano	BPF	Agenti di rivestimento per frutta
901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Coloranti
953	Isomalto	BPF	Tutti gli additivi alimentari
965	Maltitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
966	Lactitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
967	Xilitolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
968	Eritritolo	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1200	Polidestrosio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1201	Polivinilpirrolidone	BPF	Edulcoranti
1202	Polivinilpolipirrolidone	BPF	Edulcoranti
1404	Amido ossidato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1410	Fosfato di monoamido	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1412	Fosfato di diamido	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1413	Fosfato di diamido fosfato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1420	Amido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1440	Amido idrossipropilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1451	Amido acetilato ossidato	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1505*	Citrato di trietile	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1518*	Triacetato di glicerile (triacetina)	BPF	Tutti gli additivi alimentari
1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento)*	Coloranti, emulsionanti e antiossidanti
1521	Polietilenglicole	BPF	Edulcoranti

* Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1000 mg/l da tutte le fonti.

2. Additivi tranne le sostanze di supporto negli additivi

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

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

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
Gruppo I dell'alle-gato 2		BPF	Tutte le preparazioni di additivi alimentari
200 – 202	Acido sorbico – sorbato di potassio	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
210	Acido benzoico	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
211	Benzoato di sodio	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
212	Benzoato di potassio	1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero	Preparazioni di coloranti
220 – 228	Anidride solforosa – solfiti	100 mg/kg nella preparazione e 2 mg/kg espressi come SO ₂ nel prodotto finale (quantità calcolata)	Preparazioni di coloranti [tranne E163 (antociani), E 150 b (caramello solfito-caustico) ed E 150 d (caramello solfito-ammoniacale)]**
320	Butilidrossianisolo (BHA)	20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione)	Emulsionanti contenenti acidi grassi

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
321	Butilidrossitoluene (BHT)	20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione)	Emulsionanti contenenti acidi grassi
338	Acido fosforico	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
339	Fosfati di sodio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
340	Fosfati di potassio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
343	Fosfati di magnesio	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
450	Difosfati	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
451	Trifosfati	40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni del colorante E163 (antociani)
341	Fosfati di calcio	40 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅) 10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni di coloranti e emulsionanti Preparazioni di polioli

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
		10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅)	Preparazioni di E 412 (gomma di guar)
392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Preparazioni di coloranti
416	Gomma di karaya	50 000 mg/kg nella preparazione, 1 mg/kg nel prodotto finale	Preparazioni di coloranti
432-436	Polisorbato	BPF	Preparati di coloranti, intensificatori del contrasto, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per frutta
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	Quantum satis	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili
475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	Quantum satis	Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili
476	Poliricinoleato di poliglicerolo	50 000 mg/kg nella preparazione, 500 mg/kg nell'alimento finale	Come emulsionante nelle preparazioni di coloranti utilizzate nei seguenti prodotti: surimi e prodotti ittici di tipo giapponese (Kamaboko) (E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) Prodotti a base di carne, paste di pesce e preparazioni di frutta utilizzati nei prodotti aromatizzati a base di latte e nei dessert (E163 antociani, E100 curcumina e E120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio)
491 - 495	Esteri di sorbitano	Quantum satis	Preparazioni di coloranti, agenti antischiumogeni e agenti di rivestimento per frutta
551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni di coloranti essiccate in polvere
		10 000 mg/kg nella preparazione	E 508 (cloruro di potassio) e Preparazioni di E 412 (gomma di guar)
		50 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti
		10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di polioli
551	Diossido di silicio	30000 mg/kg nella preparazione	Estratti in polvere essiccati di rosmarino (E 392)
551	Diossido di silicio	5000 mg/kg nella preparazione	E 1209 copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole»

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo	Preparati di additivi cui può venire aggiunto l'additivo
551	Diossido di silicio	10 000 mg/kg nella preparazione	E 252 Nitrato di potassio
552	Silicato di calcio	50 000 mg/kg nella preparazione 10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti Preparazioni essiccate in polvere di polioli
553a	Silicato di magnesio	10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di polioli
553b	Talco	10 000 mg/kg nella preparazione	Preparazioni essiccate in polvere di polioli
900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale	Preparazioni dei coloranti E 160 a (caroteni), E 160 b (annatto, bissina, norbissina), E 160 c (estratto di paprica, capsantina, capsorubina), E 160 d (licopene) e E 160 e (beta-apo-8'-carotenale)
903	Cera di carnauba	130 000 mg/kg nella preparazione, 1200 mg/kg nel prodotto finale da tutte le fonti	Come stabilizzante nelle preparazioni di edulcoranti e/o di acidi destinate a essere utilizzate nelle gomme da masticare
943a	Butano	1 mg/kg nell'alimento finale	Preparazioni di coloranti dei gruppi II e III, quali definiti nell'allegato (esclusivamente per uso professionale)
943b	Isobutano	1 mg/kg nell'alimento finale	Preparazioni di coloranti dei gruppi II e III, quali definiti nell'allegato (esclusivamente per uso professionale)
944	Propano	1 mg/kg nell'alimento finale	Preparazioni di coloranti dei gruppi II e III, quali definiti nell'allegato (esclusivamente per uso professionale)

3. Additivi comprese le sostanze di supporto negli enzimi *

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

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

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 170	Carbonato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 200	Acido sorbico	20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbato di potassio	20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Acido benzoico	5000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio	1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio	0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio	
E 211	Benzoato di sodio	5000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio	1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio	0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio	
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	p-idrossibenzoato di metile	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero)	2 mg/kg	1 mg/l	

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 220	Anidride solforosa	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Solfito di sodio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 222	Bisolfito di sodio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 223	Metabisolfito di sodio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 224	Metabisolfito di potassio	2000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Nitrito di sodio	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Nessun impiego	
E 260	Acido acetico	BPF	BPF	BPF	Si
E 261	Acetati di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 262	Acetati di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 263	Acetato di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 270	Acido lattico	BPF	BPF	BPF	Si
E 281	Propionato di sodio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	
E 290	Anidride carbonica	BPF	BPF	BPF	
E 296	Acido malico	BPF	BPF	BPF	Si
E 300	Acido ascorbico	BPF	BPF	BPF	Si

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	BPF	BPF	Si
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	BPF	BPF	BPF	
E 307	Alfatocofe- rolo	BPF	BPF	BPF	
E 308	Gammatoco- ferolo	BPF	BPF	BPF	
E 309	Deltatocofe- rolo	BPF	BPF	BPF	
E 322	Lecitine	BPF	BPF	BPF	Si
E 325	Lattato di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 326	Lattato di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 327	Lattato di calcio	BPF	BPF	BPF	Si
E 330	Acido citrico	BPF	BPF	BPF	Si
E 331	Citrati di sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 332	Citrati di potassio	BPF	BPF	BPF	Si
E 333	Citrati di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 334	Acido tartarico	BPF	BPF	BPF	
E 335	[L(+)-] Tartrati di sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 336	Tartrati di potassio	BPF	BPF	BPF	Si
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 350	Malati di sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 338	Acido fosforico	10 000 mg/kg (espresso come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 339	Fosfati di sodio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Si

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 340	Fosfati di potassio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Si
E 341	Fosfati di calcio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Si
E 343	Fosfati di magnesio	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	Si
E 351	Malato di potassio	BPF	BPF	BPF	Si
E 352	Malati di calcio	BPF	BPF	BPF	Si
E 354	Tartrato di calcio	BPF	BPF	BPF	
E 380	Citrato triammonico	BPF	BPF	BPF	
E 400	Acido alginico	BPF	BPF	BPF	Si
E 401	Alginato di sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 402	Alginato di potassio	BPF	BPF	BPF	Si
E 403	Alginato d'ammonio	BPF	BPF	BPF	
E 404	Alginato di calcio	BPF	BPF	BPF	Si
E 406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	Si
E 407	Carragenina	BPF	BPF	BPF	Si
E 407a	Alghe	BPF	BPF	BPF	
	Euchema trasformate				
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	BPF	BPF	Si
E 412	Gomma di guar	BPF	BPF	BPF	Si
E 413	Gomma adragante	BPF	BPF	BPF	Si
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	BPF	BPF	BPF	Si
E 415	Gomma di xanthan	BPF	BPF	BPF	Si
E 417	Gomma di tara	BPF	BPF	BPF	Si

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 418	Gomma di gellano	BPF	BPF	BPF	Si
E 420	Sorbitolo	BPF	BPF	BPF	Si
E 421	Mannitolo	BPF	BPF	BPF	Si
E 422	Glicerolo	BPF	BPF	BPF	Si
E 440	Pectine	BPF	BPF	BPF	Si
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 451	Trifosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 452	Polifosfati	50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅)	BPF	BPF	
E 460	Cellulosa	BPF	BPF	BPF	Si
E 461	Metilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Si
E 462	Etilcellulosa	BPF	BPF	BPF	
E 463	Idrossipropilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Si
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	BPF	BPF	BPF	Si
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	BPF	BPF	
E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF	BPF	BPF	Si
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	BPF	BPF	
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	BPF	BPF	Sì
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	Sì, solo come coadiuvante
E 500	Carbonati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 501	Carbonati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì, solo E 501 (i) (carbonato di potassio)
E 503	Carbonati di ammonio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 507	Acido cloridrico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 508	Cloruro di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 509	Cloruro di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 511	Cloruro di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 513	Acido solforico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 514	Solfati di sodio	BPF	BPF	BPF	Sì, solo E 514 (i) (solfato di sodio)
E 515	Solfati di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 516	Solfato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 517	Solfato di ammonio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Sì
E 524	Idrossido di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 525	Idrossido di potassio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 526	Idrossido di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 527	Idrossido d'ammonio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 528	Idrossido di magnesio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 529	Ossido di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 530	Ossido di magnesio	BPF	BPF	BPF	
E 551	Biossido di silicio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere	BPF	BPF	Sì
E 570	Acidi grassi	BPF	BPF	BPF	
E 574	Acido gluconico	BPF	BPF	BPF	Sì
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	BPF	BPF	Sì
E 576	Gluconato di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	BPF	BPF	
E 578	Gluconato di calcio	BPF	BPF	BPF	Sì
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	BPF	BPF	
E 920	L-cisteina	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	BPF	BPF	BPF	

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo utilizzato	Designazione dell'additivo utilizzato	Livello massimo nel preparato di enzimi	Livello massimo nel prodotto finale della derrata alimentare, tranne bevande	Livello massimo nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 939	Elio	BPF	BPF	BPF	
E 941	Azoto	BPF	BPF	BPF	
E 942	Protossido di azoto	BPF	BPF	BPF	
E 948	Ossigeno	BPF	BPF	BPF	
E 949	Iidrogeno	BPF	BPF	BPF	
E 965	Maltitolo	BPF	BPF	BPF	Si
E 966	Lactitolo	BPF	BPF	BPF	Si (solo come coadiuvante)
E 967	Xilitolo	BPF	BPF	BPF	Si (solo come coadiuvante)
E 1200	Polidestrosio	BPF	BPF	BPF	Si
E 1404	Amido ossidato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1410	Fosfato di monoamido	BPF	BPF	BPF	Si
E 1412	Fosfato di diamido	BPF	BPF	BPF	Si
E 1413	Fosfato di diamido	BPF	BPF	BPF	Si
E 1414	fosfato di diamido	BPF	BPF	BPF	Si
E 1420	acetilato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1422	Adipato di diamido	BPF	BPF	BPF	Si
E 1440	acetilato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1442	Amido idrossipropilato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	BPF	BPF	Si
E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF	BPF	BPF	Si
E 1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)	500 g/kg	(vedi nota)**	(vedi nota)**	Si, solo come coadiuvante

* = compresi gli enzimi autorizzati come additivi alimentari.

** = Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1000 mg/l da tutte le fonti.

4. Additivi comprese le sostanze di supporto negli aromi

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
Gruppo 1 dell' allegato 2		Tutti gli aromi	BPF
420	Sorbitolo	Tutti gli aromi	BPF per scopi diversi dall'edulcorazione, ma non come esaltatori di sapidità
421	Mannitolo		
953	Isomalto		
965	Maltitolo		
966	Lactitolo		
967	Xilitolo		
968	Eritritolo		
200 – 202	Acido sorbico e sorbato di potassio	Tutti gli aromi	1500 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) negli aromi
210	Acido benzoico		
212	Benzoato di sodio		
213	Benzoato di potassio		
	Benzoato di calcio		
310	Gallato di propile	Oli essenziali	1000 mg/kg (gallato di propile, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli oli essenziali
319	Butilidrocchinone terziario (TBHQ)		
320	Butilidrossianisolo (BHA)	Aromi diversi dagli oli essenziali	100 mg/kg* (gallato di propile) 200 mg/kg* (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli aromi
338 – 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	Tutti gli aromi	40 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅) negli aromi
392	Estratti di rosmarino	Tutti gli aromi	1000 mg/kg (espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico) negli aromi
416	Gomma di karaya	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 03: Gelati; 07.2: Prodotti da forno fini; 08.3: Carni trasformate, solo carni di pollame trasformate; 09.2: Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei, e nella categoria 16: Dessert, tranne i	500 mg/kg nella derrata alimentare finale

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4. Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non contenenti succhi di frutta e bevande aromatizzate gassate contenenti succhi di frutta, e nella categoria 14.2: Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico.	220 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 05.1: Prodotti di cacao e di cioccolato; 05.2: Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito; 05.4: Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 e nella categoria 06.3: Cereali per la prima colazione.	300 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 01.7.5: Formaggio fuso.	120 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 05.3: Gomma da masticare.	60 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 01.8: Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande; 04.2.5: Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi; 04.2.5.4: Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio; 08.3 Prodotti a base di carne; 12.5: Minestre e brodi; 14.1.5.2: Altro, solo caffè istantaneo, tè e pasti pronti a base di cereali.	240 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 10.2: Uova e ovoprodotti trasformati.	140 mg/kg nella derrata alimentare finale
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non gassate contenenti succhi di frutta; 14.1.2:	400 mg/kg nella derrata alimentare finale

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
		Succhi di frutta e di ortaggi o legumi, solo succhi di ortaggi o legumi, e nella categoria 12.6: Salse, solo sughi e salse dolci.	
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 15: Salatini e snack pronti al consumo.	440 mg/kg nella derrata alimentare finale
425	Konjac	Tutti gli aromi	GHP
432 – 436	Polisorbati	Tutti gli aromi, tranne gli aromatizzanti di affumicatura liquidi e gli aromatizzanti a base di oleoresine di spezie** Alimenti contenenti aromatizzanti di affumicatura liquidi e aromatizzanti a base di oleoresine di spezie	10 000 mg/kg negli aromi
459	Beta-ciclodestrina	Aromi incapsulati in: - tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere - spuntini aromatizzati	500 mg/l nell'alimento finale 1000 mg/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore
473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	Aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua appartenenti alla categoria 14.1.4	15000 mg/kg nelle sostanze aromatizzanti, 30 mg/l nel prodotto finale
551	Biossido di silicio	Tutti gli aromi	50 000 mg/kg negli aromi
900	Dimetilpolisilossano	Tutti gli aromi	10 mg/kg negli aromi
901	Cera d'api	Aromi nelle bevande analcoliche aromatizzate	200 mg/l nelle bevande aromatizzate
1505	Citrato di trietile	Tutti gli aromi	3000 mg/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, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1000 mg/l da tutte le fonti.
1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
1518	Triacetato di glicerile (triacetina)		
1520	1,2-propandiolo (propilenglicole)		
1519	Alcol benzilico	Aromi per: - liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	100 mg/l nell'alimento finale

Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Derrate alimentari e oggetti d'uso

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Livello massimo
		- 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

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

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

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

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

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

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

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 170	Carbonato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 260	Acido acetico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 261	Acetati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 262	Acetati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 263	Acetato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 270	Acido lattico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 290	Anidride carbonica	BPF	Tutti i nutrienti	
E 296	Acido malico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 300	Acido ascorbico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 301	Ascorbato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 302	Ascorbato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 307	Alfatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 308	Gammatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 309	Deltatocoferolo	BPF	Tutti i nutrienti	
E 322	Lecitine	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 325	Lattato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 326	Lattato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 327	Lattato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 330	Acido citrico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 331	Citrati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 332	Citrati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 333	Citrati di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	BPF	Tutti i nutrienti	
E 335	Tartrati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 336	Tartrati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 337	Tartrato di sodio e di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 338 – 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	40 000 mg/kg espressi come P ₂ O ₅ nella preparazione nutritiva	Tutti i nutrienti	
E 350	Malati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 351	Malato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 352	Malati di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 354	Tartrato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 380	Citrato triammonico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 392	Estratti di rosmarino	1 000 mg/kg nella preparazione di beta-carotene e licopene, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 400 – 404	Acido alginico – alginati	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 406	Agar-agar	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 407	Carragenina	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 407a	Alghe Euchema trasformate	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 410	Farina di semi di carrube	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 412	Gomma di guar	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 413	Gomma adragante	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 415	Gomma di xanthan	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 417	Gomma di tara	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 418	Gomma di gellano	BPF	Tutti i nutrienti	Si

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 420	Sorbitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 421	Mannitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 422	Glicerolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 432 – 436	Polisorbati	BPF solo nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E. Nelle preparazioni di vitamina A e D, la quantità massima nell'alimento finale è di 2mg/kg.	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamine A, D ed E	Sì
E 440	Pectine	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 459	Beta-ciclodestrina	100 000 mg/kg nella preparazione e 1000 mg/kg nell'alimento finale	Tutti i nutrienti	Sì
E 460	Cellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 461	Metilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 462	Etilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 463	Idrossi-propilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 464	Idrossi-propilmetilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 465	Etilmetilcellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 470a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 470b	Sali di magnesio degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Sì

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 472d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 472e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 472f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	BPF	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Si
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	BPF	Nelle preparazioni di vitamina A e D	Si
E 491 – 495	Esteri di sorbitano	BPF	Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E	Si
E 500	Carbonati di sodio	BPF	Nelle preparazioni di vitamina A e D	Si
E 501	Carbonati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 503	Carbonati di ammonio	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 504	Carbonati di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 507	Acido cloridrico	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 508	Cloruro di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 509	Cloruro di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 511	Cloruro di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 513	Acido solforico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 514	Solfati di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 515	Solfati di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 516	Solfato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 524	Idrossido di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 525	Idrossido di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 526	Idrossido di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 527	Idrossido d'ammonio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 528	Idrossido di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 529	Ossido di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	Si
E 530	Ossido di magnesio	BPF	Tutti i nutrienti	Si

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 551, E 552	Biossido di silicio Silicato di calcio	50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere (singolarmente o tutti i nutrienti in combinazione) 10 000 mg/kg nella preparazione (solo E 551)	Nelle preparazioni inessiccate in polvere di tutti i nutrienti Nelle preparazioni di cloruro di potassio utilizzate nei succedanei del sale	
E 554 E 570	Silicato di sodio e alluminio Acidi grassi	15 000 mg/kg nella preparazione BPF	Nelle preparazioni vitaminiche liposolubili Tutti i nutrienti tranne quelli contenenti acidi grassi insaturi	
E 574	Acido gluconico	BPF	Tutti i nutrienti	
E 575	Gluconodeltalattone	BPF	Tutti i nutrienti	
E 576	Gluconato di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 577	Gluconato di potassio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 578	Gluconato di calcio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 640	Glicina e il suo sale di sodio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 900	Dimetilpolisilossano	200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale	Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene	
E 901	Cera d'api, bianca e gialla	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 938	Argon	BPF	Tutti i nutrienti	
E 939	Elio	BPF	Tutti i nutrienti	
E 941	Azoto	BPF	Tutti i nutrienti	
E 942	Protossido di azoto	BPF	Tutti i nutrienti	
E 948	Ossigeno	BPF	Tutti i nutrienti	
E 949	Idrogeno	BPF	Tutti i nutrienti	
E 953	Isomalto	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 965	Maltitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 966	Lactitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 967	Xilitolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 968	Eritritolo	BPF	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Designazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 1103	Invertasi	BPF	Tutti i nutrienti	
E 1200	Polidestrosio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1404	Amido ossidato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1410	Fosfato di monoamido	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1412	Fosfato di diamido	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1413	Fosfato di diamido fosfato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1420	Amido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1422	Adipato di diamido acetilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1440	Amido idrossipropilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1451	Amido acetilato ossidato	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	35 000 mg/kg nell'alimento finale	Negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, data la sua utilizzazione nelle preparazioni vitaminiche unicamente a scopi di incapsulamento	
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)*		Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante
E 1520*	1,2-propandiolo (propilenglicole)	1000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento)	Tutti i nutrienti	Sì, solo come coadiuvante

* Quantità massima di E 1518 e E 1520 da tutte le fonti negli alimenti: 3000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505 e E 1517). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1000 mg/l da tutte le fonti.

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

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 301	Ascorbato di sodio	100 000 mg/kg in preparazioni di vitamina D e 1 mg/l di tenore restante massimo nel prodotto preparato Tenore restante totale: 75 mg/l nel prodotto preparato	Preparazioni di vitamina D Rivestimenti di preparazioni nutritive contenenti acidi grassi polinsaturi	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 304 (i)	Palmitato di ascorbile	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco in tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 322	Lecitine	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 330	Acido citrico	Quantum satis	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 331	Citrati di sodio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 332	Citrati di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 333	Citrati di calcio	Trasferimento totale: 0,1 mg/kg, espresso come calcio e nei limiti del livello di calcio e del rapporto calcio/fosforo stabiliti per la categoria di alimenti interessata	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 341 (iii)	Fosfato tricalcico	Tenore restante massimo di 150 mg/kg P ₂ O ₅ ed entro i limiti di calcio e di fosforo e nel rapporto tra i due elementi stabiliti nell'ordinanza sugli alimenti speciali	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento
		È rispettata la quantità massima di 1000 mg/kg come P ₂ O ₅ per tutti gli impieghi negli alimenti di cui all'allegato 3 numero 13.1.3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 401	Alginato di sodio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 402	Alginato di potassio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 404	Alginato di calcio	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 414	Gomma d'acacia (gomma arabica)	150 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive e 10 mg/kg di trasferimento nel prodotto finale	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 415	Gomma di xanthan	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 421	Mannitolo	1000 volte superiore alla vitamina B12; trasferimento totale: 312 mg/kg	Come coadiuvante per la vitamina B	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 440	Pectine	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti di proseguimento e alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3 e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Livello massimo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria di derrata alimentare
E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento per lattanti e bambini nella prima infanzia in buona salute
E 551	Biossido di silicio	10 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive	Preparazioni nutritive essiccate in polvere	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
E 1420	Amido acetilato	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	Trasferimento: 100 mg/kg	Preparazioni vitaminiche	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
		Trasferimento: 1000 mg/kg	Preparazioni di acidi grassi polinsaturi	
E 1451	Amido acetilato ossidato	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini



Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAVM)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sull'aggiunta di vitamine, minerali e altre sostanze alle derrate alimentari (OAMV) è modificata come segue:

Art. 1 cpv. 3 lett. b

3 La presente ordinanza non si applica:

- b. alle derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali secondo l'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali.

Art. 2 cpv. 2 lett. a e 2^{bis}

È autorizzata l'aggiunta di vitamine, sali minerali e altre sostanze:

- a. elencati nell'allegato 1;

2^{bis} Per le altre sostanze si applicano le limitazioni di cui all'allegato 2.

Art. 4 Quantità minime e massime

1 L'aggiunta di vitamine, sali minerali o altre sostanze deve essere dosata in modo che sia contenuta una quantità significativa delle sostanze. La quantità è considerata significativa quando soddisfa i requisiti di cui all'allegato 10 parte A numero 2 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016³ concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID).

RS

¹ RS 817.022.32

² RS 817.022.104

³ RS 817.022.16

2 Per l'aggiunta di vitamine e sali minerali valgono per ogni razione giornaliera di cui all'allegato 7 le quantità massime di cui all'allegato 1.

3 Per l'aggiunta di altre sostanze che hanno effetti nutrizionali e fisiologici valgono per ogni razione giornaliera di cui all'allegato 7 le quantità massime di cui all'allegato 2.

4 Affinché sia possibile compensare le perdite di vitamine durante il deposito, il tenore iniziale di ogni vitamina nella derrata alimentare deve essere tale da poter garantire la quantità di vitamine dichiarata al momento della consegna ai consumatori.

5 Nell'aggiunta di colture batteriche vive devono essere contenute almeno 10^8 UFC⁴ nella razione giornaliera secondo l'allegato 7.

Art. 6 cpv. 1 e 1^{bis}

1 Se a una derrata alimentare vengono aggiunti un sale minerale o un'altra sostanza che ha effetti nutrizionali o fisiologici, questi composti aggiunti devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti della derrata alimentare in questione.

^{1bis} Se a una derrata alimentare vengono aggiunte colture batteriche vive, la specifica nomenclatura scientifica deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti della derrata alimentare in questione.

Art. 8a Disposizioni transitorie della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

¹ Gli allegati 1, 2, 4 e 5 sono sostituiti dalla versione qui annessa.

² L'allegato 8 è abrogato.

⁴ UFC = unità formanti colonia

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BOZZA

Allegato 1
(art. 2 cpv. 2 lett. a e 5 nonché 4 cpv. 1 e 2)

Vitamine e sali minerali che possono essere aggiunti alle derrate alimentari

Sostanza	Quantità massima per dose giornaliera
1 Vitamine	
Vitamina A (beta carotene)	3.2 µg
Vitamina D	20 µg
Vitamina E	25 mg
Vitamina C	250 mg
Vitamina B ₁ o tiamina	nessuna
Vitamina B ₂ o riboflavina	nessuna
Niacina o vitamina PP	200 mg
Vitamina B ₆	5 mg
Acido folico	250 µg
Vitamina B ₁₂	nessuna
Biotina	nessuna
Acido pantotenico	nessuna
2 Sali minerali	
Calcio	700 mg Solo prodotti sostituitivi di latte e latticini
Ferro	7 mg
Iodio	200 µg
Selenio	55 µg
Cromo	60 µg
Molibdeno	100 µg
Sodio	750 mg

Allegato 2
(art. 2 cpv. 2^{bis} e 5 nonché 4 cpv. 1 e 2)

Quantità massime per l'aggiunta di altre sostanze alle derrate alimentari

Sostanza	Quantità massima per dose giornaliera
Lattulosio	3.5 mg

BOZZA

Allegato 4
(Art. 2 cpv. 4)

Sostanze che non possono essere aggiunte alle derrate alimentari

Le seguenti sostanze non possono essere aggiunte alle derrate alimentari:

1. Dimetilamilamina
2. 2,4-dinitrofenolo
3. Melatonina
4. *Monascus purpureus*

1. Lattuloso
2. Melatonina
3. *Monascus purpureus*

BOZZA

Allegato 5
(art. 3 cpv. 2)

Composti autorizzati di vitamine, di sali minerali e di altre sostanze

Numero	Denominazione
--------	---------------

- | | |
|------------|---|
| 1 | Vitamine |
| 1.1 | Vitamina A
Beta-carotene |
| 1.2 | Vitamina D
Vitamina D3 o colecalciferolo
Vitamina D2 o ergocalciferolo |
| 1.3 | Vitamina E
D-alfa-tocoferolo
DL-alfa-tocoferolo
D-alfa-tocoferilacetato
DL-alfa-tocoferilacetato
D-alfa-tocoferil succinato |
| 1.4 | Vitamina C
Acido L-ascorbico
L-ascorbato di sodio
L-ascorbato di calcio
L-ascorbato di potassio
6-palmitato di L-ascorbile |
| 1.5 | Vitamina B1
Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato |
| 1.6 | Vitamina B2
Riboflavina
Riboflavina-5'-fosfato di sodio |
| 1.7 | Niacina
Nicotinamide |
| 1.8 | Vitamina B6
Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Dipalmitato di piridossina |
| 1.9 | Acido folico
Acido pteroilglutammico |

L-metil-folato di calcio

1.10 Vitamina B12

Cianocobalamina

Idrossocobalamina

1.11 Biotina

D-biotina

1.12 Acido pantotenico

D-pantotenato di calcio

D-pantotenato di sodio

D-pantenolo

6-palmitato di L-ascorbile

2 Sali minerali

2.1 Calcio

Carbonato di calcio

Cloruro di calcio

Citrato-malato di calcio

Sali di calcio dell'acido citrico

Gluconato di calcio

Glicerofosfato di calcio

Lattato di calcio

Sali di calcio dell'acido ortofosforico

Idrossido di calcio

Malato di calcio

Ossido di calcio

Solfato di calcio

Oligosaccaridi di fosforil e calcio

Polvere di corallo fossile o sclerattinia⁵

2.2 Ferro

Bisglicinato ferroso

Carbonato ferroso

Citrato ferroso

Citrato ferrico di ammonio

Gluconato ferroso

Fumarato ferroso

Difosfato ferrico di sodio

Lattato ferroso

Solfato ferroso

⁵ Alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* oppure loro miscele.

Fosfato di ammonio ferroso (II)
Sodio ferrico (III) EDTA
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)
Saccharato ferrico
Ferro elementare
(elettrolitico, carbonile o riduzione con idrogeno)

2.3 Iodio

Ioduro di potassio
Iodato di potassio
Ioduro di sodio
Iodato di sodio

2.4 Selenio

Lievito arricchito di selenio⁶
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

2.5 Cromo

Cloruro di cromo (III) e il suo esaidrato
Solfato di cromo (III) e il suo esaidrato
Picolinato di cromo
Cromo (III) lattato triidrato

2.5 Molibdeno

Molibdato di ammonio (molibdeno [VI])
Molibdato di sodio (molibdeno [VI])

2.7 Potassio

Bicarbonato di potassio
Carbonato di potassio
Cloruro di potassio
Citrato di potassio
Gluconato di potassio
Glicerofosfato di potassio
Lattato di potassio
Idrossido di potassio

⁶ Lieviti arricchiti di selenio prodotti in coltura in presenza di selenito di sodio quale fonte di selenio e contenenti, nella forma in polvere commercializzata, non più di 2,5 mg di selenio/g. La specie prevalente di selenio organico presente nel lievito è la selenometionina (tra il 60 % e l'85 % del tenore complessivo di selenio estratto del prodotto). Il tenore di altri composti organici del selenio, compresa la selenocisteina, non può superare il 10 % del tenore complessivo di selenio estratto. I livelli di selenio inorganico non possono superare normalmente l'1 % del tenore complessivo di selenio estratto.

Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle e sulle derrate alimentari (Ordinanza sugli aromi)

Modifica del ...

*Il Dipartimento federale dell'interno
ordina:*

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sugli aromi è modificata come segue:

Art. 4 cpv. 2 lett. d e 9

² I seguenti aromi e materie prime possono essere usati se sono menzionati nell'allegato 3:

d. *Abrogata*

⁹ Gli aromatizzanti di affumicatura possono essere utilizzati solo se sono rispettate le condizioni di fabbricazione ai sensi dell'articolo 5 capoversi 1 e 2 del regolamento (CE) n. 2065/2003².

Art. 11b Disposizioni transitorie della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte. Non si applica un periodo transitorio per le sostanze di cui all'allegato 3 parte B stralciate nell'ambito della presente modifica.

II

¹ L'allegato 3 parte B è modificato secondo la versione qui annessa.

RS

¹ RS **817.022.41**

² Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 novembre 2003, relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari, GU L 309 del 26.11.2003, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 596/2009, GU L 188 del 17.8.2009, pag. 14.

² L'allegato 6 è sostituito dalla versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BOZZA

Allegato 3
(art. 4 cpv. 2 e 3 lett. b, 5 cpv. 2 e art. 6 cpv. 1)

Parte B: tabella

Sostituire le seguenti voci:

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CASRN	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	01. Milchprodukte und Analoge 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	03. Speiseeis 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	05.3 Kaugummi 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	05. Süßwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	06. Getreide und Getreideprodukte 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	07. Backwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	08. Fleisch 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	09. Fisch und Fischereiprodukte 3 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	10. Eier und Eiprodukte 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	11. Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelzüssen 7.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	14.1 Nichtalkoholische Getränke 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	14.2 Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	15. Verzehrfertige süsse oder herzhaftes Happen und Knabbereien 20 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
09.931	2,6-Dimethyl-2,5,7-octatrien-1-olacetat		1226		Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
12.054	2-Ethylthiophenol	4500-58-7	529	11666	Mindestens 95 %		abgeschlossen	JECFA
13.058	3-(5-Methyl-2-furyl)butanal	31704-80-0	1500	10355	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.004	5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd	13679-70-4	1050	2203	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.057	4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazin	104691-40-9			Mindestens 44 % Isopropyl-4,6-dimethyl und 27 % 4-Isopropyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 24 % 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5-dithiazin; 6-Methyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 4-Methyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 2,4,6-Triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazin		abgeschlossen	EFSA

15.079	2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazin	101517-87-7			Mindestens 64 % 2-Isobutyl-4,6-dimethyl und 18 % 4-Isobutyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 13 % 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-dithiazin; 2,4-Diisobutyl-6-methyl-1,3,5-dithiazin; 2,6-Dimethyl-4-butyldihydro-1,3,5-dithiazin; substituiertes 1,3,5-Thiadiazin		abgeschlossen	EFSA
15.109	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazin	638-17-5	1049	11649	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.113	5,6-Dihydro-2,4,6-tris(2-methyl-propyl)4H-1,3,5-dithiazin	74595-94-1	1048		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	03. Speiseeis 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	05. Süßwaren 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 150 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	Theobromin	83-67-0			Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	Theobromin	83-67-0			Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.090	3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-N-[2-(3,4-dimethoxyphenyl)-ethyl]-acrylamid	69444-90-2	1777		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.111	N-[[[(1R,2S,5R)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycine]thylester	68489-14-5	1776		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA

16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				01. Milchprodukte und Analoge 1 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweißprodukte 6 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				14.1 Nichtalkoholische Getränke 3 mg/kg	Stereoisomeren: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) and 50% (1S,2R)	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6	2123	5-oxo-L-prolyl-L-valyl-glycin (PCA-Val-Gly) und L-alpha-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 0,7 %, L-gamma-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 2,0 % Toluol nicht nachweisbar (Nachweigenze 10 mg /kg)	01. Milchprodukte und Analoge 50 mg/kg	abgeschlossen	EFSA	

17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	05. Süßwaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	06.3 Frühstücksgetreidekost 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	07.2 Feine Backwaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	08. Fleisch 45 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweißprodukte 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 15 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	15. Verzehrfertige süsse oder herzhaftes Happen und Knabberien 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA

21.001	Pyrolignoses Destillat								(bestimmt mittels Gaschromatografie/Flammenionisationsdetektor): über 40 % Massenanteil), Ethylacetat: weniger als 25 % Massenanteil, Ethylformiat: weniger als 2 % Massenanteil), Ethylpropionat: weniger als 4 % Massenanteil, Ethylbutyrat: weniger als 1,5
--------	------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Eliminare le seguenti voci:

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CASRN	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.127	p-Mentha-1,4(8)-dien-3-on	491-09-8	757	11189	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
11.008	2-Aminoacetophenon	551-93-9		2041	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
13.175	4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on				Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA

Allegato 6
(art. 4 cpv. 7)

Elenco delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi

Numero	Derrata alimentare	Osservazioni
1	Alimenti per lattanti e di proseguimento	sono ammessi solo l'estratto di vaniglia e la vanillina
2	Alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti	sono ammessi solo l'estratto di vaniglia e la vanillina

BOZZA



Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)

Modifica del ...

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

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente le derrate alimentari geneticamente modificate viene modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 31 capoverso 4, 32 capoverso 2, 33 capoverso 4, 34 capoverso 2 e 37 capoversi 2 e 3 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Titolo prima dell'art. 1

Sezione 1: Oggetto e campo d'applicazione

Art. 1 rubrica

Abrogata

Art. 2

Abrogato

Art. 3 cpv. 2 lett. c

² La domanda deve contenere i seguenti dati:

- c. le indicazioni di cui all'articolo 28 dell'ordinanza del 10 settembre 2008³ sull'emissione deliberata nell'ambiente.

RS

¹ RS 817.022.51

² SR 817.02

³ RS 814.911

Art. 4 Esame della documentazione

1 L'USAV esamina la domanda e stila un rapporto. Tiene conto delle valutazioni delle autorità straniere, se queste hanno applicato una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerr e dalla presente ordinanza.

2 L'UFAM valuta gli aspetti di un potenziale pericolo per l'ambiente. Questa valutazione viene integrata nel rapporto dell'USAV.

Art. 5 cpv. 1

1 L'USAV rilascia l'autorizzazione se il prodotto OGM soddisfa i requisiti di cui all'articolo 31 capoverso 2 ODerr.

Art. 6a

1 Sono tollerate senza autorizzazione quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse se:

- a. le quantità non superano lo 0,5 per cento in massa con riferimento all'ingrediente;
- b. il pubblico ha accesso a procedure di documentazione e a materiali di riferimento appropriati.
- c. è adempiuta una delle seguenti condizioni:
 1. una valutazione effettuata dall'USAV in base allo stato attuale della scienza ha permesso di escludere un pericolo per la salute,
 2. le quantità di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate, contengono tali piante o sono state ottenute da esse sono state giudicate idonee all'impiego in derrate alimentari da un'autorità estera nell'ambito di una procedura comparabile a quella prevista dall'ODerr e dalla presente ordinanza.

2 Se si tratta di tollerare quantità minime di derrate alimentari che sono piante geneticamente modificate o contengono tali piante, la tolleranza presuppone inoltre che una valutazione effettuata dall'UFAM permetta di escludere, in base allo stato attuale della scienza, un pericolo per l'ambiente. Entro 30 giorni, l'UFAM invia il suo parere all'USAV.

3 L'USAV può limitare o vincolare a condizioni l'immissione sul mercato dei prodotti di cui al capoverso 1 e 2.

4 Nell'allegato 2 sono elencati i materiali geneticamente modificati che sono tollerati conformemente al capoverso 1 nelle derrate alimentari.

Art. 7 cpv. 1, 8 e 9

1 Le derrate alimentari che sono prodotti OGM devono essere contrassegnate con la menzione «ottenuto da X⁴ geneticamente modificato» oppure «ottenuto da X modificato con tecnologia genetica».

8 Abrogato

9 Non sono permesse menzioni diverse da quelle del presente articolo. È eccezzuata la menzione di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b del regolamento (CE) n. 1829/2003⁵ relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

Art. 8 Contenuto

1 Dalla documentazione deve risultare, conformemente all'articolo 33 ODerr:

- a. che la derrata alimentare è un prodotto OGM;
- b. la designazione degli OGM contenuti nella derrata alimentare;
- c. l'indicazione della partita, sempreché sia richiesta in virtù dell'articolo 19 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016⁶ concernente le informazioni sulle derrate alimentari; e
- d. nomi e indirizzi delle persone che consegnano il prodotto OGM e delle persone che lo ricevono.

2 La designazione dell'OGM deve essere fatta mediante l'identificatore di cui all'allegato al regolamento (CE) n. 65/2004⁷ della Commissione. In mancanza di tale identificatore, la designazione va fatta mediante la specificazione dell'identità degli organismi, comprese le proprietà e le caratteristiche rilevanti.

3 L'USAV può designare in modo più preciso le derrate alimentari che sottostanno all'obbligo di documentazione e disciplinare le modalità della documentazione mediante ordinanza.

Art. 10, frase introduttiva e lett. a

Chiunque utilizza derrate alimentari che sono o contengono OGM deve disporre, per garantire la separazione del flusso delle merci secondo l'articolo 34 ODerr, di un adeguato sistema di garanzia della qualità che preveda segnatamente:

- a. l'individuazione di punti lungo il flusso delle merci nell'utilizzazione di derrate alimentari nelle quali possono verificarsi mescolamenti indesiderati;

⁴ X = nome dell'organismo geneticamente modificato.

⁵ Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 298/2008, GU L 97 del 9.4.2008, pag. 64.

⁶ RS **817.022.16**

⁷ Regolamento (UE) n. 65/2004 della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati, versione della GU L 10 del 16.1.2004, pag. 5.

Art. 10a Modifica dell'allegato 2

¹ L'USAV aggiorna l'allegato 2 alla presente ordinanza in base alle valutazioni secondo l'articolo 6a.

² Può stabilire altresì disposizioni transitorie.

Art. 12a Disposizione transitoria della modifica del ...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate o fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] e consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹ sui requisiti igienici è modificata come segue:

Art. 4 cpv. 2 lett. c e 5

² Un criterio microbiologico è un criterio che stabilisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di derrate alimentari o di un processo in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi o in base alla quantità di tossine o metaboliti per unità stabilita. Si distingue tra:

- c. valore microbiologico di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale.

⁵ Un valore microbiologico di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale definisce il numero di microrganismi che in base all'esperienza non viene superato nei prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il periodo di conservabilità se le materie prime sono scelte con cura, se è rispettata la buona prassi procedurale e se il prodotto è conservato in modo adeguato.

Art. 29 cpv. 3, 4^{bis} e 4^{ter}

³ La carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente e rimanerlo durante il deposito e il trasporto. Se necessario, prima della congelazione, è ammesso un certo periodo di maturazione. Le aziende di commercio al dettaglio non devono soddisfare tali requisiti, purché la sicurezza delle derrate alimentari sia costantemente garantita.

¹ RS 817.024.1

^{4bis} Il trasporto di carcasse, mezzene o quarti oppure di mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini o suini può avvenire prima che sia raggiunta la temperatura interna prescritta al capoverso 1 lettera a, purché siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. Il trasporto avviene in territorio svizzero e dura al massimo sei ore.
- b. Nel macello o nell'azienda di sezionamento adiacente al macello, la temperatura interna è controllata e documentata nell'ambito delle misure di controllo autonomo; la temperatura superficiale dei pezzi di carne da trasportare non può superare 7° C.
- c. L'autorità competente per la sorveglianza del rispetto della legislazione sulle derrate alimentari nel macello o nell'azienda di sezionamento adiacente al macello è informata del trasporto previsto; essa può vietare il trasporto prima del raggiungimento della temperatura interna prescritta se le condizioni di trasporto non sono rispettate.
- d. Un'azienda alimentare che riceve per la prima volta carcasse, mezzene o quarti oppure mezzene sezionate in tre pezzi che, prima del trasporto, non sono state refrigerate alla temperatura interna prescritta dal capoverso 1 lettera a, informa in via preliminare al riguardo l'autorità competente nel luogo di destinazione.
- e. Il veicolo di trasporto è dotato di uno strumento che controlla e registra la temperatura dell'aria all'interno del veicolo e la durata del trasporto, in modo tale che si possa verificare il rispetto delle prescrizioni.
- f. Il veicolo di trasporto raccoglie da un unico macello la carne destinata al trasporto.
- g. Per poter essere trasportati nello stesso compartimento insieme a pezzi di carne già refrigerati alla temperatura interna prescritta dal capoverso 1 lettera a, i pezzi di carne trasportati conformemente alle disposizioni del presente capoverso devono avere una temperatura interna massima di 15° C all'inizio del trasporto.
- h. La partita è accompagnata da una dichiarazione (p. es. un bollettino di consegna) del macello o dell'azienda di sezionamento adiacente da cui si evince per quali pezzi di carne il trasporto avviene secondo le disposizioni del presente capoverso.

^{4ter} Se i trasporti durano più di sei ore e in caso di trasporti transfrontalieri verso l'Unione europea, per quanto riguarda le temperature durante il trasporto delle carni si applicano le condizioni stabilite dall'articolo 1 del regolamento (UE) n. 2017/1981².

² Regolamento (UE) n. 2017/1981 della Commissione, del 31 ottobre 2017, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni, versione della GU L 285 dell'1.11.2017, pag. 10.

Art. 30 cpv. 1^{bis}

^{1bis} Carcasse, mezzene o quarti oppure mezzene sezionate in non più di tre pezzi possono essere disossate e sezionate prima di raggiungere la temperatura indicata nell'articolo 29 capoverso 1 lettera a se sono state trasportate nei termini della deroga di cui all'articolo 29 capoverso 4^{bis}. In questo caso, durante il sezionamento e il disossamento la carne deve essere esposta a una temperatura dell'aria che garantisca una diminuzione continua della temperatura della carne. Non appena sezionata e, se del caso, imballata, la carne deve essere refrigerata alla temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1 lettera a.

Art. 32 cpv. 6

⁶ Se è dimostrato che non soddisfa i criteri microbiologici di cui all'allegato 1, la carne separata meccanicamente può essere utilizzata soltanto per la fabbricazione di prodotti a base di carne trattati termicamente da parte di aziende alimentari autorizzate conformemente all'articolo 21 ODerr.

Art. 36 cpv. 3

³ Per il procedimento di fabbricazione di collagene destinato al consumo umano si applica quanto segue:

- a. il materiale osseo di ruminanti è sottoposto a un processo di trasformazione durante il quale l'intero materiale osseo viene finemente frantumato e sgrassato con acqua calda e trattato con acido cloridrico diluito (con una concentrazione minima del 4 per cento e un pH < 1,5) per un periodo non inferiore a due giorni; questo trattamento è seguito dalla regolazione del pH con acido o soluzione alcalina nei modi seguenti:
 1. con uno o più risciacqui e successiva filtrazione, frantumazione o estrusione; o
 2. con un processo riconosciuto equivalente.
- b. le altre materie prime sono sottoposte a un processo di trasformazione comprendente il lavaggio e la regolazione del pH con acido o soluzione alcalina, seguiti da:
 1. uno o più risciacqui e successiva filtrazione, frantumazione o estrusione; o
 2. un processo riconosciuto equivalente.

Art. 66 cpv. 1 lett. c e 4

¹ Il responsabile deve prendere tutti i provvedimenti necessari nell'ambito del suo controllo autonomo per garantire che:

- c. i prodotti fabbricati, trasformati o preparati rispettino i valori microbiologici di riferimento per la verifica della buona prassi procedurale durante il periodo di conservabilità.

⁴ Per verificare la buona prassi procedurale, il responsabile è tenuto ad analizzare i prodotti fabbricati, trasformati o preparati durante il loro periodo di conservabilità in base ai valori microbiologici di riferimento stabiliti nelle direttive settoriali secondo l'articolo 80 ODerr. Se il settore non ha stabilito valori microbiologici di riferimento, essi possono essere fissati dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

Art. 68 cpv. 3

³ Il responsabile di un macello o di un'azienda alimentare che fabbrica carne macinata, preparati a base di carne, carni separate meccanicamente o carne fresca di pollame deve prelevare almeno una volta alla settimana campioni per l'analisi microbiologica. Il giorno di campionatura deve variare di settimana in settimana, affinché sia coperto ogni giorno della stessa.

Art. 71 cpv. 1 lett. d

¹ Qualora i risultati delle analisi fondate sui criteri di cui all'allegato 1 siano insoddisfacenti, il responsabile deve adottare le misure correttive stabilite nell'ambito del controllo autonomo e le misure seguenti:

- d. in caso di superamento dei valori microbiologici di riferimento la buona prassi procedurale è considerata inadempita. In questo caso devono essere attuate le misure correttive necessarie.

Art. 72 cpv. 1

¹ L'USAV adegua gli allegati allo stato della scienza e della tecnica e al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

Art. 74a Disposizione transitoria della modifica del...

Le derrate alimentari non conformi alla modifica del ... possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al [1 anno] ed essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

II

L'allegato 1 è modificato secondo la versione qui annessa.

III.

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

BONZA

Allegato 1
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 66 cpv. 3 e 4, 67 cpv. 1 e 2,
71 cpv. 1 e 74)

Criteri microbiologici applicabili alle derrate alimentari

Parte 1 Criteri di sicurezza alimentare

- a. *La colonna «Metodo di analisi di riferimento» è modificata come segue:*
1. *nei numeri 1.4-1.20 e 1.22-1.23, «EN/ISO 6579» è sostituito con «EN ISO 6579-1»;*
 2. *nel numero 1.21, «Metodo europeo di screening del Laboratorio comunitario di riferimento per gli stafilococchi coagulasi-positivi» è sostituito con «EN ISO 19020»;*
 3. *nel numero 1.24, «ISO/TS 22964» è sostituito con «EN ISO 22964»;*
 4. *nei numeri 1.26-1.27a, «HPLC» è sostituito con «EN ISO 19343»;*
 5. *nel numero 1.28, «EN/ISO 6579 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)» è sostituito con «EN ISO 6579-1 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)».*

- b. Nel numero 1.20, nella colonna «Categoria alimentare» la voce «Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati pronti al consumo» è modificata come segue:
Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati (nuova nota a piè di pagina) pronti al consumo
- c. Nuova nota a piè di pagina: «Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su Salmonella.
- d. Nel numero 1.24, nella colonna «Microrganismi/loro tossine, metaboliti» viene eliminato «(Enterobacter sakazakii)»;
- e. Nel numero 1.28, nella colonna «Microrganismi/loro tossine, metaboliti» la dicitura «Salmonella typhimurium Salmonella enteritidis» è sostituita con «Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis».
- f. La nota a piè di pagina 15 è sostituita con «Per i numeri 1.1-1.25, 1.27a, 1.28 e 1.30: m = M.
- g. Nel secondo trattino delle note a piè di pagina 17 e 21, viene eliminato «esclusi i germogli».
- h. Le note a piè di pagina 27, 33, 36 e 38 sono stralciate.
- i. Nella nota a piè di pagina 28 viene eliminato «(Enterobacter sakazakii)».
- j. Sotto il titolo «Interpretazione dei risultati delle analisi», «Enterobacter sakazakii» è sostituito con «Cronobacter spp.».
- k. È prevista l'aggiunta di un nuovo numero 1.30:

1.30	Carne di rettili; ^(nuova nota a piè di pagina) Salmonella	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579-1	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
------	--	---	---	-----------------	---------------	--

Nuova nota a piè di pagina: «Carne di rettili»: parti commestibili, non lavorate o lavorate, di rettili d'allevamento delle specie Alligator mississippiensis, Crocodylus johnstoni, Crocodylus niloticus, Crocodylus porosus, Timon Lepidus, Python reticulatus, Python molurus bivittatus e Pelodiscus sinensis.

Parte 2 Criteri di igiene del processo

- a. La colonna «Metodo di analisi di riferimento» è modificata come segue:
1. Nei numeri 2.1.1, 2.1.2, 2.1.7 e 2.1.8, «ISO 4833-1» è sostituito con «EN ISO 4833-1».
 2. Nei numeri 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.7, 2.2.8 e 2.3.1, «ISO 21528-2» è sostituito con «EN ISO 21528-2».
 3. Nei numeri 2.1.3 e 2.1.4, «EN/ISO 6579» è sostituito con «EN ISO 6579-1».
 4. Nel numero 2.1.5, «EN/ISO 6579 (per la rilevazione)» è sostituito con «EN ISO 6579-1».
 5. Nei numeri 2.2.9 e 2.2.10, «ISO 21528-1» è sostituito con «EN ISO 21528-1».
- b. Sezione 2.1 «Carne e prodotti a base di carne»:
1. Nel numero 2.1.9, nelle colonne «n» e «c» vengono inseriti i seguenti valori:
 $n=5$, $c=2$.
 2. La nota a piè di pagina 53 è sostituita con «Per i numeri 2.1.3-2.1.6: $m = M$ ».
 3. La nota a piè di pagina 55 è modificata come segue:
«Qualora venga rilevata *Salmonella spp.*, vengono poi sierotipizzati gli isolati *Salmonella Typhimurium* o *Salmonella Enteritidis* al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico secondo la parte 1 numero 1.28».
 4. Sotto il titolo «Interpretazione dei risultati delle analisi», le indicazioni relative a *Campylobacter* sono modificate come segue:
Campylobacter spp nelle carcasce di polli da ingrasso:
 - soddisfacente, se un massimo di valori c/n è superiore a m ;
 - insoddisfacente, se più valori c/n sono superiori a m .
- c. Nella sezione 2.2 «Latte e prodotti a base di latte», nella nota a piè di pagina 73 viene eliminato «(*E. sakazakii*)».
- d. Nella sezione 2.5 «Verdura, frutta e prodotti derivati», nella colonna «Categoria alimentare» il numero 2.5.2 «Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)» è modificato come segue: «Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (nuova nota a piè di pagina) (pronti al consumo)»

Nuova nota a piè di pagina: «Il termine «non pastorizzati» indica che il succo non è stato sottoposto a pastorizzazione ottenuta mediante combinazioni di tempo-temperatura o ad altri processi validati per conseguire un effetto battericida equivalente a quello della pastorizzazione su *E. coli*».

Parte 3

Abrogata

BOZZA



Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OIgM)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del 23 novembre 2005¹ concernente l'igiene nella macellazione è modificata secondo la versione qui annessa.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

¹ RS 817.190.1

Allegato 3
(art. 3)

Misure d'igiene nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

2 Prescrizioni d'igiene particolari: bestiame da macello e selvaggina d'allevamento

N. 2.1 cpv. 2

² Sono inoltre consentiti:

- a. il sezionamento delle carcasse in mezzene, quarti e sestì;

N. 2.3 cpv. 6bis

^{6bis} In deroga al capoverso 6 lettera a, lo stomaco dei vitelli, se destinato alla produzione di caglio, deve essere soltanto svuotato.

Allegato 5
(art. 5 cpv. 1 e 12 cpv. 1)

Preparazione della carcassa per il controllo delle carni

N. 1 titolo e 2 titolo

1 Animali della specie bovina di età superiore a otto mesi

2 Animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi

BOZZA

Allegato 6
(art. 6 cpv. 1 e 12 cpv. 1)

Prescrizioni per il controllo delle carni

N. 1 titolo e 2 titolo

	Parti della carcassa	da effettuare:
1	Animali della specie bovina di età superiore a otto mesi	
2	Animali della specie bovina di età inferiore a otto mesi	

BOZZA

Allegato 7
(Art. 6 cpv. 2^{bis}, 7 cpv. 2 e 10 cpv. 2 e 3)

Motivi di contestazione e misure nel controllo delle carni

N. 1.1.5 lett. b

1.1 Carcassa intera non idonea al consumo

La carcassa e le sue parti, compreso il sangue, devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale se si costata quanto segue:

- 1.1.5 alterazioni estremamente gravi con disturbo del benessere generale a causa di malattie infiammatorie, segnatamente ai seguenti organi:
- b. cuore e pericardio;

BOZZA



Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OIgPL)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente l'igiene nella produzione lattiera è modificata come segue:

*Art. 10 cpv. 1 lett. h
Abrogata*

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

SR

¹ RS 916.351.021.1



Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del 16 dicembre 2016¹ sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico è modificata come segue:

Art. 16 cpv. 1

¹ *Abrogato*

II

L'allegato 2 è modificato secondo la versione qui annessa.

III

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2020.

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

RS

¹ RS 817.022.11

Allegato 2
(art. 3 cpv. 2)

Requisiti chimici concernenti l'acqua potabile

Aggiungere la seguente voce:

Parametri	Valori massimi	Unità	Note
Perclorato	4	µg/l	



Ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi

(OITE-PT)

Modifica del ...

Avamprogetto del 03.04.19

Il Consiglio federale svizzero

ordina:

I

L'ordinanza del 18 novembre 2015¹ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Paesi terzi è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 6 capoverso 3, 7 capoverso 1, 9, 14 capoverso 1, 15a capoverso 2 e 32 capoverso 1 della legge del 16 dicembre 2005² sulla protezione degli animali; visto l'articolo 44 della legge del 20 giugno 2014³ sulle derrate alimentari (LDerr); visti gli articoli 24 capoverso 1, 25 capoverso 1, 53a capoverso 2 e 56 capoverso 1 della legge del 1° luglio 1966⁴ sulle epizootie (LFE); in applicazione dell'allegato 11 dell'Accordo del 21 giugno 1999⁵ tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (Accordo agricolo),

Sostituzione di un termine

In tutto l'atto normativo il termine «DVCE» viene sostituito con «DSCE».

RS

- 1 RS **916.443.10**
- 2 RS **455**
- 3 RS **817.0**
- 4 RS **916.40**
- 5 RS **0.916.026.81**

Art. 3 cpv. 1

¹ Salvo diversa disposizione della presente ordinanza, si applicano l'ordinanza del 27 giugno 1995⁶ sulle epizoozie (OFE) e l'ordinanza del 16 dicembre 2016⁷ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) e l'ordinanza del ... 2019⁸ sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

Art. 4 lett. c n. 3, d-g, h e o

Nella presente ordinanza si intende per:

- c. *prodotti animali*:
 - 3. sperma, ovuli ed embrioni animali destinati alla riproduzione;
- d. *sottoprodotti di origine animale*: corpi di animali e carcasse nonché le loro parti, prodotti di origine animale e resti alimentari ai sensi dell'articolo 3 lettera p dell'ordinanza del 25 maggio 2011⁹ concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn), di cui non sia consentito il consumo o che siano stati esclusi dalla catena alimentare, nonché ovuli, embrioni e sperma a destinazione diversa della riproduzione;
- e. *certificato sanitario*: documento in formato cartaceo o elettronico che attesta la provenienza di una partita nonché l'ottemperanza ai requisiti di polizia sanitaria, di protezione degli animali e di igiene delle derrate alimentari;
- f. *documento sanitario comune di entrata (DSCE)*: documento di cui agli articoli 56–58 del regolamento (UE) 2017/625¹⁰, che viene impiegato per notificare l'arrivo delle partite al posto di ispezione frontaliero e per registrare il risultato dei controlli e le misure del servizio veterinario di confine riguardanti la partita che accompagna;
- g. *«Trade Control and Expert System» (TRACES)*: componente di sistema integrato nel sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali dell'UE secondo gli articoli 131–136 del regolamento (UE) 2017/625;
- h. *partita*: un numero di animali o una quantità di prodotti animali per i quali vale lo stesso certificato sanitario o lo stesso altro documento di accompa-

⁶ RS **916.401**

⁷ RS **817.02**

⁸ RS **817.042**

⁹ RS **916.441.22**

¹⁰ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), modificato da ultimo dal regolamento (EU) 2019/478, GÜ L 82 del 25.3.2019, pag. 4.

gnamento, trasportati con lo stesso mezzo di trasporto, provenienti dallo stesso luogo di provenienza, destinati alla stessa azienda di destinazione e che appartengono alla stessa specie e classe o per i quali vale la stessa descrizione;

- o. *posto d'ispezione frontaliero*: luogo, con le relative strutture, in cui vengono effettuati i controlli veterinari di confine;

Art. 11 Reimportazione delle partite respinte o rifiutate

¹ Dopo l'esportazione in un Paese terzo, i prodotti animali possono essere reimportati soltanto qualora sia presente il certificato d'esportazione, in originale o in copia autenticata, e la competente autorità del Paese terzo motivi il respingimento o il rifiuto e attesti che:

- a. sono state rispettate le condizioni di immagazzinamento e di trasporto dei prodotti;
- b. non si è verificato in alcun momento il pericolo di una contaminazione incrociata;
- c. la partita non è stata manipolata in alcun modo.

² Qualora i prodotti animali siano conservati in contenitori sigillati e la sigillatura sia intatta è sufficiente una conferma scritta da parte dell'impresa di spedizione del fatto che le condizioni di cui al capoverso 1 lettere a e b sono rispettate.

³ I prodotti animali reimportati possono essere ritrasportati solo nell'azienda di provenienza indicata sull'autorizzazione d'esportazione.

Art. 12 cpv. 1 lett. b e 3

¹ Per l'importazione di prodotti animali che non soddisfano le condizioni d'importazione armonizzate dell'UE, l'USAV può rilasciare un'autorizzazione qualora sia previsto l'utilizzo di prodotti animali per:

- b. campioni destinati a ricerca, diagnosi e analisi.

³ Una volta soddisfatto lo scopo di utilizzo, i prodotti animali devono essere riesportati nel loro Paese di provenienza oppure eliminati conformemente all'OSOAn¹¹.

Art. 14 Lettere e pacchi destinati a privati

Alle lettere e ai pacchi contenenti prodotti animali, spediti da Paesi terzi a privati nel territorio d'importazione e destinati al consumo privato, si applica per analogia l'articolo 13 capoverso 1.

Art. 15 cpv. 1

¹ Il DFI stabilisce per quali animali e prodotti animali è prescritto un controllo veterinario di confine delle partite in caso di importazione.

¹¹ RS 916.441.22

Art. 17 cpv. 2, 3, 5 e 8

² Le persone fisiche o giuridiche che intendono registrarsi come azienda di destinazione e/o importatore devono richiedere tale registrazione all'autorità cantonale competente.

³ Le persone fisiche o giuridiche che intendono registrarsi come persone soggette all'obbligo di dichiarazione devono richiedere tale registrazione all'USAV.

⁵ Per accedere a TRACES occorre dimostrare di aver seguito una formazione. La prova della formazione può essere prodotta con:

- a la frequenza di un corso di formazione proposto dall'USAV; oppure
- b. la conferma da parte di una persona appartenente alla stessa azienda del richiedente e registrata in TRACES del fatto che il richiedente dispone delle necessarie conoscenze.

⁸ L'USAV propone la formazione di cui al capoverso 5 lettera a a titolo gratuito.

Art. 18 cpv. 2^{bis}

^{2bis} Qualora dati relativi alla partita fossero già stati registrati in TRACES o trasmessi elettronicamente a TRACES da parte dell'ufficio competente per l'esportazione nel Paese di provenienza, per la notifica preventiva vanno ripresi direttamente tali dati.

Art. 22 cpv. 1^{bis}

^{1bis} Le partite devono essere imballate in modo tale che nessun prodotto animale o secrezione animale possa fuoriuscirne o defluirne.

Art. 23 Rubrica

Temperature durante il trasporto e l'immagazzinamento

Art. 24 cpv. 2

² Essa deve, immediatamente dopo l'atterraggio dell'aeromobile:

- a. trasferire per via diretta gli animali e i prodotti animali nel posto d'ispezione frontaliero;
- b. consegnare o mettere a disposizione in formato elettronico al servizio veterinario di confine i necessari documenti di accompagnamento.

Art. 31 Bestiame da macello

Il bestiame da macello può unicamente essere trasferito in una grande azienda ai sensi dell'articolo 3 lettera l dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹² concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC).

¹² RS 817.190

Art. 39 lett. e

Le seguenti disposizioni valide per l'importazione si applicano per analogia anche al transito:

- e. articoli 22 capoversi 1 e 1^{bis} e 23 (trasporto);

Art. 51 cpv. 4

⁴ I controlli secondo le disposizioni del Paese di destinazione possono essere eseguiti contemporaneamente ai controlli a cui soggiacciono le aziende autorizzate secondo l'articolo 21 ODerr¹³.

Art. 52 cpv. 1 lett. a nota a piè di pagina

¹ I seguenti sottoprodotti di origine animale possono essere esportati soltanto con un'autorizzazione dell'USAV:

- a. i sottoprodotti delle categorie 1 e 2 ai sensi degli articoli 5 e 6 OSOAn¹⁴, eccettuati i campioni destinati alla ricerca e i campioni diagnostici nonché i campioni commerciali e gli articoli da esposizioni ai sensi degli articoli 11 e 12 del regolamento (UE) n. 142/2011¹⁵;

Art. 58 cpv. 2

² Il servizio può controllare in particolare l'imballaggio, il mezzo di trasporto, l'identificazione e, nei prodotti animali, anche la temperatura e il valore di pH.

Art. 64 cpv. 3

³ In caso di rischio generale elevato di non ottemperanza alle disposizioni di polizia sanitaria e di igiene delle derrate alimentari nel Paese, nella regione o nell'azienda d'origine, l'USAV può ordinare che le partite soggette al controllo veterinario di confine contenenti prodotti animali siano sottoposte a esami di laboratorio ad ogni importazione e per ciascun transito in uno Stato membro dell'UE, in Islanda o in Norvegia e siano rilasciate soltanto in caso di esito favorevole di tali esami.

¹³ RS **817.02**

¹⁴ RS **916.441.22**

¹⁵ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera, GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2019/319, GU L 61 del 28.2.2019, pag. 1.

Art. 65 Riduzione dei controlli

In caso di basso rischio di infrazione delle norme di polizia sanitaria o di igiene delle derrate alimentari, l'USAV può ridurre la frequenza dei controlli per l'importazione e il transito di animali e prodotti animali.

Art. 67 lett. b e h-j

Una partita non è conforme se dai controlli effettuati dal servizio veterinario di confine emerge che essa non soddisfa le condizioni di importazione, transito o esportazione. Essa non è conforme in particolare se:

- b. per quanto riguarda le derrate alimentari, sono state superate le temperature di trasporto ammesse dalla legislazione sulle derrate alimentari oppure durante il trasporto o l'immagazzinamento non sono stati rispettati i livelli di temperatura indicati nel certificato sanitario;
- h. il certificato sanitario o il DSCE non sono conformi alle norme vigenti;
- i. il posto d'ispezione frontaliero non è autorizzato a controllare la categoria di animali o di prodotti animali in questione; oppure
- j. l'imballaggio non soddisfa i requisiti secondo l'articolo 22 capoverso 1^{bis}.

Art. 68 cpv. 1 lett. c e 2^{bis}

¹ Se una partita importata o in transito non è conforme, il servizio veterinario di confine dispone una delle seguenti misure:

- c. trasformazione o trattamento;

^{2bis} Esso può eccezionalmente disporre la misura solo in relazione a una parte della partita, a condizione che essa sia atta a garantire il rispetto delle condizioni di importazione e di transito, non rappresenti alcun rischio e non pregiudichi il controllo ufficiale.

Art. 70 Respingimento

¹ In caso di partite importate o in transito non conformi, il servizio veterinario ne decide il respingimento, purché non vi si oppongano ragioni contemplate dalla legislazione sulle epizootie, sulla protezione degli animali o sulle derrate alimentari.

² Esso stabilisce un termine per la rispedizione delle partite respinte. Il termine può ammontare al massimo a 10 giorni.

³ La rispedizione può avvenire se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. il luogo di destinazione è stato convenuto con l'importatore responsabile della partita;
- b. la rispedizione avviene direttamente nel Paese di destinazione per via aerea tramite un aeroporto svizzero;
- c. l'importatore responsabile della partita ha informato per scritto il servizio veterinario di confine del fatto che le autorità competenti del Paese di desti-

nazione sono state informate sui motivi e le circostanze che hanno portato al respingimento;

- d. se il Paese di destinazione non è il Paese di provenienza, le autorità competenti del Paese di destinazione, preso atto del motivo del respingimento, hanno comunicato al servizio veterinario di confine di essere disposte ad accettare la partita.

⁴ Se vi sono motivi contrari a un respingimento, è possibile effettuare comunque il respingimento di prodotti animali se l'importatore conferma con un documento dell'autorità competente del Paese di provenienza che tale autorità permette la rispedizione nel Paese di provenienza in base a disposizioni divergenti della legislazione sulle derrate alimentari.

⁵ Se appropriato, in caso di respingimento il servizio veterinario di confine informa le autorità competenti del Paese di provenienza sul tipo di partita e le motivazioni.

Art. 71 Trasformazione o trattamento

¹ Per gli animali e i prodotti animali con lacune minime il servizio veterinario di confine può decidere, in alternativa al respingimento, la trasformazione o il trattamento.

² La trasformazione o il trattamento devono essere adatti a:

- a garantire il rispetto delle condizioni di importazione e di transito; oppure
- b rendere i prodotti animali adeguati al consumo sicuro da parte di animali o esseri umani oppure a un altro scopo ammesso.

³ La trasformazione o il trattamento devono essere documentati ed eseguiti sotto il controllo dell'autorità competente. Devono essere efficaci e non devono rappresentare un rischio per la salute umana o animale.

⁴ Per la trasformazione o il trattamento possono essere utilizzati soltanto metodi ammessi dal diritto in materia di derrate alimentari, di alimenti per animali e di epizoozie. È vietato effettuare diluizioni.

⁵ Per gli animali e i prodotti animali con lacune minime che non comportano alcun rischio di polizia epizootica o di igiene delle derrate alimentari può essere disposta un'altra misura. Tale misura deve garantire il rispetto delle condizioni di importazione e di transito ed eventualmente portare la partita ad una destinazione diversa da quella originariamente prevista.

Art. 72 cpv. 1 lett. c ed e

¹ Il servizio veterinario di confine confisca:

- c. i prodotti animali palesemente avariati e i prodotti animali per i quali è stato accertato il superamento dei valori massimi per i residui e i contaminanti stabiliti dall'articolo 10 capoverso 4 lettera e dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹⁶ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;

- e. gli animali e i prodotti animali per i quali, a causa di motivi contemplati dalla legislazione sulle epizootie o sull'igiene delle derrate alimentari, non è possibile la rispedizione o il proseguimento del trasporto.

Art. 81 Rubrica

Concerne soltanto il testo francese.

Art. 82 Misure applicabili al traffico per via navale sul Reno e agli aeroporti privi di un posto d'ispezione frontaliero autorizzato

¹ Se per via navale sul Reno o in aeroporti privi di un posto d'ispezione frontaliero autorizzato l'ufficio doganale riscontra partite soggette al controllo veterinario di confine le trattiene e informa l'autorità competente del Cantone in cui si trova l'ufficio doganale. L'autorità cantonale competente prende i provvedimenti necessari per salvaguardare la salute umana e degli animali.

² Nel caso dei prodotti animali, l'autorità cantonale competente può ordinare il sequestro, il respingimento, la trasformazione, il trattamento o la confisca dell'intera partita. Per il respingimento, la trasformazione o il trattamento sono applicabili per analogia gli articoli 70 e 71. Eventuali successivi controlli veterinari di confine devono essere preventivamente concordati con il relativo posto d'ispezione frontaliero. La competente autorità cantonale smaltisce le partite confiscate conformemente all'OSOAn¹⁷ o ne ordina tale smaltimento.

³ Per gli animali vivi, l'autorità cantonale competente dispone il trasporto immediato, nel rispetto di determinate condizioni di sicurezza, verso un posto d'ispezione frontaliero autorizzato.

Art. 84 cpv. 4

⁴ Nel caso dei prodotti animali, l'autorità cantonale competente può adottare misure secondo l'articolo 82 capoverso 2.

Art. 98 cpv. 1, frase introduttiva e lett. g

¹ Devono essere registrate in TRACES le seguenti autorità, istituzioni e persone:

- g i laboratori incaricati dal servizio veterinario di confine di eseguire analisi di campioni.

Art. 103 cpv. 1 lett. c ed e^{bis}

¹ Sono a carico dell'importatore le seguenti tasse e costi relativi alle importazioni:

- c. i costi sostenuti per gli esami di laboratorio secondo l'articolo 64 capoversi 2 e 3;

¹⁷ RS 916.441.22

e^{bis}. i costi dovuti a misure cautelative da adottare temporaneamente secondo l'articolo 5 capoverso 1 lettera e;

Art. 107 cpv. 2

² Le opposizioni e i ricorsi rientranti nel campo d'applicazione della legislazione sulle derrate alimentari sono disciplinati dagli articoli 67–71 LDerr.

Art. 109 cpv. 4

⁴ È fatto salvo l'articolo 37 LDerr.

II

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Ueli Maurer

Il cancelliere della Confederazione, Walter Thurnherr

Ordinanza concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia

(OITE-UE)

Modifica del ...

Avamprogetto del 03.04.19

Il Consiglio federale svizzero

ordina:

I

L'ordinanza del 18 novembre 2015¹ concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali nel traffico con Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 6 capoverso 3, 7 capoverso 1, 9, 14 capoverso 1, 15a capoverso 2 e 32 capoverso 1 della legge del 16 dicembre 2005² sulla protezione degli animali; visto l'articolo 44 della legge del 20 giugno 2014³ sulle derrate alimentari (LDerr); visti gli articoli 24 capoverso 1, 25 capoverso 1, 53a capoverso 2 e 56 capoverso 1 della legge del 1° luglio 1966⁴ sulle epizootie (LFE); in applicazione dell'allegato 11 dell'Accordo del 21 giugno 1999⁵ tra la Confederazione Svizzera e la Comunità europea sul commercio di prodotti agricoli (Accordo agricolo),

Art. 3 cpv. 1

¹ Salvo diversa disposizione della presente ordinanza, si applicano l'ordinanza del 27 giugno 1995⁶ sulle epizootie, l'ordinanza del 16 dicembre 2016⁷ sulle derrate

RS

- 1 RS **916.443.11**
- 2 RS **455**
- 3 RS **817.0**
- 4 RS **916.40**
- 5 RS **0.916.026.81**
- 6 RS **916.401**

alimentari e gli oggetti d'uso e l'ordinanza del ...⁸ sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari.

Art. 4 lett. c n. 3, d–g

Nella presente ordinanza si intende per:

- c. *prodotti animali*:
 - 3. Spermatozoi, ovuli ed embrioni animali destinati alla riproduzione;
- d. *sottoprodotti di origine animale*: corpi di animali e carcasse nonché le loro parti, prodotti di origine animale e resti alimentari ai sensi dell'articolo 3 lettera p dell'ordinanza del 25 maggio 2011⁹ concernente i sottoprodotti di origine animale (OSOAn), di cui non sia consentito il consumo o che siano stati esclusi dalla catena alimentare, nonché ovuli, embrioni e spermatozoi a destinazione diversa della riproduzione;
- e. *certificato sanitario*: documento in formato cartaceo o elettronico che attesta la provenienza di una partita e l'ottemperanza ai requisiti di polizia sanitaria, di protezione degli animali e di igiene delle derrate alimentari;
- f. *«Trade Control and Expert System» (TRACES)*: componente di sistema integrato nel sistema di trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali dell'UE secondo gli articoli 131–136 del regolamento (UE) 2017/625¹⁰;
- g. *partita*: un numero di animali o una quantità di prodotti animali per i quali vale lo stesso certificato sanitario o lo stesso altro documento di accompagnamento, trasportati con lo stesso mezzo di trasporto, provenienti dallo stesso luogo di provenienza, destinati alla stessa azienda di destinazione e che appartengono alla stessa specie e classe o per i quali vale la stessa descrizione;

⁷ RS **817.02**

⁸ RS **817.042**

⁹ RS **916.441.22**

¹⁰ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), modificato da ultimo dal regolamento (EU) 2019/478, GÜ L 82 del 25.3.2019, pag. 4.

Art. 7 cpv. 1 lett. b

¹ È necessaria un'autorizzazione dell'USAV per l'importazione di:

- b. i sottoprodotti delle categorie 1 e 2 ai sensi degli articoli 5 e 6 OSOAn, eccettuati i campioni destinati alla ricerca e i campioni diagnostici nonché i campioni commerciali e gli articoli da esposizioni ai sensi degli articoli 11 e 12 del regolamento (UE) n. 142/2011¹¹;

Art. 16 rubrica

Temperature durante il trasporto e l'immagazzinamento

Art. 18 Bestiame da macello

Il bestiame da macello può unicamente essere trasferito in una grande azienda ai sensi dell'articolo 3 lettera 1 dell'ordinanza del 16 dicembre 2016¹² concernente la macellazione e il controllo delle carni.

Art. 24 cpv. 3 lett. f

³ Si applicano per analogia le seguenti disposizioni:

- f. articolo 16 (temperature durante il trasporto e l'immagazzinamento);

Art. 25 cpv. 1 lett. e

¹ Per l'esportazione di animali e prodotti animali dal territorio d'importazione valgono per analogia le seguenti disposizioni per l'importazione:

- f. articolo 16 (temperature durante il trasporto e l'immagazzinamento).

Art. 28 lett. b

I seguenti sottoprodotti di origine animale possono essere esportati soltanto se la partita è accompagnata da un certificato sanitario emesso mediante TRACES:

- b. proteine animali trasformate ai sensi dell'articolo 3 lettera h^{bis} OSOAn¹³.

Art. 46 cpv. 2

² Le opposizioni e i ricorsi rientranti nel campo d'applicazione della legislazione sulle derrate alimentari sono disciplinati dagli articoli 67–71 LDerr.

¹¹ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera, GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1; da ultimo modificato dal regolamento (UE) n. 2019/319, GU L 61 del 28.2.2019, pag. 1.

¹² RS **817.190**

¹³ RS **916.441.22**

Art. 48 cpv. 4

⁴ È fatto salvo l'articolo 37 LDerr.

II

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione, Ueli Maurer

Il cancelliere della Confederazione, Walter Thurnherr