

DIRETTIVA 2006/52/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**del 5 luglio 2006****che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e la direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 95,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾,

deliberando secondo la procedura di cui all'articolo 251 del trattato ⁽²⁾,

considerando quanto segue:

- (1) Gli additivi alimentari possono essere ammessi nei prodotti alimentari solo se conformi all'allegato II della direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ⁽³⁾.
- (2) La direttiva 95/2/CE ⁽⁴⁾ stabilisce un elenco di additivi alimentari che possono essere usati nella Comunità e le relative condizioni di impiego.
- (3) La direttiva 94/35/CE ⁽⁵⁾ stabilisce un elenco di edulcoranti che possono essere utilizzati nella Comunità e le relative condizioni di impiego.
- (4) Dall'adozione delle direttive 95/2/CE e 94/35/CE si è registrata un'evoluzione tecnica nel campo degli additivi alimentari. È opportuno quindi procedere ad un adeguamento di tali direttive per tener conto di tale evoluzione.

- (5) Sulla base del parere espresso dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), il 26 novembre 2003 vengono apportate modifiche alle autorizzazioni in corso, al fine di limitare, per quanto possibile, il tenore di nitrosamine, riducendo i livelli di nitriti e nitrati addizionati agli alimenti e salvaguardando, al contempo, la sicurezza microbiologica dei prodotti alimentari. L'EFSA raccomanda che i livelli di nitriti e nitrati siano fissati nella legislazione come «dose aggiunta». L'EFSA è del parere che la quantità aggiunta di nitriti — e non la dose residua — contribuiscano all'attività inibitoria del *C. botulinum*. Le attuali disposizioni dovrebbero essere modificate in modo che le dosi massime ammesse, segnalate dall'EFSA, nei prodotti a base di carne, trattati o non trattati termicamente, nei formaggi e nel pesce siano espresse come dosi aggiunte. Tuttavia, per determinati prodotti a base di carne tradizionali dovrebbero essere definite, in via eccezionale, le dosi residue massime, a condizione che i prodotti siano adeguatamente specificati e identificati. Le dosi definite dovrebbero garantire che la dose giornaliera ammissibile (DGA) stabilita dal comitato scientifico per i prodotti alimentari nel 1990 non sia superata. I prodotti che non sono specificatamente menzionati nella presente direttiva, ma che sono prodotti tradizionalmente in modo analogo (ossia prodotti affini) possono, se necessario, essere classificati a norma degli articoli 5 e 6 della direttiva 95/2/CE. Per i formaggi il livello dovrebbe essere espresso come dose aggiunta nel latte destinato alla produzione del formaggio. Se si applica un procedimento che prevede che i nitrati vengano addizionati dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua, i livelli dovrebbero essere identici a quelli ottenuti in caso di aggiunta diretta dei nitrati nel latte destinato alla produzione del formaggio.

- (6) La direttiva 2003/114/CE recante modifica della direttiva 95/2/CE ha imposto alla Commissione e all'EFSA di rivedere le condizioni d'impiego degli additivi p-idrossibenzoati da E 214 ad E 219 e i loro sali di sodio entro il 1° luglio 2004. L'EFSA ha valutato i dati relativi alla sicurezza dei p-idrossibenzoati ed ha espresso un parere in merito in data 13 luglio 2004. L'EFSA ha stabilito una DGA globale pari a 0-10 mg/kg di peso corporeo per la somma degli esteri metilico e etilico dell'acido p-idrossibenzoico e i rispettivi sali di sodio. L'EFSA ha ritenuto che tale DGA globale non debba applicarsi al parabene di propile, dal momento che tale sostanza, contrariamente al parabene di metile e di etile, ha avuto effetti sugli ormoni sessuali e sugli organi riproduttori maschili dei ratti giovani. Pertanto, l'EFSA non ha potuto raccomandare una DGA per il parabene di propile a causa della mancanza di una dose priva di effetto avverso osservato (NOAEL). È necessario dunque vietare l'uso degli additivi E 216 p-idrossibenzoato di propile ed E 217 derivato sodico dell'estere propilico dell'acido p-idrossibenzoico dalla direttiva 95/2/CE. È necessario inoltre revocare l'autorizzazione all'impiego dei p-idrossibenzoati negli integratori alimentari dietetici liquidi.

⁽¹⁾ GU C 255 del 14.10.2005, pag. 59.

⁽²⁾ Parere del Parlamento europeo del 26 ottobre 2005 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 2 giugno 2006.

⁽³⁾ GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 284 del 31.10.2003, pag. 1).

⁽⁴⁾ GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/114/CE (GU L 24 del 29.1.2004, pag. 58).

⁽⁵⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 3. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/115/CE (GU L 24 del 29.1.2004, pag. 65).

- (7) La decisione 2004/374/CE della Commissione ⁽¹⁾ ha sospeso l'immissione in commercio e l'importazione di coppette di gelatina contenenti additivi alimentari gelificanti derivati dalle alghe e da talune gomme, a causa del rischio di asfissia che l'ingestione di tali prodotti comporta. Alla luce di un riesame di tale decisione, è necessario vietare l'uso di taluni additivi alimentari gelificanti nei prodotti di gelatina in coppette.
- (8) Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha valutato i dati relativi alla sicurezza dell'eritritolo ed ha espresso il suo parere in data 5 marzo 2003. Il comitato è giunto alla conclusione che può essere autorizzato l'impiego dell'eritritolo in quanto additivo alimentare. Segnala inoltre che tale sostanza ha un potere lassativo, ma in dosi superiori agli altri polioli. L'eritritolo ha molte proprietà tecnologiche non edulcoranti che sono importanti in un'ampia gamma di alimenti, dai prodotti dolciari ai prodotti lattieri, tra cui le funzioni di esaltatore di sapidità, di agente veicolante, umidificante, stabilizzante, addensante, agente di carica e sequestrante. È necessario autorizzare l'utilizzo dell'eritritolo per le stesse applicazioni alimentari degli altri polioli attualmente ammessi. Inoltre, è necessario modificare la direttiva 94/35/CE, dal momento che l'eritritolo può essere utilizzato anche a scopi edulcoranti alla stregua degli altri polioli attualmente ammessi.
- (9) Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha valutato i dati relativi alla sicurezza dell'emicellulosa di soia ed ha espresso il suo parere in data 4 aprile 2003. Il comitato è giunto alla conclusione che l'impiego di emicellulosa di soia sia ammissibile in taluni alimenti per i quali è stata richiesta e in determinate dosi aggiunte. Occorrerebbe pertanto autorizzare tale utilizzo a scopi specifici. Tuttavia, al fine di facilitare la situazione per le persone allergiche, è opportuno che tale utilizzo non venga autorizzato per alimenti non trasformati nei quali non ci si aspetta la presenza di soia. In ogni caso, i consumatori dovrebbero essere informati allorché dei prodotti contengono emicellulosa derivante dalla soia a norma della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità ⁽²⁾.
- (10) L'EFSA ha valutato i dati relativi alla sicurezza dell'etilcellulosa ed ha espresso il suo parere in data 17 febbraio 2004. Essa ha deciso di inserire l'etilcellulosa nel gruppo con DGA «non specificata» per le cellulose modificate, stabilito dal comitato scientifico dell'alimentazione umana. L'etilcellulosa è usata principalmente negli integratori alimentari e negli aromi incapsulati. Occorrerebbe pertanto autorizzare l'impiego di etilcellulosa alla stregua delle altre cellulose.
- (11) L'EFSA ha valutato i dati relativi alla sicurezza del pullulan e ha espresso il suo parere il 13 luglio 2004. Essa considera ammissibile l'impiego del pullulan per il rivestimento di integratori alimentari sotto forma di capsule e compresse nonché nelle «cartine» commestibili per rinfrescare l'alito. È opportuno pertanto autorizzarne l'uso.
- (12) L'EFSA ha valutato i dati relativi alla sicurezza del butil idrochinone terziario (TBHQ) e ha espresso il suo parere il 12 luglio 2004. Essa ha stabilito una DGA pari a 0-0,7 mg/kg di peso corporeo per questo antiossidante ed è giunta alla conclusione che l'impiego dello stesso sia ammissibile in determinati prodotti alimentari e a determinare dosi. È opportuno pertanto autorizzare l'uso di questo additivo.
- (13) Il comitato scientifico per l'alimentazione umana ha valutato i dati relativi alla sicurezza dell'ottenilsuccinato di amido e alluminio e ha espresso il suo parere il 21 marzo 1997. Il comitato è giunto alla conclusione che l'impiego dello stesso quale componente in vitamine e carotenoidi microincapsulati sia ammissibile. È opportuno pertanto autorizzarne l'impiego.
- (14) Durante la fabbricazione di formaggio di latte acido, viene addizionato carbonato acido di sodio (E 500ii) al latte pastorizzato per portare l'acidità provocata dall'acido lattico ad un valore di PH appropriato per creare in tal modo le condizioni di crescita necessarie alla maturazione. È opportuno pertanto autorizzare l'impiego del carbonato acido di sodio nella produzione di formaggio di latte acido.
- (15) Al momento è autorizzato l'uso di una miscela di sorbati (E 200, E 202 ed E 203) e benzoati (da E 210 ad E 213) nei gamberetti cotti a scopi di conservazione. È opportuno estendere tale autorizzazione a tutti i crostacei ed i molluschi cotti.
- (16) Il diossido di silicio E 551 è ammesso come veicolante per i coloranti alimentari ad una concentrazione massima del 5 %. È opportuno autorizzare l'uso di disossido di silicio come agente veicolante per i coloranti alimentari E 171 (diossido di titanio) ed E 172 (ossidi e idrossidi di ferro), ad una concentrazione massima del 90 % in rapporto al pigmento.
- (17) La direttiva 95/2/CE limita l'impiego degli additivi elencati nell'allegato I di tale direttiva alla produzione di pane tradizionale francese, il cosiddetto «*pain courant français*». È opportuno limitarne l'uso anche nella produzione di pane tradizionale ungherese, simile a quello francese. È opportuno inoltre autorizzare l'impiego dell'acido ascorbico (E 300), dell'ascorbato di sodio (E 301) e dell'EDTA (etilendiamminotetracetato) di calcio disodico (E 385) nella produzione di paté di fegato ungherese.
- (18) È necessario aggiornare le disposizioni vigenti in materia d'uso dei solfiti (da E 220 ad E 228) per i crostacei cotti, l'uva da tavola e i litchi.
- (19) A fronte della richiesta di uno Stato membro e conformemente al parere espresso dal comitato scientifico per l'alimentazione umana il 5 marzo 2003, il 4-esilresorcinnolo, già autorizzato a livello nazionale in forza della direttiva 89/107/CEE, dovrebbe essere autorizzato a livello comunitario.

⁽¹⁾ GU L 118 del 23.4.2004, pag. 70.

⁽²⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2003/89/CE (GU L 308 del 25.11.2003, pag. 15).

- (20) La terminologia utilizzata nella direttiva 95/2/CE dovrebbe essere adattata per tener conto della direttiva 89/398/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ⁽¹⁾, della direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari ⁽²⁾, e della direttiva 1999/21/CE della Commissione, del 25 marzo 1999, sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali ⁽³⁾.
- (21) È opportuno pertanto modificare di conseguenza le direttive 95/2/CE e 94/35/CE,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 95/2/CE è modificata come segue:

- 1) l'articolo 1, paragrafo 3, lettera c), è sostituito dal seguente:
- «c) "coadiuvanti", inclusi i solventi veicolanti, sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare o una sostanza aromatizzante senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego»;
- 2) all'articolo 3, paragrafo 2, l'espressione «alimenti per lo svezzamento» è sostituita dall'espressione «alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti»;
- 3) gli allegati sono modificati a norma dell'allegato I alla presente direttiva.

Articolo 2

L'allegato della direttiva 94/35/CE è modificato a norma dell'allegato II alla presente direttiva.

Articolo 3

1. Gli Stati membri mettono in vigore entro il 15 febbraio 2008 le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva al fine di:

- a) autorizzare il commercio e l'uso dei prodotti conformi alla presente direttiva entro il 15 febbraio 2008;
- b) vietare il commercio e l'uso dei prodotti non conformi alla presente direttiva entro il 15 agosto 2008.

Tuttavia, i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 15 agosto 2008 e non conformi alla presente direttiva possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Gli Stati membri comunicano senza indugio alla Commissione il testo di tali disposizioni legislative, regolamentari e amministrative unitamente ad una tabella di corrispondenza tra le suddette disposizioni e la presente direttiva.

2. Quando gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative di cui al paragrafo 1, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 4

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Strasburgo, addì 5 luglio 2006.

Per il Parlamento europeo

Il presidente

J. BORRELL FONTELLES

Per il Consiglio

La presidente

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ GU L 186 del 30.6.1989, pag. 27. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CE) n. 1882/2003.

⁽²⁾ GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

⁽³⁾ GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29. Direttiva modificata dall'atto di adesione del 2003.

ALLEGATO I

Gli allegati della direttiva 95/2/CE sono modificati come segue:

1) l'allegato I è così modificato:

a) nelle note introduttive è aggiunta la seguente nota:

- «4. Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407bis, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 ed E 440 non possono essere utilizzate nella produzione di coppette di gelatina definite, agli effetti della presente direttiva, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in coppette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla coppetta o sulla minicapsula»;

b) nella tabella è inserita la riga seguente:

«E 462	Etilcellulosa»;
--------	-----------------

2) l'allegato II è modificato come segue:

a) la riga «formaggi stagionati» è sostituita dalla seguente:

«Formaggi stagionati	E 170 carbonato di calcio E 504 carbonati di magnesio E 509 cloruro di calcio E 575 gluconedeltaltone	<i>quanto basta</i>
	E 500ii carbonato acido di sodio	<i>quanto basta (solo per formaggi di latte acido)»;</i>

b) nella riga corrispondente a «*Pain courant français*», dopo i termini «*Pain courant français*» sono aggiunti i seguenti termini: «*Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*»;

c) nella riga corrispondente al «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*» dopo la dicitura «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*» sono aggiunti i seguenti termini: «*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*»;

3) l'allegato III è modificato come segue:

a) la parte A è così modificata:

i) nella tabella «Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati», sono soppresse le righe: «E 216 p-idrossibenzoato di propile» e «E 217 propil p-idrossibenzoato di sodio»;

ii) la tabella relativa ai prodotti alimentari è modificata come segue:

— sono soppresse le seguenti righe:

«Gamberetti, cotti				2 000		
Code di gamberi di fiume, cotte e molluschi cotti e marinati preconfezionati	2 000					
Integratori alimentari dietetici liquidi						2 000»;

- sono aggiunte le seguenti righe:

«Crostacei e molluschi cotti		1 000		2 000		
Integratori alimentari dietetici liquidi, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE (*),				2 000		

(*) Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51)».

- L'espressione «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali» è sostituita dalla seguente: «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE (*).

(*) Direttiva 1999/21/CE della Commissione (GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29).»

- b) nella parte B la tabella degli alimenti è così modificata:

- la riga «Crostacei e cefalopodi» è sostituita dalla seguente:

«Crostacei e cefalopodi:	
— freschi, congelati e surgelati	150 ⁽¹⁾
— crostacei, famiglia dei <i>Peneidi</i> , <i>Solenceridi</i> e <i>Aristeidi</i> :	
— fino a 80 unità	150 ⁽¹⁾
— tra 80 e 120 unità	200 ⁽¹⁾
— più di 120 unità	300 ⁽¹⁾
Crostacei e cefalopodi	
— cotti	50 ⁽¹⁾
— crostacei, famiglia dei <i>peneidi</i> , <i>solenceridi</i> e <i>aristeidi</i> cotti:	
— fino a 80 unità	135 ⁽¹⁾
— tra 80 e 120 unità	180 ⁽¹⁾
— più di 120 unità	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Nelle parti commestibili.»

- la voce «Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lo svezzamento, per lattanti e per la prima infanzia)» è sostituita dalla seguente: «Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini piccoli).»;
- sono aggiunte le seguenti righe:

«Salsicha fresca	450
Uva da tavola	10
Litchi freschi	10 (misurati nelle parti commestibili);

c) nella Parte C, la tabella E 249, E 250, E 251 ed E 252, è sostituita dalla seguente:

«N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
E 249	Nitrito di potassio (*)	Prodotti a base di carne	150 mg/kg	
E 250	Nitrito di sodio (*)	Prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura per immersione (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); e prodotti affini		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); e prodotti affini		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e prodotti affini		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); e prodotti affini		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá e Paio do Lombo</i> (2.3) e prodotti affini		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); e prodotti affini		50 mg/kg
		Altri prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikás</i> (3.5); e prodotti affini	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e prodotti affini <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
E 251 E 252	Nitrato di potassio (2) Nitrato di sodio (2)	Prodotti a base di carne non trattati termicamente	150 mg/kg	
		<p>Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura per immersione (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon e Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e prodotti affini</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); e prodotti affini</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2): <i>Dry cured bacon e Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá e paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); e prodotti affini</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)</p>	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg senza aggiunta di E 249 o E 250 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg senza aggiunta di E 249 o E 250
		<p>Altri prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura (3): <i>Rohwürste (Salami e Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e prodotti affini</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); e prodotti affini</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	300 mg/kg (senza aggiunta di E 249 o E 250)	250 mg/kg 250 mg/kg (senza aggiunta di E 249 o E 250) 10 mg/kg

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
		Formaggio di pasta dura, semidura e semimolle	150 mg/kg nel latte destinato alla produzione di formaggi o dose equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua	
		Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte		
		Aringhe e spratti marinati	500 mg/kg;	

- (*) Se etichettato "per uso alimentare", il nitrito può essere venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.
- (†) 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 1 000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).
- (‡) 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.
- 1 I prodotti a base di carne sono immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale ed altre componenti. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.
 - 1.1 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 starters microbiologici.
 - 1.2 Salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
 - 1.3 Salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura.
 - 1.4 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.
 - 1.5 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.
 - 1.6 Tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.
 - 2 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. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.
 - 2.1 Salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni.
 - 2.2 Salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni.
 - 2.3 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.
 - 2.4 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.
 - 2.5 Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.
 - 3 Procedimenti combinati di salatura per immersione ed 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. I prodotti possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicamento.
 - 3.1 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.
 - 3.2 Iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore.
 - 3.3 Prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.
 - 3.4 Periodo di stagionatura di almeno 30 giorni.
 - 3.5 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.
 - 3.6 Salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di nitriti. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra i 18 ed i 22 °C o inferiori (10-12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di stagionatura/maturazione di 3 settimane. Il prodotto ha un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.*;

- d) la parte D è modificata come segue:
- i) la nota è sostituita da: «L'asterisco (*) in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, i singoli livelli devono essere ridotti in modo proporzionale»;
- ii) le righe da E 310 a E 321 sono sostituite da:

«E 310	Gallato di propile	Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente	200* (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 311	Gallato d'ottile	Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva	100* (BHT)
E 312	Gallato di dodecile		
E 319	Butilidrochinone terziario (TBHQ)	Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini	ambidue espressi sul grasso
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	Preparazione per torte Spuntini a base di cereali Latte in polvere per distributori automatici	200 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	Zuppe e brodi disidratati Salse Carne disidratata Frutta a guscio lavorata Cereali precotti	espressi sul grasso
		Condimenti e spezie	200 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) espressi sul grasso
		Patate granulate disidratate	25 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Gomma da masticare Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	400 (gallati, TBHQ, BHT e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Oli essenziali	1 000 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Aromi diversi dagli oli essenziali	100* (gallati, singolarmente o in combinazione) 200* (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione);

- iii) è aggiunta la riga seguente:

«E 586	4-Esilresorcinolo	Crostacei freschi, congelati e surgelati	2 mg/kg sotto forma di residui in polpa di crostaceo»;
--------	-------------------	--	--

4) l'allegato IV è modificato come segue:

a) la riga corrispondente all'E 385 è sostituita dalla seguente:

«E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	Salse emulsionate	75 mg/kg
		Conserven di prodotti orticoli e di leguminose, di funghi e di carciofi, in scatola o in bottiglia	250 mg/kg
		Conserven di crostacei e molluschi in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Conserven di pesce in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Materie grasse da spalmare, corrispondenti alle definizioni di cui agli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 (*), con un contenuto di grasso pari o inferiore al 41 %	100 mg/kg
		Crostacei congelati e surgelati	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) GU L 316 del 9.12.1994, pag. 2.»

b) dopo la riga corrispondente all'E 967 è inserita la riga seguente:

«E 968	Eritritolo	Prodotti alimentari in genere (ad eccezione di bevande e alimenti a cui si riferisce l'articolo 2, paragrafo 3)	<i>quanto basta</i>
		Pesce, crostacei, molluschi e cefalopodi non trasformati, congelati e surgelati	<i>quanto basta</i>
		Liquori	<i>quanto basta</i>
			Per fini diversi dall'edulcorazione»;

c) è aggiunta la riga seguente:

«E 426	Emicellulosa di soia	Bevande a base di latte destinate alla vendita al dettaglio	5 g/l
		Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1,5 g/l
		Salse emulsionate	30 g/l
		Prodotti di panetteria fine preconfzionati destinati alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		“Noodles” orientali preconfzionati pronti per il consumo destinate alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Riso preconfzionato pronto per il consumo destinato alla vendita al dettaglio	10 g/kg

		Prodotti trasformati preconfezionati a base di patate e riso (inclusi i prodotti congelati, surgelati, refrigerati o disidratati) destinati alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati o surgelati	10 g/kg
		Prodotti dolciari a base di gelificanti, ad eccezione delle coppette di gelatina	10 g/kg;

- d) nella riga corrispondente all'E 468, la dicitura «Integratori dietetici solidi» è sostituita dalla seguente: «Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, presentati in forma solida»;
- e) alle righe corrispondenti agli additivi da E 338 a E 452 la dicitura «Integratori dietetici» è sostituita dalla seguente «Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE»;
- f) alle righe corrispondenti agli additivi E 405, E 416, da E 432 a E 436, E 473, E 474, E 475, da E 491 a E 495, da E 551 a E 559 e da E 901 a E 904, la dicitura «Integratori alimentari dietetici» è sostituita dalla seguente «Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE»;
- g) alle righe corrispondenti agli additivi E 1201 e E 1202 la dicitura «Integratori dietetici in forma di tavolette e/o pastigliaggi, anche ricoperti» è sostituita dalla seguente: «Integratori dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, sotto forma di compresse, anche ricoperte»;
- h) alle righe corrispondenti agli additivi E 405, da E 432 a E 436, E 473 ed E 474, E 475, E 477, E 481 ed E 482, da E 491 a E 495, la dicitura «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali» è sostituita dalla seguente: «Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE»;
- i) le righe da E 1505 a E 1520 sono sostituite dalle seguenti:

«E 1505	Citrato di trietile	Aromi	3 g/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire in base alle istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, il livello massimo di E 1520 è pari a 1 g/l.»;
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)		
E 1520	Propan-1,2-diolo (glicolepropilenico);		

- j) sono aggiunte le righe seguenti:

«E 1204	Pullulan	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE sotto forma di capsule e compresse	<i>quanto basta</i>
		Piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di "cartine"	<i>quanto basta</i>
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	Preparati incapsulati a base di vitamine negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	35 g/kg nell'integratore alimentare»;

5) l'allegato V è modificato come segue:

a) dopo la riga E 967 è inserita la seguente:

«E 968	Eritritolo»;	
--------	--------------	--

b) dopo la riga E 466 è inserita la seguente:

«E 462	Etilcellulosa»;	
--------	-----------------	--

c) nella terza colonna della riga corrispondente all'E 551 e all'E 552 è aggiunta la seguente frase:

«Per l'E 551: nell'E 171 (diossido di titanio) ed E 172 (ossido e idrossido di ferro) (al 90 % al massimo, in rapporto al pigmento).»;

6) l'allegato VI è modificato come segue:

a) nel primo, secondo e terzo paragrafo della nota introduttiva, i termini «Alimenti per lo svezzamento» sono sostituiti dai seguenti: «Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti»;

b) nel titolo della parte 3 e alle righe corrispondenti agli additivi da E 170 ad E 526, E 500, E 501 ed E 503, E 338, da E 410 a E 440, da E 1404 a E 1450 ed E 1451 l'espressione «Alimenti per lo svezzamento» è sostituita dalla seguente: «Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti»;

c) nella parte 4, dopo la riga E 472c è inserita la seguente:

«E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l	Prodotti contenenti proteine, peptidi e amminoacidi idrolizzati».
--------	---	----------	---

ALLEGATO II

L'allegato alla direttiva 94/35/CE è modificato come segue:

- 1) nella prima colonna della riga corrispondente agli additivi da E 420 a E 967, è aggiunta «E 968»;
 - 2) nella seconda colonna della riga corrispondente agli additivi da E 420 a E 967, è aggiunto «Eritritolo».
-