

ALLEGATO VI

(versione aggiornata al 12 Febbraio 2008)

Introdotta con Reg. C.E.E 207/93 , modificata da Reg. CEE 468/94, Reg. CEE 1201/95, Reg. CE n.418/96, Reg. CE n.345/97, Reg. CE 1488/97, Reg. CE 330/99, Reg. CE 1804/99 , Reg. CE 1073/00, Reg. CE 1437/00, Reg. CE 2020/00, Reg. CE 1481/2004, Reg. CE 780/2006, Reg. CE 123/2008

Ai fini del presente allegato, si applicano le definizioni che seguono:

1. Ingredienti: le sostanze definite all'articolo 4 del regolamento, con le restrizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 79/112/C.E.E. del Consiglio, del 18 dicembre 1992 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità.
2. Ingredienti di origine agricola:
 - a) singoli prodotti agricoli e loro derivati ottenuti con adeguati procedimenti di lavaggio, di pulitura, meccanici e/o termici o con altri procedimenti fisici intesi a ridurre l'umidità del prodotto;
 - b) prodotti derivati da quelli citati alla lettera a) con altri procedimenti utilizzati nella fabbricazione di alimenti, a meno che gli stessi prodotti non vengano considerati come additivi o aromi definiti ai punti 5 e 7 che seguono.
3. Ingredienti di origine non agricola: ingredienti diversi da quelli di origine agricola ed appartenenti ad almeno una delle seguenti categorie:
 - 3.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti per additivi quali definiti ai punti 5 e 6 in appresso;
 - 3.2. Aromi, quali definiti al punto 7 in appresso;
 - 3.3. Acqua e sale;
 - 3.4. Preparazioni microorganiche;
 - 3.5. Oligoelementi e vitamine.
4. Ausiliari di fabbricazione: sostanze definite all'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 89/107/C.E.E. 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.
5. Additivi alimentari: sostanze definite all'articolo 1, paragrafi 1 e 2 della direttiva 89/107/C.E.E. e disciplinati da detta direttiva oppure da una direttiva globale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, della direttiva 89/107/C.E.E.
6. Eccipienti, ivi compresi i relativi solventi: additivi alimentari usati per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica, allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
7. Aromi: sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 88/388/C.E.E. del Consiglio, del 22 gennaio 1988, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e nei materiali di base per la loro preparazione e disciplinati dalla medesima.

PRINCIPI GENERALI

Le parti A, e B e C comprendono gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione che possono essere usati nella preparazione di prodotti alimentari composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera b) del presente regolamento, fatta eccezione per i vini contemplati dal Regolamento (CE) n. 1493/99 del Consiglio.

I prodotti di origine animale recanti indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico, prodotti a norma di legge prima della data di applicazione del regolamento (CE) n. 780/2006 (**1 Dicembre 2007**) della Commissione possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Quando un prodotto alimentare è composto di ingredienti di origine vegetale e animale, si applicano le disposizioni dell'articolo 3 della direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

L'uso delle seguenti sostanze sarà riesaminato anteriormente al 31 dicembre 2010:

- nitrito di sodio e nitrato di potassio nella sottoparte A.1, ai fini della soppressione di questi additivi;
- anidride solforosa e metabisolfito di potassio nella sottoparte A.1;
- acido cloridrico nella sottoparte B per la fabbricazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaase.

Il riesame di cui al primo trattino tiene conto degli sforzi realizzati dagli Stati membri per trovare alternative sicure ai nitriti/nitrati e per istituire programmi educativi in materia di metodi di fabbricazione alternativi e di igiene destinati ai trasformatori/fabbricanti di carni biologiche.

Il riferimento ad un ingrediente delle sezioni A e C o agli ausiliari di fabbricazione della sezione B lascia impregiudicato l'obbligo di rispettare, in tutti i procedimenti di fabbricazione, come ad esempio nell'affumicatura, e nell'utilizzazione di un ingrediente o di un ausiliario di fabbricazione la normativa comunitaria in materia e/o la normativa compatibile con il trattato e, in assenza di detta normativa, i principi di buona pratica in materia di fabbricazione di derrate alimentari. In particolare, gli additivi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 89/107/C.E.E. e, se del caso, a quelle di una direttiva globale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, della succitata direttiva; gli aromi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 88/388/C.E.E. e i solventi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 88/344/C.E.E. del Consiglio, del 13 giugno 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri riguardanti i solventi da estrazione impiegati nella preparazione dei prodotti alimentari e dei loro ingredienti.

SEZIONE A: INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA

di cui all'articolo 5, paragrafo 3C e all'articolo 5, paragrafo 5 lettere a) e d), del Reg.CEE 2092/91

A.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti.

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Formaggi Red Leicester, Formaggio Doublé Gloucester, Cheddar, Formaggio Mimolette.
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'utilizzo come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti.
E 220 oppure E 224	Anidride solforosa Metabisolfito di potassio	X X	X X	In vini di frutta (in questo contesto, per "vino di frutta" si intende vino ottenuto da frutta diversa dall'uva) senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o nell'idromele: 50 mg ^(*) . Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg ^(*) (*) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/1 di SO ₂ .
E 250 oppure E 252	Nitrito di sodio Nitrito di potassio		X X	Prodotti a base di carne ^(?) Per E 250: tenore massimo indicativo espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg. Per E 252: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg. Per E 250: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg. Per E 252: tenore massimo residuo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg.
E 270	Acido lattico	X	X	
E 290	Biossido di carbonio	X	X	
E 296	Acido malico	X		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne ⁽¹⁾ .
E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne in associazione con nitriti o nitrati ⁽¹⁾ .
E 306	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli.
E 322	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne.
E 330	Acido citrico	X		
E 331	Citrati di sodio		X	
E 333	Citrati di calcio	X		
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X		
E 335	Tartrati di sodio	X		
E 336	Tartrati di potassio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .
E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .
E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .
E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne ⁽¹⁾ .
E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .
E 410	Farina di semi di carrube	X	X	
E 412	Gomma di guar	X	X	
E 414	Gomma arabica	X	X	
E 415	Gomma di xantano	X	X	
E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali
E 440 (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾ .
E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonati di sodio	X	X	"Dulce de leche" (*), burro di panna acida e formaggio di latte acido ⁽¹⁾ . (*) Per "Dulce de leche" o "Confiture de lait" si intende una crema di colore bruno, soffice e molto dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato.
E 501	Carbonati di potassio	X		
E 503	Carbonati di ammonio	X		
E 504	Carbonati di magnesio	X		
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del "Laugengebäck"
E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per erbe e spezie
E553b	Talo	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
E 938	Argon	X	X	
E939	Elio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
E 948	Ossigeno	X	X	

(1) Limitazione riguardante unicamente i prodotti animali.

(2) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie sanitarie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.

A.2. Aromi ai sensi della direttiva 88/388/C.E.E.

Sostanze e prodotti definiti all'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) della direttiva 88/388/C.E.E. ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d), e paragrafo 2 della stessa direttiva.

A.3. Acqua e sali.

Acqua potabile.

Sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzato nella fabbricazione degli alimenti.

A.4. Preparazioni microorganiche

Le preparazioni a base di microorganismi normalmente impiegate nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microorganismi geneticamente modificati ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

A.5. Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri composti azotati.

Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri composti azotati sono autorizzati soltanto se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.

A.6. Impiego di taluni coloranti per la stampigliatura dei prodotti.

Qualora vengano utilizzate sostanze coloranti per la stampigliatura di gusci d'uovo, si applica l'articolo 2, paragrafo 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

PARTE B:

AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI

di cui all'articolo 5, paragrafo 3 lettera d) e all'articolo 5, paragrafo 5 bis lettera e) del Reg.CEE 2092/91

Denominazione	Preparazione e di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione e di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio.
Cloruro di calcio	X		Coagulante
Carbonato di calcio	X		
Idrossido di calcio	X		
Solfato di calcio	X		Coagulante
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero/i

Denominazione	Preparazioni e di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazioni e di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acido lattico		X	Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione di formaggio (1)
Acido citrico	X	X	Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione di formaggio (1) Produzione di olio e idrolisi dell'amido (2)
Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero Produzione di olio di semi di colza (<i>Brassica spp.</i>)
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina (1) Produzione di zucchero/i (2)
Acido Cloridrico		x	Produzione di gelatina. Per regolare il pH della salamoia nella fabbricazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse
Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina.
Perossido di idrogeno		X	Produzione di gelatina.
Isopropanolo (propan-2-ol)	X		Nel processo di cristallizzazione nella fabbricazione dello zucchero; nel rispetto delle disposizioni della direttiva 88/344/CEE del Consiglio, fino al 31.12.2006
Biossido di carbonio	X	X	
Azoto	X	X	
Etanolo	X	X	Solvente
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	X		
Caseina	X		
Gelatina	X		
Colla di pesce	X		
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
Carbone attivato	X		
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b.
Bentonite	X	X	Collante per idromele (1). Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558.
Caolino	X	X	Propoli (1). Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559.
Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina (1)
Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina (1)
Perlite	X	X	Produzione di gelatina (1)
Gusci di nocciole	X		
Farina di riso	X		
Cera d'api	X		Distaccante
Cera carnauba	X		Distaccante

(1) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

(2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.

Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi:

Tutte le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente impiegate quali ausiliari nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione per i microrganismi geneticamente modificati e gli enzimi derivati da organismi geneticamente modificati ai sensi della direttiva 2001/18/CE.

PARTE C:

INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA NON PRODOTTI BIOLOGICAMENTE

(di cui all'art. 5, par. 4 del Reg. CEE 2092/91)

C.1. Prodotti vegetali non trattati e prodotti da questi ottenuti mediante processi indicati al punto 2, lettera a) dell'introduzione del presente allegato.

C.1.1 Frutti e semi commestibili

- Ghiande (*Quercus* spp.)
- Noci di cola (*Cola acuminata*)
- Uva spina (*Ribes crispa*)
- Frutti della passione (*Passiflora edulis*)
- Lamponi (essiccati) (*Rubus idaeus*)
- Ribes rosso (essiccato) (*Ribes rubrum*)

C.1.2. Spezie ed erbe commestibili

- Pepe (del Perù) (*Schinus molle* L.)
- Semi di rafano (*Armoracia rusticata*)
- Alpinia o Galanga minore (*Alpinia officinarum*)
- Fiori di Cartamo (*Carthamus tinctorius*)
- Crescione acquatico (*Nasturtium officinale*)

C.1.3. Prodotti vari

Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari tradizionali

C.2. Prodotti vegetali trattati mediante processi indicati al punto 2, lettera b) dell'introduzione del presente allegato.

C.2.1. Grassi e oli anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:

- cacao (*Theobroma cacao*)
- cocco (*Cocos nucifera*)
- olivo (*olea europea*)
- girasole (*Helianthus annuus*)
- Palma (*Elaeis guineensis*)
- Colza (*Barrica Napus, rapa*)
- Cartamo (*Charthamus tinctorius*)
- Sesamo (*Sesamum indicum*)
- Soia (*Glicine max*)

C.2.2. I seguenti zuccheri, fecola e amido; altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi

- Fruttosio
- Cialde di riso
- Sfoglie di pane azimo
- Amido di riso e granoturco ceroso, chimicamente non modificato

C.2.3. Prodotti vari

- Proteine di piselli (*Pisum* spp.)
- Rhum: ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero
- Kirsch preparato a base di frutti e sostanze aromatiche come indicato alla sezione A.2 del presente allegato.

C.3. Prodotti di origine animale:

- Organismi acquatici, diversi da prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari tradizionali.
- Gelatina
- Siero di latte disidratato "herasuola"
- Involucrici animali.