

ALLEGATO I

ADDITIVI, DILUENTI E SOLVENTI DEGLI AROMI

SOSTANZA	Dose massima di impiego nell'aroma (1)	Quantità massima che può essere apportata dall'aroma nell'alimento (1)
E 200 acido sorbico		
E 201 sodio sorbato	0,2%	20 mg/kg
E 202 potassio sorbato		
E 203 calcio sorbato		
E 210 acido benzoico		
E 211 sodio benzoato		
E 212 potassio benzoato	0,1%	10 mg/kg
E 213 calcio benzoato		
E 300 acido-L-ascorbico		
E 301 sodio-L-ascorbato	0,03%	3 mg/kg
E 302 calcio-L-ascorbato		
E 304 L-ascorbile palmitato	0,03% (2)	3 mg/kg
E 310 propile gallato		
E 311 ottile gallato	0,03% (2)	3 mg/kg
E 312 dodecile gallato		
E 320 butilidrossianisolo	0,03% (2)	3 mg/kg
E 331 sodio citrato		
E 400 acido alginico	0,2%	200 mg/kg
E 401 sodio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 402 potassio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 403 ammonio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 404 calcio alginato	0,2%	200 mg/kg
E 406 agar - agar	2%	200 mg/kg
E 407 carragenine	2%	200 mg/kg
E 410 farina di semi di carrube	2%	200 mg/kg
E 412 farina di semi di guar	2%	200 mg/kg
E 413 gomma adragante	2%	
E 414 gomma arabica	S.B.T.I. (3)	
E 415 gomma xantano	2%	200 mg/kg
E 440 pectina	2%	200 mg/kg
E 460 cellulosa microcristallina	S.B.T.I. (3)	
E 461 metilcellulose	2%	150 mg/kg
E 466 carbossimetilcellulosa	2%	150 mg/kg
E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 a) esteri acetici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 b) esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 c) esteri citrici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 d) esteri tartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	200 mg/kg
E 472 e) esteri misti aceticotartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi	3%	150 mg/kg
E 473 esteri del saccarosio con acidi grassi alimentari	3%	60 mg/kg
Amidi modificati di cui alla Parte II dell'allegato al D.M. 3 maggio 1971	2%	200 mg/kg
504 magnesio carbonato	2%	400 mg/kg
551 biossido di silicio idrato	0,5%	100 mg/kg

(1) Si applicano le disposizioni stabilite nei decreti ministeriali emanati dal Ministro della sanità ai sensi degli articoli 5, primo comma, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

(2) Limitatamente agli aromi a base di oli essenziali.

(3) Limitatamente agli aromi in pasta, in polvere e negli aromi insolubili in acqua, sotto forma di emulsione.

SOSTANZA	Dose massima di impiego nell'aroma	Quantità massima che può essere apportata dall'aroma all'alimento
E 420 Sorbitolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
E 422 Glicerolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
1,2 Propilenglicole	S.B.T.I.	1000 mg/kg
Di e tri-acetato di glicerolo	S.B.T.I.	
Trietilcitrato	S.B.T.I.	120 mg/kg
Alcool etilico	S.B.T.I.	
Acqua	S.B.T.I.	

ALLEGATO II

TENORI TOLLERABILI DI TALUNI METALLI PESANTI NEGLI AROMI

Arsenico	non più di 3 mg/kg
Piombo	» 10 mg/kg
Mercurio	» 1 mg/kg

ALLEGATO III

REQUISITI DI PUREZZA SPECIFICI DEGLI AROMI DI FUMO

Il fumo deve essere ottenuto per combustione di legna o di vegetali legnosi o parti di essi allo stato naturale, ad esclusione di legna o vegetali impregnati, colorati, incollati, dipinti o trattati in modo analogo.

2. L'estratto di fumo (fumo liquido) non deve contenere:

Benzo (a) pirene	non più di 10 mg/kg
Benzo (a) antracene	» 20 mg/kg
As	» 3 mg/kg
Hg	» 1 mg/kg
Cd	» 1 mg/kg
Pb	» 10 mg/kg
Nitrosammine volatili	inferiori a 1 mg/kg

ALLEGATO IV

QUANTITÀ MASSIME DI TALUNE SOSTANZE INDESIDERABILI PRESENTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI FINALI IN SEGUITO ALL'IMPIEGO DI AROMI

SOSTANZA	Prodotti alimentari	Bevande
3,4-Benzopirene	0,03 mg/kg	0,03 mg/kg