

DIRETTIVA 94/36/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 30 giugno 1994

sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO
DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la 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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

deliberando conformemente alla procedura di cui all'articolo 189 B del trattato ⁽⁴⁾,

considerando che le differenze tra le normative nazionali concernenti le condizioni d'impiego delle sostanze coloranti negli alimenti ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari e possono creare condizioni di concorrenza sleale;

considerando che la disciplina dell'uso di questi additivi alimentari e delle relative condizioni deve fondarsi principalmente sull'esigenza di tutelare e di informare il consumatore;

considerando che un additivo alimentare può essere impiegato soltanto quando sia dimostrato che è tecnicamente necessario e che il suo impiego non è nocivo alla salute;

considerando che le sostanze coloranti sono impiegate per restituire l'aspetto originario agli alimenti il cui colore risulti alterato dalla lavorazione, dall'immagazzinamento, dall'imbballaggio e dalla distribuzione, con conseguente diminuzione della loro appetibilità visiva;

considerando che, oltre ad essere utilizzate per rendere più appetibili i cibi e per colorare prodotti alimentari che altrimenti sarebbero incolore, le sostanze coloranti

aiutano ad individuare il sapore solitamente associato ad un particolare alimento;

considerando che è necessario includere talune sostanze coloranti usate per il bollo sanitario delle carni sotto la responsabilità dell'ufficiale veterinario ai sensi della direttiva 91/497/CEE ⁽⁵⁾, segnatamente del capitolo XI dell'allegato I;

considerando che solo le sostanze coloranti autorizzate dalla presente direttiva devono essere usate per la decorazione o la stampigliatura delle uova, secondo quanto disposto dal regolamento (CEE) n. 1274/91 ⁽⁶⁾;

considerando che le sostanze coloranti sono impiegate per accentuare la colorazione naturale degli alimenti;

considerando che è generalmente convenuto che i prodotti alimentari non lavorati e taluni altri prodotti alimentari di base non debbono contenere additivi;

considerando che, sulla base dei più aggiornati dati scientifici e tossicologici, l'impiego di alcuni di questi additivi deve essere consentito solo in taluni prodotti alimentari e a determinate condizioni;

considerando che occorre definire norme severe per l'impiego di additivi alimentari negli alimenti per i lattanti e la prima infanzia;

considerando che il comitato scientifico per l'alimentazione umana è stato consultato in merito alle sostanze non ancora disciplinate da norme comunitarie;

considerando che, nel decidere in merito all'appartenenza di un particolare prodotto alimentare ad una determinata categoria, è opportuno seguire la procedura di consultazione del comitato permanente per i prodotti alimentari;

considerando che la presente direttiva sostituisce in parte la direttiva del Consiglio del 23 ottobre 1962 relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana ⁽⁷⁾;

⁽¹⁾ GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 27. Direttiva modificata dalla direttiva 94/34/CE (vedi pagina 1 della presente Gazzetta ufficiale).

⁽²⁾ GU n. C 12 del 18. 1. 1992, pag. 7.

⁽³⁾ GU n. C 313 del 30. 11. 1992, pag. 1.

⁽⁴⁾ Parere del Parlamento europeo del 10 marzo 1993 (GU n. C 115 del 26. 4. 1993, pag. 105), confermato il 2 dicembre 1993 (GU n. C 342 del 20. 12. 1993), posizione comune del Consiglio del 9 marzo 1994 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Parlamento europeo del 9 marzo 1994 (GU n. C 91 del 28. 3. 1994, pag. 79).

⁽⁵⁾ GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 69. Direttiva modificata dalla direttiva 92/5/CEE (GU n. L 57 del 2. 3. 1992, pag. 1).

⁽⁶⁾ Regolamento (CEE) n. 1274/91 alla Commissione, del 15 maggio 1991, recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova (GU n. L 121 del 16. 5. 1991, pag. 11). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1259/94 (GU n. L 137 dell'1. 6. 1994, pag. 54).

⁽⁷⁾ GU n. 115 dell'11. 11. 1962, pag. 2645/62. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 85/7/CEE (GU n. L 2 del 3. 1. 1985, pag. 22).

considerando che la modifica degli attuali requisiti di purezza delle sostanze coloranti e la nuova definizione di requisiti di purezza ancora mancanti per talune sostanze verranno proposte in base alla procedura di cui all'articolo 11 della direttiva 89/107/CEE;

considerando che, per tutelare i consumatori, la Comunità deve promuovere lo studio dei possibili effetti (tra cui quelli cumulativi e sinergici) dei coloranti alimentari sulla salute umana, con un'attenzione particolare per quelli la cui innocuità è controversa,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva è una direttiva specifica che costituisce parte integrante della direttiva globale ai sensi dell'articolo 3 della direttiva 89/107/CEE.

2. Ai fini della presente direttiva, i «coloranti» sono sostanze che conferiscono un colore ad un alimento o che ne restituiscono la colorazione originaria, ed includono componenti naturali dei prodotti alimentari e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti.

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

3. Tuttavia, non sono considerate sostanze coloranti ai sensi della presente direttiva:

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

Articolo 2

1. Possono essere impiegate come coloranti per prodotti alimentari soltanto le sostanze che figurano all'allegato I.

2. Le sostanze coloranti possono essere usate solo nei prodotti alimentari elencati agli allegati III, IV e V, e alle condizioni ivi specificate; esse possono essere utilizzate

nei medesimi prodotti quando sono destinati ad usi particolari in conformità della direttiva 89/398/CEE⁽¹⁾.

3. Le sostanze coloranti non possono essere impiegate nei prodotti alimentari elencati all'allegato II, salvo i casi specificamente contemplati agli allegati III, IV o V.

4. Le sostanze coloranti consentite soltanto per taluni usi figurano all'allegato IV.

5. Le sostanze coloranti generalmente ammesse nei prodotti alimentari e le relative condizioni d'impiego sono riportate all'allegato V.

6. I livelli massimi indicati negli allegati si riferiscono:

- ai prodotti alimentari pronti per il consumo preparati in base alle istruzioni per l'uso;
- alle quantità di principio di colorazione contenuto nella preparazione colorante.

7. Negli allegati della presente direttiva, i termini «quantum satis» significano che non viene indicato un livello massimo. Tuttavia, le sostanze coloranti devono essere utilizzate secondo un corretto procedimento di lavorazione a un livello non superiore a quello necessario per raggiungere lo scopo prefisso e a condizione che non traggano in inganno il consumatore.

8. Ai fini del bollo sanitario di cui alla direttiva 91/497/CEE e di altri bolli richiesti per i prodotti a base di carne, possono essere usati soltanto i seguenti coloranti: E 155 bruno HT, E 133 blu brillante FCF o E 129 rosso allura AC o una miscela appropriata di E 133 blu brillante FCF e E 129 rosso allura AC.

9. Solo i coloranti elencati nell'allegato I possono essere usati per la colorazione decorativa delle uova o per la loro stampigliatura, secondo quanto disposto dal regolamento (CEE) n. 1274/91.

10. Solo i coloranti elencati nell'allegato I, esclusi i coloranti E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 ed E 180 possono essere venduti direttamente ai consumatori.

11. Ai sensi della presente direttiva, con l'espressione prodotti alimentari non lavorati si intendono i prodotti che non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati divisi, separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliati, puliti, selezionati, surgelati, congelati, refrigerati, triturati o sgusciati, imballati o meno.

(¹) GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

Articolo 3

Fatte salve altre disposizioni comunitarie, la presenza di sostanze coloranti è ammessa:

- in prodotti alimentari composti, non elencati nell'allegato II, a condizione che la sostanza colorante sia consentita in uno degli ingredienti del composto; ovvero
- se il prodotto alimentare è destinato esclusivamente alla preparazione di un composto e a condizione che quest'ultimo sia conforme alle disposizioni della presente direttiva.

Articolo 4

Secondo la procedura di cui all'articolo 5, si può decidere sull'appartenenza di un determinato prodotto alimentare ad una delle categorie menzionate negli allegati, nonché stabilire se una sostanza è un colorante ai sensi dell'articolo 1.

Articolo 5

1. Qualora si ricorra alla procedura definita nel presente articolo, la Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito con la decisione 69/414/CEE⁽¹⁾, in prosieguo denominato «il comitato».

2. Il presidente investe della questione il comitato sia di propria iniziativa sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

3. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato, viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

4. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio

una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 6

Entro tre anni dalla data di adozione della presente direttiva, gli Stati membri fissano sistemi di controllo del consumo e dell'uso delle sostanze coloranti e ne riferiscono l'esito alla Commissione.

Entro cinque anni dalla data di adozione della presente direttiva, la Commissione riferisce al Parlamento europeo sui cambiamenti avvenuti per quanto riguarda il mercato delle sostanze coloranti e i livelli relativi all'impiego e al consumo.

Conformemente ai criteri generali dell'allegato II, punto 4, della direttiva 89/107/CEE, entro 5 anni dalla data di adozione della presente direttiva, la Commissione riesamina le condizioni di impiego e propone le modifiche eventualmente necessarie.

Articolo 7

Gli articoli da 1 a 7, l'articolo 8, paragrafo 1, secondo trattino e paragrafo 2, e gli articoli da 9 a 15 della direttiva del Consiglio 23 ottobre 1962 sulle sostanze coloranti nei prodotti alimentari sono abrogati.

I riferimenti alle disposizioni abrogate devono intendersi come riferimenti alle corrispondenti disposizioni della presente direttiva.

Articolo 8

In coincidenza con la data di entrata in vigore della presente direttiva la Commissione lancerà, di concerto con il Parlamento europeo, i ministeri nazionali, le industrie alimentari, i commercianti e le associazioni dei consumatori, una campagna per informare i consumatori in merito alle procedure di valutazione e di autorizzazione dei coloranti consentiti e al significato del sistema di numerazione «E».

Articolo 9

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 dicembre 1995 al fine di:

⁽¹⁾ GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

- consentire la commercializzazione e l'uso dei prodotti conformi alla presente direttiva entro il 31 dicembre 1995,
- vietare la commercializzazione e l'uso dei prodotti non conformi alla presente direttiva entro il 30 giugno 1996; tuttavia, i prodotti immessi sul mercato o etichettati prima di tale data e non conformi alla presente direttiva possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Quando gli Stati membri adottano le disposizioni 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 10

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 11

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 30 giugno 1994.

Per il Parlamento europeo

Il Presidente

E. KLEPSCH

Per il Consiglio

Il Presidente

A. BALTAS

ALLEGATO I

ELENCO DEI COLORANTI ALIMENTARI AMMESSI

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

N. CE	Nome comune	Numero CI ⁽¹⁾ o descrizione
E 100	Curcumina	75300
E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
E 102	Tartrazina	19140
E 104	Giallo di chinolina	47005
E 110	Giallo tramonto FCF Giallo arancio S	15985
E 120	Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio	75470
E 122	Azorubina, Carmoisina	14720
E 123	Amaranto	16185
E 124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	16255
E 127	Eritrosina	45430
E 128	Rosso 2G	18050
E 129	Rosso allura AC	16035
E 131	Blu patentato V	42051
E 132	Indigotina, Carminio d'Indaco	73015
E 133	Blu brillante FCF	42090
E 140	Clorofille e clorofilline i) clorofille ii) clorofilline	75810 75815
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame i) complessi delle clorofille con rame ii) complessi delle clorofilline con rame	75815
E 142	Verde S	44090
E 150a	Caramello semplice ⁽²⁾	
E 150b	Caramello solfito-caustico	
E 150c	Caramello ammoniacale	
E 150d	Caramello solfito-ammoniacale	
E 151	Nero brillante BN, Nero PN	28440
E 153	Carbone vegetale	
E 154	Bruno FK	
E 155	Bruno HT	20285

N. CE	Nome comune	Numero CI ⁽¹⁾ o descrizione
E 160a	Caroteni	
	i) Caroteni misti	75130
	ii) Beta-carotene	40800
E 160b	Annatto, Bissina, Norbissina	75120
E 160c	Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina	
E 160d	Licopina	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenale (C 30)	40820
E 160f	Etere etilico dell'acido beta-apo-8'-carotenico (C 30)	40825
E 161b	Luteina	
E 161g	Cantaxantina	
E 162	Rosso di barbabietola, betanina	
E 163	Antociani	Estratti dai prodotti orto- frutticoli con procedimenti fisici
E 170	Carbonato di calcio	77220
E 171	Biossido di titanio	77891
E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	77491 77492 77499
E 173	Alluminio	
E 174	Argento	
E 175	Oro	
E 180	Litolrubina BK	

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

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

ALLEGATO II

PRODOTTI ALIMENTARI CHE NON DEVONO CONTENERE ADDITIVI COLORANTI, SALVO I CASI SPECIFICAMENTE CONTEMPLATI AGLI ALLEGATI III, IV E V

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

1. Prodotti alimentari non lavorati
2. Tutte le acque in bottiglia o in cartone
3. Latte scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compresa la sterilizzazione UHT) (non aromatizzato)
4. Latte aromatizzato al cioccolato
5. Latte fermentato (non aromatizzato)
6. Latte conservato ai sensi della direttiva 76/118/CEE
7. Latticello (non aromatizzato)
8. Panna, anche in polvere (non aromatizzata)
9. Oli e grassi d'origine animale e vegetale
10. Uova e ovoprodotti, quali definiti all'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 89/437/CEE
11. Farina ed altri prodotti della macinazione; amidi e fecole
12. Pane e prodotti simili
13. Pasta e gnocchi
14. Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e bisaccaridi
15. Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
16. Salse a base di pomodoro
17. Succhi di frutta e nettare di frutta ai sensi della direttiva 75/726/CEE e succhi di vegetali
18. Frutta, vegetali (comprese le patate) e funghi in scatola, in bottiglia o secchi; frutta lavorata, ortaggi (comprese le patate) e funghi
19. Extra confetture, extra gelatine, crema di marroni ai sensi della direttiva 79/693/CEE; Crème de pruneaux
20. Pesci, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, ad esclusione dei pasti preparati contenenti tali ingredienti
21. Prodotti a base di cacao e pezzi di cioccolato nei prodotti a base di cioccolato di cui alla direttiva 73/241/CEE
22. Caffè torrefatto, tè, cicoria; estratti di tè e cicoria; preparati di piante, tè, frutta e cereali per infusioni comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
23. Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
24. Vino e altri prodotti ai sensi del regolamento (CEE) n. 822/87
25. Korn, Kornbrand, bevande a base di acquavite di frutta, acquavite di frutta, Ouzo, Grappa, Tsikoudia di Creta, Tsipouro della Macedonia, Tsipouro della Tessaglia, Tsipouro di Tyrnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London Gin, quali definiti nel regolamento (CEE) n. 1576/89
26. Sambuca, Maraschino e Mistrà, quali definiti nel regolamento (CEE) n. 1180/91

-
27. Sangría, Clarea e Zurra, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/91
 28. Aceto di vino
 29. Alimenti per lattanti e per la prima infanzia di cui alla direttiva 89/398/CEE compresi gli alimenti per i lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute
 30. Miele
 31. Malto e prodotti del malto
 32. Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzato)
 33. Burro di latte di capra e di pecora
-

ALLEGATO III

PRODOTTI ALIMENTARI CUI È CONSENTITO AGGIUNGERE SOLO DETERMINATE SOSTANZE COLORANTI

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Livello massimo
Malt Bread	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
Birra Sidro imbottigliato	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
Burro (incluso il burro a ridotto tenore di grasso e il burro concentrato)	E 160a Caroteni	quantum satis
Margarina, margarina a ridotto tenore di grasso, altre emulsioni di grassi e grassi essenzialmente senza acqua	E 160a Caroteni E 100 Curcumina E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
Formaggio Sage Derby	E 140 Clorofille e clorofilline E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame	quantum satis
Formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro; formaggio fuso non aromatizzato	E 160a Caroteni E 160c Estratto di paprika	quantum satis
	E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	15 mg/kg
Formaggio Red Leicester	E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	50 mg/kg
Formaggio Mimolette	E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	35 mg/kg
Formaggio Morbier	E 153 Carbone vegetale	quantum satis
Formaggio marmorizzato rosso	E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio	125 mg/kg
	E 163 Antociani	quantum satis
Aceto	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Livello massimo
Whisky, Whiskey, bevanda spiritosa di cereali (diversa da Korn o Kornbrand o Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), aquavite di vino, rum, Brandy, Weinbrand, marc, acquavite di vinaccia (diversa dalla Tsikoudia, dallo Tshipouro e dall'Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1576/89	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
Bevande aromatizzate a base di vino (ad eccezione del Bitter Soda) e vini aromatizzati ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/91	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
Americano	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale E 163 Antociani	quantum satis
	E 100 Curcumina E 101 i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato E 102 Tartrazina E 104 Giallo di chinolina E 120 Cocciniglia Acido carminico Vari tipi di carminio E 122 Azorubina, Carmoisina E 123 Amaranto E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (singolarmente o combinati)
Bitter Soda, Bitter Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1601/91	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
	E 100 Curcumina E 101 i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato E 102 Tartrazina E 104 Giallo di chinolina E 110 Giallo tramonto FCF Giallo arancio S E 120 Cocciniglia Acido carminico Vari tipi di carminio E 122 Azorubina, Carmoisina E 123 Amaranto E 124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A E 129 Rosso allura AC	100 mg/l (singolarmente o combinati)

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Livello massimo
Vini liquorosi e vini liquorosi di qualità prodotti in regioni specifiche	E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	quantum satis
Ortaggi sott'aceto, in salamoia o sott'olio (ad esclusione delle olive)	E 101 i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato E 140 Clorofille e clorofilline E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame E 150a Caramello solfito-caustico E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale E 160a Caroteni: i) Caroteni misti ii) Betacaroteni E 162 Rosso di barbatietola, betanina E 163 Antociani	quantum satis
Cereali da prima colazione estrusi, soffiati e/o all'aroma di frutta	E 150c Caramello ammoniacale E 160a Caroteni E 160b Annatto, Bissina, Norbissina E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina	quantum satis quantum satis 25 mg/kg quantum satis
Cereali da prima colazione all'aroma di frutta	E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 162 Rosso di barbabetola, Betanina E 163 Antociani	200 mg/kg (singolarmente o combinati)
Confettura, gelatine e marmellate di cui alla direttiva 79/693/CEE e altre preparazioni di frutta analoghe, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	E 100 Curcumina E 140 Clorofille e clorofilline E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale E 160a Caroteni: i) Caroteni misti ii) Betacarotene E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina E 162 Rosso di barbabetola, Betanina E 163 Antociani	quantum satis

Prodotti alimentari	Additivo colorante consentito	Livello massimo
	E 104 Giallo di chinolina E 110 Giallo tramonto E 120 Cocciniglia Acido carminico Vari tipi di carminio E 124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A E 142 Verde S E 160d Licopina E 161b Luteina	100 mg/kg (singolarmente o combinati)
Insaccati, patè e terrine	E 100 Curcumina E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello solfito-ammoniacale E 150d Caramello ammoniacale E 160a Caroteni E 160c Estratto di paprica, Capsantina, Capsorubina E 162 Rosso di barbabietola, Betanina	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis
Luncheon Meat	E 129 Rosso allura	25 mg/kg
Breakfast Sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % Burger con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4 %	E 129 Rosso allura E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di Carminio E 150a Caramello semplice E 150b Caramello solfito-caustico E 150c Caramello ammoniacale E 150d Caramello solfito-ammoniacale	25 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Salsiccia Chorizo; Salchichón	E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio E 124 Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Giallo tramonto FCF E 124 Rosso Ponceau 4R, Rosso cocci- niglia A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (rivestimento esterno commestibile)	E 100 Curcumina E 101 i) Riboflavina, ii) Riboflavina-5'-fosfato E 120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio	quantum satis
Granuli e fiocchi di patate essiccati	E 100 Curcumina	quantum satis
Processed Mushy and Garden Peas (in scatola)	E 102 Tartrazina E 133 Blu brillante E 142 Verde S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

ALLEGATO IV

SOSTANZE COLORANTI CONSENTITE SOLO PER USI SPECIFICI

Sostanza colorante	Prodotto alimentare	Livello massimo
E 123 Amaranzo	Vini da aperitivo, bevande alcoliche, compresi i prodotti con una gradazione alcolica inferiore al 15 % vol Uova di pesce	30 mg/l 30 mg/kg
E 127 Eritrosina	Ciliege da cocktail e ciliege candite Ciliege Bigarreaux in sciroppo e per cocktail di frutta	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rosso 2G	Breakfast Sausages con un contenuto di cereali non inferiore al 6 % Carne per burger con un contenuto di cereali e/o ortaggi non inferiore al 4 %	20 mg/kg
E 154 Bruno FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Cantaxantina	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Alluminio	Ricopertura esterna di prodotti a base di zucchero per la decorazione di torte e pasticcini	quantum satis
E 174 Argento	Ricopertura esterna di dolci Decorazioni di cioccolatini Liquori	quantum satis
E 175 Oro	Ricopertura esterna di dolci Decorazioni di cioccolatini Liquori	quantum satis
E 180 Litolrubina BK	Crosta commestibile di formaggi	quantum satis
E 160b Annatto, Bissina, Norbissina	Margarina, minarina, altre emulsioni di grassi e grassi essenzialmente senza acqua Decorazioni e ricoperture Prodotti da forno pregiati Gelati Liquori, comprese le bevande alcolizzate con un titolo alcolometrico inferiore al 15 % vol Formaggio fuso aromatizzato Formaggio stagionato arancione, giallo e di colore biancastro; formaggio fuso non aromatizzato	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg

Sostanza colorante	Prodotto alimentare	Livello massimo
	Dessert	10 mg/kg
	«Snacks»: prodotti secchi a base di patate, cereali, amidi o fecole	
	— stuzzichini insaporiti, estrusi o espansi	20 mg/kg
	— altri stuzzichini e noci o noccioline insaporiti	10 mg/kg
	Pesce affumicato	10 mg/kg
	Crosta commestibile dei formaggi e budelli commestibili	20 mg/kg
	Formaggio Red Leicester	50 mg/kg
	Formaggio Mimolette	35 mg/kg
	Cereali da colazione estrusi, soffiati e/o all'aroma di frutta	25 mg/kg

ALLEGATO V

COLORANTI AUTORIZZATI IN PRODOTTI ALIMENTARI DIVERSI DA QUELLI ELENCATI AGLI ALLEGATI II E III

Parte 1

Le seguenti sostanze coloranti possono essere impiegate quantum satis in tutti i prodotti alimentari di cui all'allegato V, parte 2, ed in tutti gli altri prodotti alimentari salvo quelli di cui agli allegati II e III.

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

Parte 2

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

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

Prodotti alimentari	Livello massimo
Bevande analcoliche aromatizzate	100 mg/l
Frutta e ortaggi canditi, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Conserve di frutta rossa	200 mg/kg
Dolciumi	300 mg/kg
Decorazioni e ricoperture	500 mg/kg
Prodotti da forno pregiati (ad es. pasticcini viennesi, biscotti, torte e cialde)	200 mg/kg
Gelati	150 mg/kg
Formaggi fusi aromatizzati	100 mg/kg
Dessert, inclusi i prodotti a base di latte aromatizzato	150 mg/kg
Salse, insaporitori (per esempio curry e Tandoori), sottaceti, condimenti, Chutney e Piccalilli	500 mg/kg

Prodotti alimentari	Livello massimo
Senape	300 mg/kg
Paste di pesce e di crostacei	100 mg/kg
Crostacei precotti	250 mg/kg
Succedanei del salmone	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Uova di pesce	300 mg/kg
Pesce affumicato	100 mg/kg
«Snacks»: prodotti secchi a base di patate, cereali, amidi o fecole	
— stuzzichini insaporiti, estrusi o espansi	200 mg/kg
— altri stuzzichini e noci o noccioline insaporiti	100 mg/kg
Crosta commestibile dei formaggi e budelli commestibili	quantum satis
Preparati dietetici completi contro l'aumento di peso, che sostituiscono l'alimentazione quotidiana o anche solo un pasto	50 mg/kg
Preparati completi e apporti nutritivi da usare sotto controllo medico	50 mg/kg
Complementi alimentari/integratori alimentari e dietetici liquidi	100 mg/l
Complementi alimentari/integratori alimentari o dietetici solidi	300 mg/kg
Minestre	50 mg/kg
Surrogati della carne e del pesce a base di proteine vegetali	100 mg/kg
Bevande spiritose (compresi i prodotti con una gradazione alcolica inferiore a 15 % vol), ad eccezione di quelle elencate agli allegati II o III	200 mg/l
Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di prodotti vitivinicoli di cui al regolamento (CEE) n. 1601/91, ad eccezione di quelli elencati nell'allegato II o III	200 mg/l
Vini di frutta (tranquilli o spumanti) Sidro di mele (ad eccezione di Cidre bouché) e sidro di pere Vini di frutta, sidro di mele e sidro di pere aromatizzati	200 mg/l