

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

del ...

Il Consiglio federale svizzero,

vista la legge del 20 giugno 2014¹ sulle derrate alimentari (LDerr);
visto l'articolo 29 della legge del 7 ottobre 1983² sulla protezione dell'ambiente
(LPAmb);
visti gli articoli 16 capoverso 2 e 17 della legge del 21 marzo 2003³ sull'ingegneria
genetica (LIG);
visti gli articoli 4 capoverso 1 e 7 capoverso 1 della legge federale del 12 giugno
2009⁴ sulla sicurezza dei prodotti (LSPro);
in esecuzione della legge federale del 6 ottobre 1995⁵ sugli ostacoli tecnici al com-
mercio (LOTC),

ordina: ¹

Capitolo 1: Disposizioni generali

Sezione 1: Oggetto e definizioni

Art. 1 Oggetto e altro diritto applicabile

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. la fabbricazione, la trasformazione, il trattamento, il deposito, il trasporto e l'immissione sul mercato di derrate alimentari e oggetti d'uso;
- b. i principi dell'igiene nel contatto con le derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- c. la caratterizzazione e la presentazione di derrate alimentari e oggetti d'uso, nonché la pubblicità e la distribuzione di informazioni su di essi;
- d. il controllo autonomo nell'utilizzo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso, in particolare il prelievo di campioni, le basi per la valutazione e i metodi di analisi;
- e. l'importazione, l'esportazione e il transito di derrate alimentari e oggetti d'uso;

RS

- 1 RS ...
- 2 RS **814.01**
- 3 RS **814.91**
- 4 RS **930.11**
- 5 RS **946.51**

2015-.....

- f. la delega della competenza legislativa e la procedura decisionale interna alla Confederazione nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso.

² Prevalgono su questa ordinanza:

- a. l'ordinanza del 23 novembre 2005⁶ concernente la produzione primaria (OPPrim) e gli atti legislativi fondati su di essa;
- a. l'ordinanza del 23 novembre 2005⁷ concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC) e gli atti legislativi fondati su di essa;
- c. la legge federale del 21 marzo 2014⁸ concernente i prodotti da costruzione (LProdC) e gli atti legislativi fondati su di essa; le prescrizioni tecniche in materia di derrate alimentari sono applicate per l'uso, la messa in servizio, l'applicazione o l'installazione di oggetti d'uso che sono nello stesso tempo prodotti da costruzione ai sensi della LProdC.

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza e nelle ordinanze del Dipartimento federale dell'interno (DFI) fondate su di essa s'intende per:

1. *azienda alimentare*: unità aziendale di un'impresa che fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta, caratterizza, pubblicizza, distribuisce o consegna derrate alimentari (che utilizza derrate alimentari);
2. *azienda che utilizza oggetti d'uso*: unità aziendale di un'impresa che fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta, caratterizza, pubblicizza, distribuisce o consegna oggetti d'uso (che utilizza oggetti d'uso);
3. *azienda di vendita al dettaglio*: azienda alimentare o azienda che utilizza oggetti d'uso in cui le derrate alimentari o gli oggetti d'uso sono utilizzati nel luogo di vendita o di consegna ai consumatori, quali negozi, ristoranti, grandi cucine e mense aziendali, nonché centri di distribuzione di grossisti e aziende di commercio all'ingrosso;
4. *azienda di sezionamento*: azienda in cui la carne è disossata e tagliata;
5. *persona responsabile*: una persona fisica che in un'azienda alimentare o in un'azienda che utilizza oggetti d'uso, su incarico della direzione aziendale o dell'impresa, si assume la responsabilità per la sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso nei confronti delle autorità di esecuzione;
6. *confezione*: involucri o contenitori posti a diretto contatto con la derrata alimentare;
7. *imballaggio*: contenitore che racchiude una o più derrate alimentari confezionate;
8. *derrata alimentare preimballata*: derrata alimentare completamente o parzialmente confezionata o imballata prima della consegna in modo tale da

⁶ RS 916.020

⁷ RS 817.190

⁸ RS 933.0

non poterne modificare il contenuto senza aprire o modificare la confezione o l'imballaggio e consegnata a consumatori o a ristoranti, grandi cucine, mense aziendali o stabilimenti analoghi; non sono considerate derrate alimentari preimballate le derrate alimentari che sono imballate su richiesta del consumatore sul luogo di vendita oppure preimballate ai fini della loro vendita immediata;

9. *trasformazione*: cambiamento sostanziale del prodotto originario, per esempio mediante trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o combinazione di tali procedimenti;
10. *derrata alimentare non trasformata*: una derrata alimentare non sottoposta a trasformazione; sono considerati non trasformati anche i prodotti divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scorticati, macinati, tagliati, puliti, selezionati, sgusciati, trituriati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
11. *pubblicità*: informazioni sui prodotti a scopi pubblicitari, réclame di ogni tipo nonché pubblicità diretta;
12. *tecniche di comunicazione a distanza*: tutti i sistemi di comunicazione che possono essere applicati per la conclusione di un contratto tra un consumatore e un offerente senza nel contempo richiedere la presenza fisica delle parti contraenti;
13. *materie prime, prodotti intermedi e semilavorati*: prodotti che non sono destinati al consumo immediato e che devono essere trasformati in derrate alimentari;
14. *ingrediente*: tutte le sostanze e tutti i prodotti, compresi gli aromi, gli additivi alimentari e gli enzimi alimentari, che sono utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare e che, eventualmente in una forma modificata, rimangono presenti nel prodotto finale; è considerato ingrediente anche ogni parte di un ingrediente composto; i residui non sono considerati ingredienti;
15. *componenti*: le sostanze naturalmente presenti in una determinata derrata alimentare;
16. *microorganismi*: batteri, virus, lieviti, muffe, alghe, protozoi, vermi microscopici, nonché loro tossine e metaboliti;
17. *coadiuvanti tecnologici*: sostanze che:
 1. non sono consumate come derrate alimentari;
 2. sono usate per motivi tecnologici nella lavorazione o nella trasformazione di materie prime, derrate alimentari o dei loro ingredienti e possono rilasciare involontariamente residui della sostanza o dei suoi derivati nel prodotto finale, inevitabili a livello tecnico, fintanto che tali residui non presentano pericoli per la salute, e
 3. non hanno conseguenze tecnologiche sul prodotto finale;
18. *additivi*: sostanze con o senza valore nutritivo che in genere non sono consumate né come derrata alimentare né utilizzate come ingrediente alimentare

caratteristico aggiunte alle derrate alimentari per ragioni di natura tecnologica durante la fabbricazione, la trasformazione, la preparazione, il trattamento, l'imballaggio, il trasporto o il deposito, e che in questo modo loro stesse, o i loro sottoprodotti, diventano o possono diventare direttamente o indirettamente parte integrante della derrata alimentare;

19. *aromi*: prodotti che:
 - a. in quanto tali non sono destinati a essere consumati e che sono aggiunti alle derrate alimentari al fine di conferire o modificare un particolare odore o sapore, e
 - b. sono stati fabbricati a partire da o sono costituiti dalle seguenti categorie: sostanze aromatizzanti, estratti di aromi, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori di aroma, altri aromi e i loro composti;
20. *contaminanti*: qualsiasi sostanza non aggiunta intenzionalmente alle derrate alimentari, ma in esse presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e alla detenzione di animali e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, della presentazione, dell'imballaggio, del trasporto o del deposito di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente; i resti di insetti, i peli di animali e altre sostanze estranee non sono considerati contaminanti;
21. *zoonosi*: qualsiasi malattia infettiva direttamente o indirettamente trasmissibile per via naturale tra gli animali e l'uomo;
22. *agente zoonotico*: qualsiasi virus, batterio, fungo, parassita o altra unità biologica suscettibile di provocare una zoonosi;
23. *resistenza agli antibiotici*: la facoltà sviluppata da un microorganismo di sopravvivere o addirittura di moltiplicarsi nonostante la presenza di una sostanza antimicrobica in una concentrazione solitamente sufficiente a inibire la moltiplicazione di microorganismi della stessa specie o a ucciderli.

² Le espressioni *quantità massima*, *concentrazione massima*, *limite massimo* e *valore massimo* utilizzate nelle ordinanze del DFI fondate sulla presente ordinanza equivalgono all'espressione *valore massimo* utilizzato nella medesima.

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

- a. regolamento (CE) n. 1223/2009⁹;
- b. direttiva 2009/48/CE¹⁰.

⁹ Regolamento (UE) 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) n. 1004/2014, GU L 282 del 26.9.2014, pag. 5.

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

- a. l'articolo 3 del regolamento (CE) n. 178/2002¹¹;
- b. l'articolo 2 del regolamento (CE) n. 852/2004¹²;
- c. l'allegato I e l'allegato II sezione IV e l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004¹³;
- d. l'articolo 2 paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 854/2004¹⁴;
- e. l'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004¹⁵;
- f. l'articolo 2 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 282/2008¹⁶;
- g. l'articolo 2 e l'allegato 1 del regolamento (CE) n. 1169/2011¹⁷;
- h. l'articolo 3 della direttiva 2009/48/CE¹⁸.

¹⁰ Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.6.2009, pag. 1; modificata da ultimo dalla direttiva 2014/84/UE, GU L 192 dell'1.7.2014, pag. 49.

¹¹ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 596/2009, GU L 188 del 18.7.2009, pag. 14.

¹² Regolamento (UE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 219/2009, GU L 87 del 31.3.2009, pag. 109.

¹³ Regolamento (UE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1137/2014, GU L 307 del 28.10.2014, pag. 28.

¹⁴ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 633/2014, GU L 175 del 14.6.2014, pag. 6.

¹⁵ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 652/2014, GU L 189 del 27.06.2014, pag. 1.

¹⁶ Regolamento (CE) N. 282/2008 della Commissione, del 27 marzo 2008, relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006, versione della GU L 86 del 28.3.2008, pag. 9.

¹⁷ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione; modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) n. 78/2014, GU L 27 del 30.1.2014, pag. 7.

¹⁸ Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.6.2009, pag. 1; modificata da ultimo dalla direttiva 2014/84/UE, GU L 192 dell'1.7.2014, pag. 49.

Sezione 2: Principi della procedura di autorizzazione

Art. 3 Verifica

¹ Nell'ambito di una procedura di autorizzazione l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) verifica se:

- a. la derrata alimentare o l'oggetto d'uso sono sicuri;
- b. non vi è una violazione del divieto di inganno nelle derrate alimentari e nei materiali e oggetti secondo l'articolo 46.

² Esso tiene conto anche delle norme internazionali e delle legislazioni estere.

³ Il DFI può limitare o specificare gli oggetti di verifica di cui al capoverso 1.

Art. 4 Persone a cui si rilascia un'autorizzazione

¹ Le autorizzazioni sono rilasciate a persone con domicilio o sede sociale in Svizzera.

² I richiedenti stranieri devono designare una rappresentanza in Svizzera che richiedi l'autorizzazione e si assuma la responsabilità per il rispetto delle prescrizioni.

Art. 5 Durata, rinnovo, estinzione e revoca

¹ L'autorizzazione è limitata a un massimo di dieci anni. È rinnovabile.

² L'autorizzazione si estingue se:

- a. la derrata alimentare o l'oggetto d'uso sono autorizzati in un'ordinanza; oppure
- b. prima della scadenza dell'autorizzazione non è inoltrata una domanda di rinnovo.

³ L'USAV può revocare un'autorizzazione se le condizioni in base alle quali è stata rilasciata non sono più soddisfatte. Questo è segnatamente il caso se, in base a nuove conoscenze scientifiche, non è possibile garantire la sicurezza della derrata alimentare o dell'oggetto d'uso.

Art. 6 Perizia e altri elementi di valutazione

¹ L'USAV può subordinare il rilascio di un'autorizzazione alla condizione che i richiedenti presentino una perizia, allestita a loro spese, che risponda allo stato attuale della scienza e attesti che la derrata alimentare o l'oggetto d'uso sono sicuri e possiedono le qualità indicate. La perizia dev'essere redatta in una delle lingue ufficiali svizzere o in inglese.

² Previo accordo con i richiedenti, l'USAV può avvalersi, a loro spese, di periti esterni ed esigere ulteriori elementi di valutazione, in particolare un rapporto di analisi.

Art. 7 Informazione

¹ L'USAV informa le autorità di esecuzione cantonali sulle autorizzazioni rilasciate.

² Tiene un elenco in Internet di queste autorizzazioni.

Capitolo 2: Derrate alimentari**Sezione 1: Disposizioni generali****Art. 8** Valutazione della nocività per la salute e dell'idoneità al consumo

¹ Per determinare se una derrata alimentare è nociva per la salute occorre valutare:

- a. le possibili conseguenze immediate, a breve e a lungo termine provocate dalla derrata alimentare sulla salute dei consumatori e delle generazioni future;
- b. le possibili conseguenze tossiche cumulative;
- c. la particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, di un determinato gruppo di consumatori, nel caso in cui la derrata alimentare sia destinata a tale gruppo.

² Per determinare se una derrata alimentare è idonea al consumo umano, occorre prendere in considerazione se la derrata alimentare sia diventata inaccettabile per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

³ Per la determinazione di cui ai capoversi 1 e 2 occorre inoltre prendere in considerazione i criteri di cui all'articolo 7 capoverso 3 LDerr.

Art. 9 Specie animali ammesse per l'ottenimento di derrate alimentari

Il DFI determina le specie animali che sono ammesse per l'ottenimento di derrate alimentari.

Art. 10 Igiene

¹ La persona responsabile di un'azienda alimentare deve assicurare che le derrate alimentari non siano modificate sfavorevolmente da microorganismi, residui e contaminanti o in altro modo.

² Deve adottare tutte le misure e i provvedimenti necessari per premunirsi nei confronti dei pericoli per gli esseri umani.

³ Gli oggetti a contatto con le derrate alimentari, come i recipienti, gli apparecchi, gli strumenti, i materiali di imballaggio, i mezzi di trasporto, nonché gli spazi destinati alla fabbricazione, al deposito e alla vendita delle derrate alimentari devono essere tenuti puliti e in buone condizioni.

⁴ Il DFI stabilisce:

- a. i requisiti igienici delle derrate alimentari e della loro fabbricazione;

- b. i requisiti delle persone che utilizzano derrate alimentari;
- c. i requisiti igienici degli spazi e delle attrezzature in cui e con cui si utilizzano le derrate alimentari;
- d. i valori massimi dei microorganismi nelle derrate alimentari e la procedura per determinarne la concentrazione;
- e. i valori massimi per i residui e i contaminanti nelle derrate alimentari basandosi sulle domande di cui all'articolo 11a capoverso 1 dell'ordinanza del 18 maggio 2005¹⁹ sui biocidi.

⁵ Può emanare disposizioni speciali per la fabbricazione di derrate alimentari:

- a. in regioni geograficamente difficili;
- b. secondo metodi tradizionali.

Art. 11 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati

Le materie prime, i prodotti intermedi e i semilavorati devono possedere requisiti tali da permettere di ottenere, con un trattamento o una trasformazione secondo la buona prassi di fabbricazione, derrate alimentari ineccepibili.

Art. 12 Divieto di inganno

¹ Le designazioni, le indicazioni, le immagini, le confezioni, gli imballaggi, le scritte che figurano sulle confezioni e gli imballaggi, le modalità di presentazione, le pubblicità e le informazioni utilizzati per le derrate alimentari devono corrispondere ai fatti e non essere tali da indurre in inganno su natura, provenienza, fabbricazione, modo di produzione, composizione, contenuto e conservabilità della corrispondente derrata alimentare.

² In particolare sono vietati:

- a. le indicazioni sugli effetti o le proprietà di una derrata alimentare che essa non possiede secondo lo stato attuale della scienza o che non sono sufficientemente provate dal profilo scientifico;
- b. le indicazioni con le quali viene fatto credere che una derrata alimentare possiede proprietà particolari, nonostante queste si trovino in tutte le derrate alimentari paragonabili; sono permessi riferimenti a:
 - 1. prescrizioni applicabili a un gruppo di derrate alimentari (p. es. concernenti la produzione rispettosa dell'ambiente, l'allevamento di animali conforme alle specie o la sicurezza della derrata alimentare);
 - 2. proprietà riscontrate in prodotti facenti parte di un determinato gruppo di derrate alimentari;
- c. i riferimenti che attribuiscono a una derrata alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o che diano adito a supposizioni del genere; sono permessi:

¹⁹ RS 813.12

1. i riferimenti agli effetti di aggiunte con effetti legati alla nutrizione o fisiologici di derrate alimentari per la promozione della salute pubblica (art. 25);
 2. le indicazioni nutrizionali e sulla salute;
- d. le indicazioni da cui si deduce che una derrata alimentare abbia un valore superiore alla sua reale costituzione;
 - e. le indicazioni o le presentazioni di ogni genere che possono dare origine a confusione con definizioni protette secondo l'ordinanza del 28 maggio 1997²⁰ sulla protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e dei prodotti agricoli trasformati (DOP/IGP), una legislazione cantonale analoga oppure un trattato internazionale concluso con la Svizzera;
 - f. le indicazioni suscettibili di risvegliare presso i consumatori false percezioni sulla provenienza svizzera di una derrata alimentare ai sensi della legge federale del 28 agosto 1992²¹ sulla protezione dei marchi e delle indicazioni di provenienza;
 - g. per le bevande alcoliche: le indicazioni che in qualche modo si riferiscono alla salute; il DFI può prevedere deroghe;
 - h. nel caso di prodotti soggetti ad autorizzazione: richiami pubblicitari all'autorizzazione rilasciata dall'USAV.
- ³ Il DFI disciplina:
- a. i limiti della pubblicità ammessa;
 - b. le indicazioni nutrizionali o sulla salute ammesse.

⁴ Può prescrivere requisiti per la presentazione, la confezione e l'imballaggio.

Art. 13 Trasformazione e mescolanza in caso di mancato rispetto dei valori massimi

Le derrate alimentari che non rispettano i valori massimi possono essere trasformate ulteriormente oppure mescolate per correggere il superamento dei valori massimi soltanto se tale procedura corrisponde alla buona prassi di fabbricazione oppure se il diritto sulle derrate alimentari lo prevede.

Art. 14 Derrate alimentari specificate

¹ Per proteggere la salute e per la protezione dagli inganni, il DFI può specificare derrate alimentari o gruppi di derrate alimentari e fissare per essi una denominazione specifica e i requisiti.

² Le derrate alimentari possono essere unicamente definite tramite la denominazione specifica di una derrata alimentare specificata se corrispondono alla specificazione e ai requisiti.

²⁰ RS 910.12

²¹ RS 232.11

Sezione 2: Nuovi tipi di derrate alimentari

Art. 15 Definizione

I nuovi tipi di derrate alimentari sono derrate alimentari che non erano ancora state utilizzate in misura significativa per il consumo umano in Svizzera prima del 15 maggio 1997 e che rientrano in una delle seguenti categorie:

- a. le derrate alimentari con una struttura molecolare nuova o volutamente modificata, per le quali questa struttura non è stata utilizzata prima del 15 maggio 1997;
- b. le derrate alimentari costituite, isolate o fabbricate da microorganismi, funghi o alghe;
- b. le derrate alimentari costituite, isolate o fabbricate da materiale di origine minerale;
- d. le derrate alimentari costituite, isolate o fabbricate da piante o parti di piante; sono escluse le derrate alimentari utilizzate in modo sicuro in Svizzera per un lungo periodo e che sono costituite, isolate o fabbricate da piante o da una serie di piante dello stesso genere mediante:
 - 1. metodi tradizionali utilizzati prima del 15 maggio 1997, oppure
 - 2. metodi non tradizionali non utilizzati prima del 15 maggio 1997, ma che non comportano cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura tali da incidere sul loro valore nutritivo, su come sono metabolizzati o sul tenore delle sostanze indesiderabili;
- e. le derrate alimentari costituite, isolate o fabbricate da animali o parti di animali, escluse le derrate alimentari derivate da animali allevati con pratiche tradizionali impiegate prima del 15 maggio 1997, purché queste derrate alimentari siano state utilizzate in modo sicuro in Svizzera per un lungo periodo;
- f. le derrate alimentari, per la cui fabbricazione viene impiegato un nuovo processo di produzione non utilizzato prima del 15 maggio 1997 e per cui questo processo di produzione comporta cambiamenti significativi nella composizione o nella struttura tali da incidere sul loro valore nutritivo, su come sono metabolizzati o sul tenore delle sostanze indesiderabili;
- g. le derrate alimentari contenenti o costituite da nanomateriali ingegnerizzati; è considerato nanomateriale ingegnerizzato ogni materiale fabbricato intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica;
- h. vitamine, sali minerali e altre sostanze;

1. per cui è stato utilizzato un nuovo processo di produzione di cui alla lettera f, oppure
 2. che contengono o sono costituite da nanomateriali ingegnerizzati secondo la lettera g;
- i. derrate alimentari che prima del 15 maggio 1997 sono state esclusivamente impiegate in integratori alimentari e che ora sono impiegate in altre derrate alimentari diverse dagli integratori alimentari.

Art. 16 Commerciabilità

I nuovi tipi di derrate alimentari sono commerciabili, se:

- a. sono stati dichiarati commerciabili in un'ordinanza dal DFI; oppure
- b. sono stati autorizzati dall'USAV secondo l'articolo 17.

Art. 17 Autorizzazione

¹ I nuovi tipi di derrate alimentari non dichiarati commerciabili dal DFI sono soggetti ad autorizzazione da parte dell'USAV prima dell'immissione sul mercato.

² L'autorizzazione è rilasciata se:

- a. la derrata alimentare non rappresenta un rischio per la salute umana;
- b. non vi è una violazione del divieto di inganno;
- c. nel caso di un nuovo tipo di derrata alimentare destinato a sostituire una derrata alimentare esistente, che non diverga da quest'ultima in modo tale che il consumo normale causerebbe conseguenze negative dal punto di vista nutrizionale nei consumatori.

³ Per le derrate alimentari tradizionali estere che provengono dalla produzione primaria e per le quali è disponibile una prova relativa al loro impiego sicuro in quanto derrata alimentare nel Paese di produzione il DFI prevede una procedura di autorizzazione semplificata. Esso rilascia l'autorizzazione sotto forma di decisione di portata generale. La domanda viene respinta sotto forma di decisione individuale.

⁴ Le procedure di autorizzazione si basano sugli articoli 4–7. Le decisioni di portata generale di cui al capoverso 3 sono rilasciate a tempo indeterminato.

⁵ Il DFI disciplina i dettagli delle procedure di autorizzazione.

Art. 18 Uso di nuovi tipi di derrate alimentari come ingredienti

¹ I nuovi tipi di derrate alimentari autorizzati dall'USAV nonché i nuovi tipi di derrate alimentari elencati secondo l'articolo 16 lettera a possono essere utilizzati quale ingrediente di una derrata alimentare composta.

² Le condizioni per i nuovi tipi di derrate alimentari si applicano alle derrate alimentari composte per analogia.

Art. 19 Nuove conoscenze relative alla sicurezza dei nuovi tipi di derrate alimentari

Chiunque fabbrica, trasforma, importa o immette sul mercato nuovi tipi di derrate alimentari deve notificare all'USAV tempestivamente e di propria iniziativa le nuove conoscenze relative alla sicurezza della derrata alimentare.

Sezione 3: Aziende alimentari**Art. 20** Obbligo di notifica

¹ Chiunque utilizza derrate alimentari è tenuto a notificare la sua attività alla competente autorità cantonale di esecuzione. Se si utilizzano bevande alcoliche nella notifica devono essere indicati:

- a. la forma commerciale (mescita, commercio al dettaglio);
- b. il tipo di alcol messo in commercio (bevande spiritose, vino, birra, ecc.).

² È fatta salva la consegna occasionale su scala ridotta a bazar, feste scolastiche e simili.

³ Vanno notificati parimenti cambiamenti aziendali importanti o la sospensione dell'attività.

Art. 21 Obbligo di autorizzazione

¹ Le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano derrate alimentari di origine animale necessitano dell'autorizzazione da parte della competente autorità cantonale di esecuzione.

² Non necessitano di alcuna autorizzazione:

- a. le aziende che operano soltanto nel settore della produzione primaria;
- b. le aziende che svolgono soltanto attività di trasporto;
- c. le aziende che depositano soltanto derrate alimentari di origine animale per le quali non esiste alcuna regolamentazione relativa alla temperatura;
- d. le aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari ai consumatori esclusivamente per via diretta;
- e. le aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari di origine animale ad altre aziende alimentari limitandosi a depositarle o a trasportarle;
- f. le aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari di origine animale ad altre aziende di commercio al dettaglio purché si tratti di un'attività accessoria a livello locale e in ambito ristretto;
- g. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto derrate alimentari contenenti sia prodotti di origine vegetale sia prodotti a base di carne, gelatina, collagene, stomaci trattati, vesciche trattate,

intestini trattati, ciccioli, grassi animali fusi, prodotti della pesca trasformati, prodotti di latte o ovoprodotti;

- h. le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o consegnano soltanto prodotti dell'apicoltura.

³ L'autorizzazione è rilasciata se l'attività interessata adempie le condizioni determinanti del diritto sulle derrate alimentari.

⁴ Se un'azienda autorizzata intraprende ristrutturazioni che potrebbero ripercuotersi sull'igiene delle derrate alimentari, occorre notificarlo alla competente autorità cantonale di esecuzione.

Sezione 4: Sostanze e aggiunte

Art. 22 Componenti

Il DFI valuta se i componenti sono nocivi per la salute e ne fissa i valori massimi.

Art. 23 Additivi, aromi ed enzimi

Il DFI disciplina l'ammissibilità e i valori massimi dei singoli additivi, aromi ed enzimi.

Art. 24 Coadiuvanti tecnologici

Il DFI può disciplinare la valutazione dei coadiuvanti tecnologici. Esso può fissare valori massimi.

Art. 25 Aggiunta di sostanze con effetti legati alla nutrizione o effetti fisiologici alle derrate alimentari

¹ Alle derrate alimentari possono essere aggiunte vitamine e sali minerali nonché altre sostanze con effetti legati alla nutrizione o effetti fisiologici.

² Il DFI emana restrizioni d'utilizzazione e fissa valori massimi.

Art. 26 Aggiunta di microorganismi alle derrate alimentari

¹ Alle derrate alimentari possono essere aggiunti microorganismi qualora siano necessari per la fabbricazione o per ottenere una specifica qualità della derrata alimentare.

² I microorganismi aggiunti devono essere idonei all'uso alimentare.

³ Il DFI può fissare ulteriori requisiti per i microorganismi.

Sezione 5: Procedimenti tecnologici

Art. 27 Procedimenti atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica

¹ Le derrate alimentari, che si prestano a tale scopo, possono essere sottoposte a procedimenti biologici, chimici o fisici atti a prolungarne la conservabilità o ad aumentarne la sicurezza igienico-microbiologica.

² I procedimenti devono essere applicati in modo tale da:

- a. non creare derrate alimentari nocive per la salute; e
- b. modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.

³ Le derrate alimentari che sono alterate o diminuite di valore non possono essere trattate con procedimenti atti a prolungarne la conservabilità e ad aumentarne la sicurezza igienico-microbiologica.

⁴ Il DFI disciplina:

- a. le condizioni quadro e le temperature dei trattamenti termici, della refrigerazione e della surgelazione;
- b. i dettagli tecnologici e le condizioni di applicazione dei procedimenti biologici, chimici o fisici.

Art. 28 Trattamento di derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale

¹ Il DFI specifica in un'ordinanza i procedimenti ammessi per il trattamento di derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale diversi dal risciacquo con acqua potabile.

² L'USAV può autorizzare a titolo provvisorio i trattamenti di cui al capoverso 1 che il DFI non ha ancora specificato. Rilascia l'autorizzazione se, secondo lo stato attuale della scienza, può essere escluso un pericolo per la salute. La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 4–7.

Sezione 6: Organismi geneticamente modificati

Art. 29 Definizione

Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono organismi il cui materiale genetico è stato modificato in un modo non ottenibile naturalmente mediante incroci o ricombinazioni naturali (art. 5 cpv. 2 LIG).

Art. 30 Obbligo di autorizzazione

¹ L'immissione sul mercato di derrate alimentari, additivi e coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati e sono destinati a essere consegnati ai consumatori necessita dell'autorizzazione dell'USAV.

² L'autorizzazione è rilasciata se:

- a. in base allo stato attuale della scienza i prodotti di cui al capoverso 1 sono sicuri;
- b. i prodotti di cui al capoverso 1 soddisfano le disposizioni e i requisiti secondo le seguenti leggi:
 1. legge federale del 16 dicembre 2005²² sulla protezione degli animali,
 2. LPAmb,
 3. LIG,
 4. legge del 18 dicembre 1970²³ sulle epidemie,
 5. legge del 29 aprile 1998²⁴ sull'agricoltura,
 6. legge del 1° luglio 1966²⁵ sulle epizootie;
- c. i prodotti di cui al capoverso 1, esclusi quelli ottenuti da OGM, soddisfano anche i requisiti relativi al diritto ambientale previsti per tali prodotti dall'ordinanza del 10 settembre 2008²⁶ sull'emissione deliberata nell'ambiente.

³ Se si tratta di derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM o li contengono, l'USAV dirige la procedura di autorizzazione. Rilascia un'autorizzazione solo se l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) e l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) acconsentono all'immissione sul mercato.

⁴ Per il rimanente, la procedura di autorizzazione è disciplinata dal DFI.

Art. 31 Tolleranza

¹ Non occorre un'autorizzazione per la presenza di materiale di cui all'articolo 30 capoverso 1, se:

- a. il materiale è presente soltanto in quantità minime;
- b. è possibile dimostrare che sono stati adottati i provvedimenti adeguati per evitare la presenza di tale materiale; e
- c. in base allo stato della scienza o all'esperienza è possibile escludere una violazione dei principi secondo gli articoli 6–9 LIG.

² Il DFI stabilisce il limite entro il quale le quantità di cui al capoverso 1 lettera a vanno considerate minime. Disciplina la procedura per valutare se il materiale soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c.

²² RS 455
²³ RS 818.101
²⁴ RS 910.1
²⁵ RS 916.40
²⁶ RS 814.911

³ L'USAV procede alla verifica. Stila in un'ordinanza un elenco del materiale che soddisfa la condizione di cui al capoverso 1 lettera c.

Art. 32 Obbligo di documentazione

¹ Chiunque consegna derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati, deve informare l'acquirente mediante un'apposita documentazione. L'obbligo non si applica alla consegna ai consumatori.

² Chiunque importa derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM, li contengono o ne sono stati ricavati, deve esigere un'apposita documentazione.

³ Si può rinunciare alla documentazione se:

- a. nessun ingrediente contiene tale materiale in misura superiore allo 0,9 per cento in massa; e
- b. si può dimostrare che sono state adottate misure adeguate per evitare la presenza di tale materiale nell'ingrediente.

⁴ Non si può rinunciare alla documentazione per i microorganismi impiegati a fini tecnologici.

⁵ Il DFI disciplina il contenuto e la durata di conservazione della documentazione.

Art. 33 Separazione del flusso di merci

¹ Chiunque utilizza derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici che sono OGM o li contengono, deve stabilire principi conformi alla buona prassi di fabbricazione e adottare provvedimenti per evitare mescolanze indesiderate con organismi non modificati geneticamente.

² A questo scopo il DFI stabilisce i requisiti di un sistema adeguato di garanzia della qualità.

Sezione 7: Derrate alimentari provenienti da animali da laboratorio

Art. 34

¹ Sono soggette ad autorizzazione da parte dell'USAV le derrate alimentari che provengono da animali a cui sono state somministrate sostanze farmacologicamente attive non autorizzate durante esperimenti clinici.

² La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 3–7.

Sezione 8: Caratterizzazione e pubblicità**Art. 35** Derrate alimentari preimballate

¹ Chiunque consegna derrate alimentari preimballate deve fornire le seguenti indicazioni:

- a. la designazione specifica;
- b. la composizione (ingredienti);
- c. le derrate alimentari o gli ingredienti potenzialmente allergenici;
- d. la conservabilità;
- e. il Paese di produzione delle derrate alimentari;
- f. la provenienza degli ingredienti che caratterizzano la derrata alimentare;
- g. la dichiarazione del valore nutritivo;
- h. l'applicazione di tecniche di modificazione genetica o di procedimenti tecnologici particolari nella fabbricazione (p. es. irradiazione);
- i. eventualmente le informazioni sul loro uso corretto.

² Le indicazioni devono essere apposte:

- a. in un punto ben visibile;
- b. con caratteri facilmente leggibili e indelebili.

³ Le indicazioni devono essere redatte in almeno una lingua ufficiale. In casi eccezionali possono essere redatte in un'altra lingua soltanto se con ciò i consumatori in Svizzera sono informati sulla derrata alimentare in modo sufficiente e inequivocabile. Le avvertenze devono essere redatte nella lingua ufficiale o nelle lingue ufficiali del luogo in cui si immette sul mercato la derrata alimentare.

⁴ Il DFI disciplina:

- a. le modalità dettagliate di tali indicazioni;
- b. i limiti dell'ammissibilità della pubblicità.

⁵ Può prevedere deroghe per determinati gruppi di derrate alimentari. Può prescrivere che le derrate alimentari debbano essere caratterizzate con indicazioni supplementari.

Art. 36 Derrate alimentari geneticamente modificate

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

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

² Se i microorganismi geneticamente modificati sono consegnati come tali, occorre apporre un'apposita indicazione.

³ Un'indicazione particolare è ammessa se in caso di derrate alimentari, additivi o coadiuvanti tecnologici si è completamente rinunciato all'utilizzo della tecnologia genetica.

⁴ Il DFI disciplina:

- a. il tipo e la modalità di caratterizzazione;
- b. le deroghe all'obbligo di caratterizzazione;
- c. le indicazioni ammesse in caso di completa rinuncia all'utilizzo della tecnologia genetica.

Art. 37 Indicazioni nutrizionali e sulla salute

¹ Il DFI stabilisce quali indicazioni nutrizionali e sulla salute possono essere utilizzate.

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

- a. può essere dimostrato per mezzo di una documentazione scientifica universalmente riconosciuta che il prodotto in questione presenta le proprietà indicate; e
- b. i consumatori non sono ingannati dalle indicazioni sulle proprietà della derrata alimentare.

³ Per cinque anni dalla data del rilascio dell'autorizzazione, i dati scientifici e le informazioni concernenti l'autorizzazione di un'indicazione nutrizionale non possono essere utilizzati a favore di un altro richiedente senza l'approvazione da parte del titolare dell'autorizzazione, se:

- a. al momento dell'inoltro della domanda il titolare dell'autorizzazione designa i dati scientifici e le informazioni come protetti;
- b. al momento dell'inoltro della domanda il titolare ha il diritto esclusivo di utilizzo dei dati; e
- c. l'indicazione sulla salute non sarebbe stata autorizzata senza la presentazione di questi dati.

Art. 38 Derrate alimentari offerte sfuse

¹ L'informazione sulle derrate alimentari offerte sfuse e su quelle proposte in aziende di ristorazione collettiva deve avvenire nello stesso modo di quella sulle derrate alimentari preimballate. È possibile rinunciare alle indicazioni scritte qualora l'informazione dei consumatori sia garantita in altro modo.

² In ogni caso devono essere indicate per scritto:

- a. nel caso della carne e del pesce: la provenienza dell'animale utilizzato per la produzione della derrata alimentare;

- b. nel caso di una derrata alimentare composta: la provenienza dell'animale utilizzato per la produzione della derrata alimentare nel caso della carne e del pesce, se deve essere indicato secondo le disposizioni emanate dal DFI sull'indicazione della provenienza degli ingredienti caratterizzanti una derrata alimentare preimballata;
- c. le derrate alimentari o gli ingredienti potenzialmente allergenici (art. 35 cpv. 1 lett. c);
- d. l'applicazione di tecniche di modificazione genetica o di procedimenti tecnologici particolari nella fabbricazione (art. 35 cpv. 1 lett. h).

³ Le aziende di ristorazione collettiva sono strutture di ogni tipo come ristoranti, mense, scuole, ospedali oppure aziende di catering nonché veicoli o bancarelle fisse o mobili in cui, nell'ambito di un'attività commerciale, sono preparate derrate alimentari destinate al consumo immediato da parte dei consumatori.

⁴ Il DFI disciplina in dettaglio le modalità delle indicazioni di cui ai capoversi 1 e 2. Può stabilire che per la carne e il pesce siano necessarie ulteriori informazioni scritte.

Art. 39 Materie prime, prodotti intermedi e semilavorati

Chiunque consegna materie prime, prodotti intermedi o semilavorati deve provvedere affinché siano fornite tutte le indicazioni necessarie per l'adempimento dell'obbligo di informazione sulle derrate alimentari prodotte con gli stessi.

Art. 40 Limitazioni della pubblicità degli alimenti per lattanti

¹ La pubblicità degli alimenti per lattanti deve essere limitata alle pubblicazioni specializzate in puericultura e alle pubblicazioni scientifiche e fornire soltanto informazioni scientifiche e concrete. Tali informazioni non devono sottintendere o avvalorare l'idea che l'allattamento artificiale sia equivalente o superiore all'allattamento al seno.

² Sono vietati la pubblicità nei punti di vendita, la distribuzione di campioni o il ricorso ad altri espedienti intesi a promuovere le vendite degli alimenti per lattanti direttamente presso il consumatore nel commercio al dettaglio, quali esposizioni speciali, buoni sconto, premi, vendite speciali, vendite promozionali e vendite abbinate ai prodotti.

³ È vietato distribuire, avvalendosi direttamente o indirettamente del sistema sanitario, prodotti gratuiti o a prezzo ridotto, campioni o altri omaggi promozionali al pubblico o alle donne incinte, alle madri e ai membri delle loro famiglie.

Sezione 9: Consegna di bevande alcoliche

Art. 41

¹ Le bevande alcoliche devono essere messe in vendita in modo da poterle distinguere dalle bevande analcoliche.

² Nel punto vendita deve essere collocato un cartello ben visibile sul quale, in caratteri chiari e leggibili, si specifica il divieto di consegnare bevande alcoliche a bambini e giovani. Vi si deve menzionare l'età minima per la consegna secondo la legislazione sulle derrate alimentari sull'alcool.

³ Ogni pubblicità di bevande alcoliche rivolta espressamente ai giovani di età inferiore ai 18 anni è vietata. È segnatamente vietata la pubblicità:

- a. in luoghi e manifestazioni frequentati soprattutto da giovani;
- b. in pubblicazioni che si rivolgono soprattutto ai giovani;
- c. su oggetti utilizzati soprattutto da giovani;
- d. su oggetti consegnati gratuitamente a giovani.

⁴ Le bevande alcoliche non possono essere corredate da indicazioni o immagini indirizzate specificatamente a giovani al di sotto dei 18 anni, oppure avere un aspetto a loro direttamente ispirato.

Sezione 10: Offerte con l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza

Art. 42

¹ Se le derrate alimentari, le materie prime, i prodotti intermedi e i semilavorati sono offerti tramite l'impiego di tecniche di comunicazione a distanza, i consumatori devono disporre delle stesse informazioni messe a disposizione al momento della consegna in loco. A tale riguardo si applica quanto segue:

- a. al momento dell'offerta della merce, tutte le indicazioni da apportare in applicazione della presente ordinanza devono essere messe a disposizione gratuitamente e figurare sul supporto del negozio di vendita a distanza o tramite altri mezzi appropriati che devono essere indicati in modo esatto; fa eccezione la data di conservazione;
- b. al momento della consegna della merce devono essere disponibili tutte le indicazioni da apportare in applicazione della presente ordinanza.

² Il capoverso 1 lettera a non si applica alle derrate alimentari offerte in vendita in distributori automatici o in impianti automatizzati.

Capitolo 3: Oggetti d'uso**Sezione 1: Disposizioni generali****Art. 43** Divieto

Sono vietati gli oggetti d'uso che, a causa della loro forma, del loro odore, del loro aspetto, della loro presentazione, della loro etichettatura, del loro volume o della loro dimensione potrebbero verosimilmente essere confusi con derrate alimentari, soprattutto dai bambini, e quindi essere messi in bocca e mettere in pericolo la salute.

Art. 44 Impiego di prodotti biocidi in relazione agli oggetti d'uso

¹ Gli oggetti d'uso possono essere trattati unicamente con biocidi e a essi possono essere aggiunti intenzionalmente solo i biocidi i cui principi attivi devono figurare nell'elenco di cui all'allegato 1 o 2 dell'ordinanza del 18 maggio 2005²⁷ (OBioc) per l'uso corrispondente. Per il resto si applicano per analogia gli articoli 30–31b e 62c OBioc.

² Per i prodotti cosmetici e per i giocattoli il DFI stabilisce restrizioni più severe.

Art. 45 Caratterizzazione, pubblicità e imballaggio

¹ Per poter essere consegnati ai consumatori, determinati oggetti d'uso devono presentare informazioni pertinenti sui pericoli derivanti dal prodotto nella durata di impiego normale o ragionevolmente prevedibile e che non sono immediatamente riconoscibili senza le relative avvertenze.

² Le indicazioni sugli oggetti d'uso devono essere apposte:

- a. in un punto ben visibile;
- b. con caratteri facilmente leggibili e indelebili;
- c. in almeno una lingua ufficiale; le avvertenze devono essere redatte in tutte le lingue ufficiali del luogo in cui si immette sul mercato l'oggetto d'uso.

³ Sono vietate le indicazioni di ogni genere che attribuiscono a oggetti d'uso proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia (p. es. proprietà medicinali o terapeutiche, azione disinfettante o antinfiammatoria).

⁴ Per i prodotti di cura dentaria e della cavità orale sono autorizzate le indicazioni relative alle proprietà anticarie e ad altre proprietà preventive di medicina dentaria che possono essere scientificamente dimostrate.

⁵ Il DFI disciplina:

- a. i dettagli della caratterizzazione di oggetti d'uso nonché i limiti dell'ammissibilità della pubblicità per questi ultimi;
- b. le modalità di configurazione e di apposizione delle indicazioni;
- c. i requisiti di presentazione e di imballaggio.

²⁷ RS 813.12

Sezione 2: Materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari (materiali e oggetti)

Art. 46 Definizione

I materiali e gli oggetti a contatto con le derrate alimentari (materiali e oggetti), inclusi i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, sono oggetti d'uso destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari o per cui ci si deve attendere che nel caso di un utilizzo normale o ragionevolmente prevedibile entrino in contatto con esse.

Art. 47 Requisiti

¹ I materiali e gli oggetti possono cedere direttamente o indirettamente alle derrate alimentari sostanze soltanto in quantità che:

- a. sono innocue per la salute;
- b. sono tecnicamente inevitabili; e
- c. non causano una modifica della composizione o delle proprietà organolettiche delle derrate alimentari.

² Nella fabbricazione di materiali e oggetti occorre rispettare la buona prassi di fabbricazione.

³ Il DFI disciplina i dettagli dei requisiti.

⁴ Esso può:

- a. emanare disposizioni sulla buona prassi di fabbricazione;
- b. prevedere che determinati materiali e oggetti siano immessi sul mercato soltanto con dichiarazioni di conformità;
- b. può prevedere deroghe al capoverso 1 lettera c per determinati materiali e oggetti.

Art. 48 Processo di riciclo della plastica: Obbligo e procedura di autorizzazione

¹ I processi di riciclo della plastica per la fabbricazione di materiali e oggetti necessitano di un'autorizzazione da parte dell'USAV.

² Non occorre un'autorizzazione per i processi di riciclo secondo la buona prassi di fabbricazione in cui i materiali e gli oggetti sono stati fabbricati con plastica riciclata:

- a. fabbricata con monomeri e sostanze di base derivati dalla depolimerizzazione chimica dei materiali e degli oggetti di plastica,
- b. fabbricata utilizzando ritagli di plastica o scarti della produzione direttamente nel luogo di produzione; essi possono essere utilizzati in un altro luogo,
- c. utilizzata dietro una barriera funzionale in plastica.

³ Le autorizzazioni sono rilasciate a persone con domicilio o sede sociale in Svizzera.

⁴ L'USAV informa le autorità di esecuzione cantonali sulle autorizzazioni rilasciate. Tiene un elenco in Internet di queste autorizzazioni.

Art. 49 Processo di riciclo della plastica: condizioni per il rilascio dell'autorizzazione

¹ Un processo di riciclo della plastica è autorizzato dall'USAV se sono soddisfatti i seguenti requisiti:

- a. la qualità dell'input di materia plastica garantisce che il prodotto finale soddisfi i requisiti di cui all'articolo 47;
- b. l'input di materia plastica proviene da materiali e oggetti che soddisfano i requisiti relativi al contatto con le derrate alimentari;
- c. l'input di materia plastica proviene da un ciclo di prodotto in una catena chiusa e controllata che garantisca l'assenza di contaminazione. Oppure è dimostrato mediante metodi scientifici appropriati che il processo di riciclo della plastica è in grado di ridurre qualsiasi contaminazione dell'input di materia plastica a una concentrazione che non rappresenti un rischio per la salute umana;
- d. la qualità della plastica riutilizzata è caratterizzata in base a criteri prestabiliti che garantiscono la conformità dei materiali e degli oggetti di plastica riciclata con l'articolo 47;
- e. le condizioni di impiego della plastica riciclata sono stabilite in modo da garantire che i materiali e gli oggetti di plastica riutilizzata siano conformi alle disposizioni dell'articolo 47;
- f. nel processo di riciclo della plastica viene utilizzato un sistema di garanzia della qualità adeguato.

² Il DFI fissa i requisiti per il sistema di garanzia della qualità.

Art. 50 Processo di riciclo della plastica: documenti relativi alla domanda e contenuto dell'autorizzazione

Il DFI disciplina:

- a. quali documenti devono essere allegati alle domande di autorizzazione;
- b. il contenuto di un'autorizzazione.

Sezione 3: Prodotti cosmetici

Art. 51 Definizione

¹ Per prodotti cosmetici s'intendono le sostanze o i preparati destinati a essere applicati su determinate superfici esterne del corpo umano, quali epidermide, sistema

pilifero e capelli, unghie, labbra e organi genitali esterni o sui denti e sulle mucose della bocca allo scopo esclusivo o prevalente di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto o correggere gli odori corporei oppure proteggerli o mantenerli in buono stato.

² Le sostanze o i preparati destinati a essere assunti, inalati, iniettati o impiantati nel corpo umano non sono considerati prodotti cosmetici.

Art. 52 Requisiti

Il DFI disciplina:

- a. le sostanze ammissibili;
- b. le condizioni di applicazione;
- c. i requisiti di purezza per le sostanze.

Art. 53 Imballaggi per cosmetici

Gli imballaggi per cosmetici possono cedere a questi prodotti solo sostanze in quantità che siano innocue per la salute e tecnicamente inevitabili e che non causino una modifica della composizione o delle proprietà organolettiche dei cosmetici.

Art. 54 Buona prassi di fabbricazione

¹ Nella fabbricazione di prodotti cosmetici occorre rispettare la buona prassi di fabbricazione.

² Il DFI può emanare disposizioni sulla buona prassi di fabbricazione.

Art. 55 Valutazione della sicurezza

¹ Nell'ambito del controllo autonomo occorre effettuare una valutazione della sicurezza e redigere un rapporto sulla sicurezza.

² Il DFI disciplina i dettagli della valutazione sulla sicurezza.

Art. 56 Pubblicità

Il DFI disciplina:

- a. i limiti dell'ammissibilità della pubblicità;
- b. quali criteri devono soddisfare la pubblicità sui prodotti cosmetici e la distribuzione di informazioni su di essi.

Art. 57 Notifica di effetti indesiderabili gravi

Se in relazione a un prodotto cosmetico compaiono effetti indesiderabili gravi, occorre immediatamente informarne l'USAV.

Art. 58 Sperimentazione animale

¹ È vietata l'immissione sul mercato di prodotti cosmetici se la loro formulazione finale o i loro singoli componenti sono stati oggetto di una sperimentazione animale al fine di:

- a. verificare il rispetto dei requisiti della legislazione sulle derrate alimentari; oppure
- b. valutare l'effetto cosmetico della composizione o delle sostanze impiegate.

² Per il controllo autonomo, invece delle sperimentazioni animali devono essere utilizzati metodi alternativi, convalidati a livello internazionale.

³ Il DFI disciplina i metodi alternativi agli esperimenti sugli animali applicabili al controllo autonomo.

⁴ L'USAV può accordare deroghe all'obbligo di impiego di metodi di cui al capoverso 2, se vi sono seri dubbi in merito alla sicurezza di un componente cosmetico esistente. Una deroga è concessa solo se:

- a. il componente è ampiamente utilizzato e non può essere sostituito con un altro componente atto a svolgere una funzione analoga;
- b. il problema specifico riguardante la salute umana è dimostrato e la necessità di effettuare esperimenti sugli animali è giustificata e supportata da un protocollo di ricerca dettagliato proposto come base per la valutazione.

Art. 59 Persone operative nella fabbricazione, nella vendita o nell'impiego di prodotti cosmetici

¹ Il DFI disciplina i dettagli degli obblighi assunti dalle persone operative nella fabbricazione e nella vendita di prodotti cosmetici; vi rientrano anche disposizioni su:

- a. la conservazione e il contenuto di documenti destinati all'autorità d'esecuzione,
- b. la procedura di notifica per effetti indesiderabili gravi.

² Può richiedere conoscenze specialistiche dalle seguenti persone:

- a. persone che effettuano la valutazione della sicurezza,
2. persone che utilizzano o consegnano prodotti cosmetici che in caso di uso scorretto possono mettere in pericolo la salute.

Sezione 4: Oggetti a contatto con le mucose, la pelle, i capelli o i peli**Art. 60** Requisiti generali

¹ Gli oggetti che, nell'impiego a cui sono destinati o in quello abitualmente presunto, vengono a contatto con la pelle, i capelli, i peli o le mucose della bocca o delle zone genitali esterne, come indumenti, gioielli, parrucche, spazzolini da denti, stuzzica-

denti, fili interdentali, posate, pannolini e succhiotti, possono cedere sostanze soltanto in quantità tali da essere innocue per la salute.

² A questi oggetti possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti, profumanti o deodoranti.

³ È vietata l'aggiunta di sostanze che conferiscono agli oggetti effetti farmacologici, quali la nicotina o i disinfettanti.

⁴ Il DFI stabilisce i requisiti di sicurezza degli oggetti di cui al capoverso 1. Vi rientrano anche le disposizioni sulla migrazione di sostanze tossiche o allergeniche da oggetti che, conformemente alla loro destinazione, vengono intensamente a contatto per un periodo prolungato con la pelle o altre parti del corpo umano.

Art. 61 Piercing, tatuaggi, trucco permanente e pratiche affini

¹ Le aziende che offrono tatuaggi e trucco permanente devono notificarlo alla competente autorità d'esecuzione cantonale.

² Il DFI stabilisce i requisiti di sicurezza di:

- a. colori per tatuaggi e colori per il trucco permanente;
- b. apparecchi e strumenti per piercing, tatuaggi e trucco permanente.

Art. 62 Lenti a contatto cosmetiche afocali

¹ Le lenti cosmetiche afocali servono soprattutto a cambiare il colore degli occhi o la forma della pupilla e non sono destinate a correggere difetti visivi.

² Il DFI definisce i requisiti di sicurezza delle lenti cosmetiche afocali.

Art. 63 Materiali tessili e prodotti di pelletteria

¹ Sono considerati materiali tessili gli oggetti in materiale tessile:

- a. che, secondo la loro destinazione, vengono portati direttamente o indirettamente a contatto del corpo come indumenti, parrucche, abiti da carnevale;
- b. destinati all'arredamento o al rivestimento di locali, come biancheria da letto, tovaglie, tessuti da mobilio, tappeti, tende ecc.

² Il DFI stabilisce i requisiti relativi all'inflammabilità e alla combustibilità dei materiali tessili.

³ Può fissare quantità massime per le sostanze (quali coloranti azoici e loro prodotti di decomposizione) che i materiali tessili o i prodotti di pelletteria possono cedere alla pelle.

Sezione 5: Giocattoli e oggetti d'uso per bambini**Art. 64** Giocattoli

¹ Per giocattoli si intendono tutti gli oggetti che sono destinati o concepiti per essere adoperati per giocare dai bambini fino a 14 anni di età. Sono considerati giocattoli anche gli oggetti che non sono destinati a essere adoperati esclusivamente per fini di gioco.

² In caso di impiego conforme alla destinazione o prevedibile e in considerazione del comportamento abituale dei bambini, i giocattoli, comprese le sostanze chimiche che contengono, non devono compromettere la sicurezza o la salute degli utilizzatori o di terzi.

³ La capacità degli utilizzatori ed eventualmente di chi li sorveglia è tenuta in considerazione, in particolare per quanto riguarda i giocattoli che sono destinati a essere adoperati dai bambini di età inferiore a tre anni o da altre determinate fasce di età.

⁴ Le etichette apposte sui giocattoli e le istruzioni per l'uso che li accompagnano devono richiamare l'attenzione degli utilizzatori o di chi li sorveglia sui pericoli e sui rischi connessi al loro uso e sul modo di evitare tali rischi e pericoli.

⁵ Il DFI:

- a. delimita i giocattoli rispetto agli oggetti che non sono considerati giocattoli;
- b. stabilisce i requisiti di sicurezza dei giocattoli;
- c. disciplina gli obblighi del fabbricante, dell'importatore e del commerciante; vi rientrano anche disposizioni sui documenti che devono essere tenuti a disposizione dell'autorità di esecuzione, il loro contenuto e la loro durata di conservazione;
- e. disciplina la valutazione della conformità e l'impiego dei marchi di conformità.

Art. 65 Oggetti per lattanti e bambini piccoli

Il DFI stabilisce i requisiti di sicurezza degli oggetti per lattanti e bambini piccoli.

Art. 66 Colori per dipingere, articoli per disegno e pittura

I colori per dipingere, gli articoli per disegno e pittura destinati ai bambini devono soddisfare i requisiti di cui all'articolo 64 capoverso 2.

Sezione 6: Generatori aerosol**Art. 67**

¹ I generatori aerosol (spray) sono recipienti, non riutilizzabili, di metallo, vetro o materia plastica, compreso il loro contenuto di gas compresso, liquefatto o sciolto sotto pressione, unitamente o no a un liquido, una pasta o una polvere. Sono muniti

di un dispositivo di prelievo che permette la fuoriuscita del contenuto sotto forma di gas o di particelle solide o liquide in sospensione gassosa oppure sotto forma di schiuma, pasta, polvere o allo stato liquido. Possono essere costituiti da uno o più scomparti.

² Il DFI emana prescrizioni sulla sicurezza dei generatori aerosol, in particolare su:

- a. la loro natura;
- b. i propellenti;
- c. il controllo;
- d. il trasporto e lo stoccaggio.

Sezione 7: Candele, fiammiferi, accendini, articoli per scherzi

Art. 68

Il DFI può specificare i seguenti oggetti d'uso e stabilirne i requisiti di sicurezza:

- a. candele;
- b. fiammiferi e accendini;
- c. articoli per scherzi.

Sezione 8: Acqua destinata a entrare in contatto con il corpo umano

Art. 69

Per l'acqua destinata a entrare in contatto con il corpo umano (art. 5 lett. i LDErr) il DFI stabilisce quanto segue:

- a. i criteri microbiologici;
- b. i mezzi autorizzati per la sua disinfezione;
- c. i valori massimi per i residui di disinfettanti;
- d. i requisiti per la formazione di persone che effettuano la disinfezione;
- e. i requisiti per gli impianti di disinfezione.

Capitolo 4: Controllo autonomo

Sezione 1: Principi

Art. 70 Persona responsabile

¹ Per ogni azienda alimentare e ogni azienda che utilizza oggetti d'uso deve essere designata una persona responsabile con sede sociale in Svizzera (art. 2 cpv. 1 n. 5).

² Se non è designata una persona responsabile, la direzione dell'azienda o dell'impresa è responsabile della sicurezza dei prodotti dell'azienda.

Art. 71 Obbligo del controllo autonomo

¹ La persona responsabile provvede, nell'ambito delle sue attività a tutti i livelli di produzione, trasformazione e distribuzione, affinché siano soddisfatti i requisiti del diritto sulle derrate alimentari (controllo autonomo). Deve verificare o far verificare il rispetto di questi requisiti secondo la buona prassi di fabbricazione e, se necessario, adottare immediatamente le misure necessarie per il ripristino della situazione di conformità.

² Provvede affinché siano immessi sul mercato soltanto derrate alimentari e oggetti d'uso conformi alla legislazione sulle derrate alimentari.

³ Il DFI può stabilire specifiche responsabilità per singoli gruppi di prodotti.

Art. 72 Elementi dell'obbligo del controllo autonomo

L'obbligo del controllo autonomo comprende:

- a. per le aziende alimentari:
 1. la garanzia di buone prassi procedurali (buona prassi igienica, buona prassi di fabbricazione),
 2. l'utilizzo del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema HACCP),
 3. il prelievo di campioni e l'analisi,
 4. la rintracciabilità,
 5. il ritiro o il richiamo,
 6. la documentazione;
- b. per le aziende che utilizzano oggetti d'uso:
 1. la verifica della sicurezza degli oggetti d'uso,
 2. la buona prassi di fabbricazione per i materiali e gli oggetti e i prodotti cosmetici,
 3. il prelievo di campioni e l'analisi,
 4. la rintracciabilità per i materiali e gli oggetti, i prodotti cosmetici e i giocattoli,
 5. il ritiro o il richiamo,
 6. la documentazione;
- c. per le aziende che esercitano esclusivamente il commercio di derrate alimentari e oggetti d'uso:
 1. la verifica della sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso,
 2. il prelievo di campioni e l'analisi,
 3. la rintracciabilità per le derrate alimentari, i materiali e gli oggetti, i prodotti cosmetici e i giocattoli,
 4. il ritiro o il richiamo,

5. la documentazione.

Sezione 2: Garanzia di buone prassi procedurali

Art. 73 Buona prassi igienica

¹ La buona prassi igienica comprende tutte le misure volte ad evitare la compromissione di materie prime, prodotti intermedi e prodotti finali. Essa si basa sugli standard di validità internazionale del *Codex Alimentarius*²⁸.

² La garanzia della buona prassi igienica comprende in particolare:

- a. l'allestimento, la sistemazione e l'ambiente negli stabilimenti e nei loro impianti;
- b. la manutenzione, la pulizia e la disinfezione nonché la gestione dei rifiuti, delle acque reflue e dei parassiti degli stabilimenti e dei loro impianti;
- c. i controlli dei processi nella fabbricazione di prodotti derivati da materie prime o semilavorati;
- d. igiene del personale;
- e. la formazione del personale;
- f. il trasporto interno ed esterno allo stabilimento;
- g. la caratterizzazione di materie prime, prodotti intermedi e semilavorati nonché la dichiarazione dei prodotti finali.

Art. 74 Buona prassi di fabbricazione

¹ La buona prassi di fabbricazione designa procedure volte a garantire che i prodotti derivati da materie prime e semilavorati siano sicuri e che i consumatori non siano tratti in inganno sul vero valore del prodotto.

² Essa si basa sulle prescrizioni usuali nel settore.

Sezione 3: Utilizzo del sistema HACCP

Art. 75 Principi

¹ Il sistema HACCP serve a identificare, valutare e tenere sotto controllo pericoli di natura biologica, chimica e fisica rilevanti per la sicurezza delle derrate alimentari. Esso si basa sugli standard di validità internazionale del *Codex Alimentarius*²⁹.

²⁸ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; modificato da ultimo nel 2003.

²⁹ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; modificato da ultimo nel 2003.

² Chiunque fabbrica, trasforma, tratta, deposita, trasporta o consegna derrate alimentari deve mettere a punto e applicare uno o più procedimenti, fondati sui principi del sistema HACCP, di sorveglianza permanente sui pericoli specifici di natura biologica, chimica e fisica.

³ Il sistema HACCP non è necessario per:

- a. la produzione primaria;
- b. i produttori che, direttamente o mediante aziende di commercio al dettaglio locali, consegnano ai consumatori esclusivamente prodotti primari di fabbricazione propria in piccole quantità.

⁴ Un sistema HACCP deve comprendere gli elementi seguenti:

- a. identificare e valutare i pericoli che devono essere evitati, eliminati o ridotti a un livello accettabile («hazard analysis» HA);
- b. determinare i punti critici di controllo nelle fasi di trattamento in cui si rende necessario porre sotto controllo un pericolo, ossia evitarlo, eliminarlo o ridurlo a un livello accettabile («critical control point(s)» CCP; punti critici di controllo);
- c. stabilire valori indicativi di riferimento nelle fasi di trattamento menzionate per distinguere i valori accettabili da quelli inaccettabili al fine di evitare, eliminare o ridurre i pericoli identificati;
- d. stabilire e applicare un sistema efficiente di sorveglianza dei punti critici di controllo;
- e. stabilire correttivi per il caso in cui la sorveglianza indichi che un punto critico di controllo non funziona più in modo corretto;
- f. stabilire una procedura per verificare se le prescrizioni di cui alle lettere a–e sono rispettate;
- g. predisporre documenti e registrazioni, con i quali possa essere comprovato che le prescrizioni di cui alle lettere a–f sono rispettate.

⁵ Le verifiche di cui al capoverso 4 lettera f devono essere effettuate regolarmente. Devono essere immediatamente effettuate ogniqualvolta una modifica del processo di produzione potrebbe pregiudicare la sicurezza della derrata alimentare fabbricata.

⁶ I documenti e le registrazioni di cui al capoverso 4 lettera g devono essere adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa. Devono essere costantemente aggiornati e conservati per un periodo adeguato.

⁷ Il sistema HACCP va applicato in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.

Art. 76 Linee direttive per il settore

¹ In alternativa a un sistema HACCP individuale, l'economia alimentare può elaborare linee direttive del settore basate sui principi fondamentali del sistema HACCP. Esse devono essere approvate dall'USAV.

² Le linee direttive del settore devono:

- a. essere atte a eseguire correttamente il sistema HACCP;
- b. tener conto del pertinente codice procedurale del *Codex Alimentarius*³⁰; ed
- c. essere concordate con le cerchie interessate.

³ Nelle linee direttive del settore le aziende fino a 9 collaboratori (microaziende) possono essere stabiliti requisiti semplificati relativi al controllo autonomo.

⁴ Le linee direttive del settore possono essere utilizzate al posto del sistema HACCP individuale.

Sezione 4: Prelievo di campioni e analisi

Art. 77 Valutazione delle misure del controllo autonomo

¹ La persona responsabile è obbligata a valutare oppure a far valutare il funzionamento delle misure del controllo autonomo tramite il prelievo di campioni e le analisi.

² La valutazione delle misure del controllo autonomo avviene in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.

Art. 78 Analisi autonome delle zoonosi

Le aziende alimentari che svolgono autonomamente analisi relative agli agenti zoonotici sottoposti a un programma di sorveglianza ai sensi dell'articolo 11 capoverso 2 dell'ordinanza del ...³¹ sul piano nazionale di controllo sono tenute:

- a. a conservare per almeno tre anni i risultati e i ceppi isolati;
- b. su richiesta, a comunicare i risultati e a presentare gli agenti patogeni isolati alle autorità competenti.

Sezione 5: Rintracciabilità

Art. 79

¹ Devono essere rintracciabili su tutti i livelli di fabbricazione, trasformazione e distribuzione:

- a. le derrate alimentari;
- b. gli animali da reddito destinati all'ottenimento di derrate alimentari;
- c. tutte le sostanze che potrebbero essere trasformate in derrate alimentari;
- d. i materiali e oggetti;
- e. i prodotti cosmetici;

³⁰ www.codexalimentarius.org

³¹ RS ...

f. i giocattoli.

² Chiunque commerci prodotti di cui al capoverso 1 deve essere in grado di indicare alle competenti autorità cantonali d'esecuzione:

- a. da chi ha acquistato i prodotti; e
- b. a chi li ha forniti; è fatta salva la consegna diretta ai consumatori.

³ Chiunque commerci derrate alimentari di origine animale oppure germogli o semi per la fabbricazione di germogli deve inoltre garantire che siano messe a disposizione dell'azienda alimentare a cui sono forniti i prodotti e, su richiesta, dell'autorità di esecuzione competente le seguenti informazioni:

- a. una descrizione esatta del prodotto;
- b. il volume o la quantità del prodotto;
- c. il nome e l'indirizzo dell'azienda alimentare da cui è spedito il prodotto;
- d. il nome e l'indirizzo del proprietario precedente, se non si tratta dell'azienda alimentare da cui è stato spedito il prodotto;
- e. il nome e l'indirizzo dell'azienda alimentare a cui è spedito il prodotto;
- f. il nome e l'indirizzo del nuovo proprietario, se non si tratta dell'azienda alimentare a cui è spedito il prodotto;
- g. un numero di riferimento per identificare la partita, il lotto o la spedizione;
- h. la data di spedizione.

⁴ Le informazioni relative alle derrate alimentari devono essere conservate almeno fino a quando si può presumere che il prodotto sia stato consumato. Per gli oggetti d'uso di cui al capoverso 1 lettere d–f, il DFI disciplina la durata di conservazione delle informazioni secondo il capoverso 2.

⁵ Chiunque importa prodotti da un Paese in cui non vige un sistema analogo di rintracciabilità è responsabile della loro rintracciabilità nelle fasi di produzione, affinché possa essere esclusa una messa in pericolo della sicurezza dei prodotti. Il grado della responsabilità è proporzionale al potenziale di pericolo del prodotto.

Sezione 6: Richiamo e ritiro

Art. 80

¹ Se la persona responsabile di un'azienda constata o ha motivo di ritenere che le derrate alimentari o gli oggetti d'uso importati, fabbricati, trasformati, trattati, consegnati o distribuiti dall'azienda hanno messo o possono mettere in pericolo la salute, e non si trovano più sotto il diretto controllo dell'azienda, deve senza indugio:

- a. informare le competenti autorità cantonali di esecuzione;
- b. adottare le misure necessarie per ritirare dal mercato i prodotti interessati (ritiro); e

- c. richiamare i prodotti (richiamo) e informare i consumatori in maniera efficace e accurata del motivo del richiamo, nel caso in cui i prodotti potrebbero già essere arrivati ai consumatori.

² Se è a conoscenza del fatto o ha motivo di ritenere che focolai di malattia correlati a derrate alimentari sono legati alla sua azienda alimentare deve provvedere affinché i campioni di derrate alimentari sospette oppure i ceppi isolati di agenti patogeni siano conservati e, se necessario, messi a disposizione delle autorità di esecuzione.

³ È tenuta a collaborare con le autorità di esecuzione. Queste possono esigere che tutte le informazioni necessarie per confermare la conformità alle disposizioni legali e i documenti relativi al prodotto in questione siano messi a loro disposizione in una lingua per loro facilmente comprensibile.

⁴ Nel caso dell'acqua pericolosa per la salute destinata a entrare in contatto con il corpo umano, la persona responsabile è tenuta ad adottare le misure necessarie per eliminare il pericolo.

Sezione 7: Documentazione del controllo autonomo

Art. 81

¹ La pianificazione dei controlli autonomi e le misure adottate per la sua messa in pratica devono essere documentate per scritto o mediante una procedura equivalente.

² La documentazione del controllo autonomo è garantita in una forma adeguata al rischio per la sicurezza e al volume della produzione.

³ Le microaziende possono ridurre in modo adeguato la documentazione del controllo autonomo.

⁴ Il DFI può disciplinare i dettagli relativi alla documentazione.

Capitolo 5:

Importazione, transito ed esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 82 Importazione di derrate alimentari e oggetti d'uso

¹ All'atto dell'importazione, le derrate alimentari e gli oggetti d'uso che sono destinati all'immissione sul mercato in Svizzera devono adempiere ai requisiti in materia di diritto sulle derrate alimentari. Il DFI può disporre deroghe.

² Le derrate alimentari, gli oggetti d'uso, le materie prime, i prodotti intermedi e semilavorati, i prodotti di base e le sostanze destinati alla produzione di derrate alimentari devono essere dichiarati alle autorità doganali in caso di importazione,

transito ed esportazione. Rimangono salve le disposizioni particolari fissate dai trattati di diritto internazionale.

³ È considerato importazione l'immagazzinamento in un deposito doganale aperto, in un deposito per merci di gran consumo oppure in un deposito franco doganale.

Art. 83 Attestati di conformità, certificati di sanità e di idoneità al consumo

L'USAV può prescrivere che determinate derrate alimentari possono essere importate soltanto se l'autorità competente del Paese di esportazione o un organismo accreditato attesta la conformità della derrata alimentare con la legislazione svizzera sulle derrate alimentari.

Art. 84 Esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso

¹ Le derrate alimentari destinate all'esportazione che derogano alle prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari devono essere esplicitamente contrassegnate come destinate all'esportazione.

² Gli oggetti d'uso destinati all'esportazione devono soddisfare le disposizioni del Paese di destinazione.

³ I prodotti esportati con un'indicazione di provenienza geografica protetta secondo la legislazione svizzera devono soddisfare le prescrizioni svizzere che stabiliscono i requisiti per l'utilizzazione delle indicazioni di provenienza geografica.

⁴ Le aziende che fabbricano, trasformano, trattano, depositano o trasportano derrate alimentari e oggetti d'uso che sono destinati all'esportazione e non adempiono le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari devono notificare alla competente autorità cantonale di esecuzione:

- a. il genere e la quantità delle merci destinate all'esportazione;
- b. in che misura le merci in questione derogano alla legislazione svizzera.

⁵ L'USAV può riconoscere ufficialmente un'azienda come azienda di esportazione, se il Paese di destinazione lo richiede ai fini dell'importazione. L'azienda deve allegare alla sua domanda le prescrizioni legali del Paese di destinazione.

⁶ La competente autorità cantonale di esecuzione sorveglia le aziende di esportazione.

Sezione 2: Maggiori controlli all'importazione di derrate alimentari

Art. 85 Modalità di importazione

¹ Chiunque importa derrate alimentari che secondo gli allegati 1 o 3 dell'ordinanza del ...³² sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (OELDerr) sono

³² RS ...; RU ...

sottoposte a controlli intensificati deve notificare elettronicamente all'autorità competente del controllo ufficiale:

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

² Le importazioni di cui al capoverso 1 devono essere effettuate:

- a. attraverso gli aeroporti di Zurigo o di Ginevra;
- b. tramite i destinatari autorizzati secondo l'articolo 101 dell'ordinanza sulle dogane³³.

³ A tale scopo, occorre compilare la parte I del modulo riportato all'allegato II del regolamento (UE) n. 669/2009³⁴ (documento comune di entrata DCE) e trasmetterla all'autorità di esecuzione del punto di entrata almeno un giorno lavorativo prima dell'arrivo della partita.

⁴ Alle autorità responsabili dei controlli ufficiali occorre mettere a disposizione:

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

⁵ Le derrate alimentari composte che contengono meno del 20 % delle derrate alimentari di cui all'allegato 3 lettera C OELDerr sono importate secondo la procedura descritta agli articoli 82 e 83.

Art. 86 Documenti necessari

¹ Le derrate alimentari da sottoporre a controlli intensificati possono essere unicamente importate in Svizzera se la parte II del modulo riportato all'allegato II del regolamento (UE) n. 669/2009³⁵ compilata dall'autorità competente è integrata da un documento.

² Per le derrate alimentari che a causa di un rischio elevato di contaminazione da aflatossine sono da sottoporre a controlli intensificati, oltre al documento comune di cui all'articolo 85 capoverso 3, deve essere disponibile un certificato di idoneità al consumo con i risultati delle analisi secondo l'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014³⁶. Il certificato di idoneità al consumo deve essere compila-

³³ **RS 631.01**

³⁴ 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, GU L 194 del 25.7.2009, pag. 11; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 2015/525, GU L 84 del 28.3.2015, pag. 23.

³⁵ Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 85 cpv. 2.

³⁶ 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

to, firmato e verificato da un rappresentante autorizzato di una delle autorità competenti elencate all'articolo 5 paragrafo 2 del regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014.

³ Il prelievo dei campioni e l'analisi di cui al capoverso 1 devono essere eseguiti secondo le disposizioni del regolamento (CE) n. 401/2006³⁷ oppure secondo una procedura equivalente.

⁴ Il certificato di idoneità al consumo deve essere redatto in tedesco, francese, italiano o inglese.

⁵ È valido fino a quattro mesi dal suo rilascio.

Capitolo 6: Delega della competenza legislativa e procedura decisionale

Art. 87 Delega della competenza legislativa

Il DFI prevede quali prescrizioni amministrative o tecniche possano essere adeguate regolarmente dall'USAV allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

Art. 88 Procedura decisionale

¹ Se la competenza legislativa in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso è delegata al DFI o all'USAV, prima di modificare un'ordinanza il DFI o l'USAV consulta i servizi federali interessati.

² Se il DFI o l'USAV non riesce ad accordarsi con altri servizi federali, notifica loro la modifica prevista. Ogni dipartimento può chiedere entro 30 giorni che il Consiglio federale prenda una decisione in merito. Quest'ultimo decide sulla modifica e incarica il DFI di modificare l'ordinanza di conseguenza.

Capitolo 7: Disposizioni finali

Art. 89 Abrogazione e modifica di altri atti normativi

¹ L'ordinanza del 23 novembre 2005³⁸ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso è abrogata.

² La modifica di altri atti legislativi è disciplinata nell'allegato.

da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009, GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4.

³⁷ 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 9.3.2006, p. 12; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 519/2014, GU L 147 del 17.5.2014, p. 29.

³⁸ RU ...

Art. 90 Disposizioni transitorie

¹ Nonostante le prescrizioni della presente ordinanza e delle ordinanze emanate in base alla stessa, le derrate alimentari e gli oggetti d'uso possono essere importati, fabbricati e caratterizzati secondo il diritto anteriore sino al ... (un anno dall'entrata in vigore). Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso secondo il diritto anteriore possono essere venduti ai consumatori fino all'esaurimento delle scorte. È fatto salvo il capoverso 2.

² Per singoli settori, il DFI può prevedere deroghe ai termini di transizione di cui al capoverso 1.

³ Le autorizzazioni, che secondo il diritto anteriore sono state rilasciate per prodotti o attività per cui non sono più necessarie autorizzazioni, si estinguono il ... (giorno dell'entrata in vigore). Le altre autorizzazioni rilasciate secondo il diritto anteriore rimangono in vigore. È fatto salvo il capoverso 4.

⁴ Le autorizzazioni che secondo il diritto anteriore sono state rilasciate a tempo indeterminato devono essere rinnovate entro il ... (un anno dall'entrata in vigore). Si estinguono se entro tale data non è stata presentata una domanda di rinnovo.

Art. 91 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

La presidente della Confederazione,
La cancelliera della Confederazione,

Allegato
(art. 89 cpv. 2)

Modifica del diritto vigente

Le seguenti ordinanze sono modificate come segue:

1. Ordinanza del 18 agosto 2004³⁹ sui medicinali veterinari

Art. 10a Sostanze e preparati vietati

È vietato somministrare ad animali da reddito le sostanze e i preparati seguenti:

- a. le sostanze e i preparati di cui all'allegato 4;
- b. le sostanze farmacologicamente attive vietate dal Dipartimento federale dell'interno (DFI) in base alla

Art. 12 cpv 1 lett. a e b

¹ Nel caso di animali da reddito, possono essere utilizzati per una diversa destinazione solo medicinali,

- a. che contengono esclusivamente sostanze attive per le quali il DFI ha stabilito, in base alla ..., una concentrazione massima omologata per i residui di sostanze farmacologicamente attive o per le quali non ha ritenuto necessario determinare concentrazioni massime;
- b. *Abrogata*

Art. 13 cpv. 2 lett. a e b nonché cpv. 5

² I medicinali veterinari omologati per un'altra specie animale nonché i medicinali per uso umano possono essere utilizzati solo conformemente all'omologazione. Per questi medicinali sono applicabili i seguenti termini d'attesa:

- a. se le sostanze attive contenute nel medicamento figurano nell'allegato 2, non è necessario alcun termine d'attesa;
- b. se per le sostanze attive contenute in un medicamento il DFI non ha stabilito in base alla ... concentrazioni massime o per le quali non ha ritenuto necessario determinare concentrazioni massime e il medicamento è somministrato a un animale della stessa classe zoologica dell'animale per il quale è stato omologato, si applica il termine d'attesa più lungo valido per questa classe; è fatta salva la lettera a.

³⁹ RS 812.212.27

⁵ Per medicinali omeopatici, antroposofici e fitoterapeutici omologati si può rinunciare ai termini d'attesa, se il medicinale contiene esclusivamente sostanze attive:

- a. per le quali il DFI non ha ritenuto necessario determinare concentrazioni massime; oppure
- b. che presentano un potenziamento D6 o più.

Art. 14 cpv. 2

² Per fabbricare un simile medicinale possono essere prescritte e impiegate unicamente le sostanze attive che figurano nell'allegato 2 oppure che presentano un potenziamento D6 o più. È fatto salvo l'articolo 12 capoverso 3.

Modifica degli allegati

¹ L'allegato 2 è sostituito dalla versione qui annessa.

² L'allegato 4 è modificato secondo la versione qui annessa.

(all. n. 1, all. 2 all'ordinanza sui medicinali veterinari)

Allegato 2
(art. 12–14)

Lista delle sostanze attive della medicina veterinaria che non richiedono termini d'attesa se sono rispettati gli scopi di utilizzo e le modalità di somministrazione indicati

Spiegazioni concernenti la lista

La lista contiene le sostanze attive che, rispettando gli scopi di utilizzo e le modalità di somministrazione indicati, possono essere somministrate agli animali da reddito come medicinali veterinari e non richiedono la determinazione di termini d'attesa.

Le sostanze attive che figurano nella lista possono essere utilizzate per fabbricare un medicinale veterinario di cui all'articolo 9 capoverso 2 lettere a–c^{bis} LATer destinato agli animali da reddito.

1 Scopo dell'utilizzo

- Ag = Analgesici/antipiretici/antiinfiammatori/iperemizzanti
Ai = Antiinfettivi/disinfettanti/cicatrizzanti
D = Medicinali diversi

Ex = Espettoranti/antiasmatici/antitussivi
 V = Vitamine/sali minerali

2 Lista

Sostanza attiva	Scopo dell'utilizzazione	Modalità di somministrazione	Osservazioni
Carbone attivo	D	orale	
Alginato come alginato di sodio	D	orale	
Allantoina	Ai	topico	
Aloe, di Barbados e del Capo, suo estratto secco standardizzato e relativi preparati a partire da esso	D	orale	
Ammonio solfoittiolato (ictammolo)	Ag/Ai	topico	
Cloruro di ammonio	Ex	orale	
Acido di mela	D	topico	
Fiori di arnica	Ag	topico	
Acido ascorbico (vitamina C)	V	orale, parenterale	
Cloruro di benزالconio	Ai	topico	
Cloruro di benzetonio	Ai	topico	
Cloridrato di betaina	D	orale	
Biotina (vitamina H)	V	orale, parenterale	
Semi di trigonella	D	orale	
Butafosfano	D	parenterale	
Calcio come – borogluconato – carbonato – cloruro – gluconato – fosfato idrogenato – idrossido – fosfato	V	orale, parenterale	
Pepe di Cayenna	Ag	topico	
Corteccia di China, relativi estratti e preparati standardizzati	D	orale	
Clorexidina	Ai	topico	
Colecalciferolo (vitamina D)	V	orale, parenterale	
Cianocobalamina (vitamina B12)	V	orale, parenterale	
Dexpantenolo	V	orale, parenterale	
Dimetilsolfossido	D	topico	
Ossido di ferro	V		
Radice di genziana, relativi estratti e preparati standardizzati	D	orale	
Olio di eucalipto	Ag	topico	

Sostanza attiva	Scopo dell'utilizzazione	Modalità di somministrazione	Osservazioni
Semi di finocchio	D	orale	
Aghi di abete rosso	D	orale	
Fruttosio	D	orale, parenterale	
Glucosio	D	orale, parenterale	
Glicerina	D	topico	
Glicina	D	orale	
Fiori di Hamamelis	Ag	topico	
Acido ialuronico	Ag	orale, parenterale	
Radice di zenzero	D	orale	
Iodio	V		
Iodio come – iodpovidone – ioduro di potassio	Ai	intrauterino, orale e topico	
Iodio come – nonossinolo	Ai	topico	Per la profilassi della mastite nelle vacche
Alcol isopropilico	Ai	topico	
Carruba	D	orale	
Potassio – carbonato – cloruro – diidrogeno fosfato – gluconato	V	orale, parenterale	
Fiori di camomilla	D	orale, topico	
Canfora	Ag	topico	
Caolina (argilla bianca, bolus alba)	D	orale, topico	
Semi di cumino	D	orale	
Solfato di rame	V		
Lattosio	D	orale, parenterale	
Olio di lavanda	Ai	topico	
Olio di lino	Ai	topico	
Corteccia di tiglio	D	orale	
Olio di alloro	Ai	topico	
Magnesio come – cloruro – idrossido – ipofosfato – solfato	V	orale, parenterale	
Manganese come – solfato monoidrato	V		
Mentolo	D	orale, topico	
Metionina come – acetilmetionina	D	parenterale	
Metilsalicilato	Ag	topico	

Sostanza attiva	Scopo dell'utilizzazione	Modalità di somministrazione	Osservazioni
Sodio come – acetato – cloruro – diidrogeno fosfato – carbonato d'idrogeno – solfato	V	orale, parenterale	
Nicotinamide (vitamina PP)	V	orale, parenterale	
Nonivamide	Ag	topico	
Anaerobi del rumine	D	orale	
Acido pantotenico	V	orale, parenterale	
Pepsina	D	orale	
Fenolo liquido (acido carbolico)	Ai	topico	
Fosfato come – aminoetil diidrogeno fosfato – aminoetil fosfato	V	parenterale	
Fitomenadione (vitamina K1) e Menadione (vitamina K3)	V	parenterale	
Gemma di pioppo	Ag	topico	
Acido propionico	D	orale	
Propilenglicolo	D	orale	
Piridossina (vitamina B6)	V	orale, parenterale	
Retinolo come – acetato – palmitato	V		
Riboflavina (vitamina B2)	V	orale, parenterale	
Foglie di rosmarino	Ag	topico	
Simeticone (dimeticone)	D	orale	
Sorbitolo	D	orale, parenterale	
Tannino	D	orale, topico	
Centaurea minore	D	orale	
Tiamina (vitamina B1)	V	orale, parenterale	
Timolo	Ai	topico	Anche per il trattamento della varroasi nelle arnie
Tocoferolo (vitamina E) come – alfa-tocoferolo – tocoferolo acetato	V	orale, parenterale	
Toldimfos	D	parenterale	
Bacche di ginepro	D	orale	
Artemisia	D	orale	
Foglie di melissa	D	orale	
Olio di cipresso	Ag	topico	

Lista / Medicamenti omeopatici

Tutti i rimedi omeopatici unitari esistenti in un potenziamento D6 o più sono componenti della lista.

Nella lista figurano singolarmente i rimedi unitari che possono essere impiegati senza termini di attesa anche in un potenziamento inferiore a D6 nelle indicazioni riportate.

Se non viene indicato alcun potenziamento minimo, il rimedio unitario omeopatico può essere impiegato in tutti i potenziamenti, incluse le tinture madri.

Il procedimento di fabbricazione si basa:

- sulla Homöopathische Arzneibuch (HAB) tedesca,
- sulla Pharmacopée Française (Ph.F.; sotto «préparations homéopathiques») oppure
- sulla British Homeopathic Pharmacopoeia (B.Hom.P.).

Rimedi unitari omeopatici	Parti di piante impiegate	Potenziamento	Osservazioni
Adonis vernalis	Parte aerea o intera pianta	D2 o più	
Aesculus hippocastanum	Semi	D1 o più	
Agnus castus (Vitex agnus castus)	Frutti		
Ailanthus altissima = Ailanthus glandulosa	Rami e corteccia		
Allium cepa	Bulbo		
Apocynum cannabinum	Parte sotterranea, soprattutto radici	D2 o più	orale
Aqua levici			
Arnica montana	Fiori, intera pianta o radici	D1 o più	
Artemisia abrotanum	Rami e foglie		
Atropa belladonna	Intera pianta	D2 o più	
Bellis perennis	Intera pianta		
Calendula officinalis	Petali e parte aerea	D1 o più	
Camphora		D2 o più	
Cardiospermum halicacabum	Parte aerea		
Carduus marianus (= Silybum marianum)	Semi		
Convallaria majalis	Parte aerea	D3 o più	
Crataegus oxyacantha und C. monogyna	Foglie, frutti e fiori		
Echinacea purpurea, E. angustifolia ed E. pallida	Parte aerea e/o radici	D1 o più	

Rimedi unitari omeopatici	Parti di piante impiegate	Potenziamento	Osservazioni
<i>Eucalyptus globulus</i>	Foglie		
<i>Euphrasia officinalis</i> = <i>Euphrasia rostkoviana</i>	Intera pianta		
<i>Ginkgo biloba</i>	Foglie	D3 o più	
<i>Panax ginseng</i> (= <i>Panax pseudoginseng</i>)	Radici		
<i>Hamamelis virginiana</i>	Corteccia e/ o foglie	D1 o più	
<i>Harunga madagascariensis</i> (= <i>Harunga</i> o <i>Harungana madagascariensis</i>)	Foglie e corteccia	D3 o più	
<i>Harpagophytum procumbens</i>	Bulbi della radice secondaria		
<i>Hypericum perforatum</i>	Parte aerea		
<i>Lachnanthes tinctoria</i>	Intera pianta	D3 o più	
<i>Lobaria pulmonaria</i> (= <i>Sticta pulmonaria</i>)	Intero lichene		
<i>Okoubaka aubrevillei</i>	Corteccia		
<i>Phytolacca americana</i> (= <i>P. decandra</i>)	Radici	D3 o più	
<i>Prunus laurocerasus</i> L. (= <i>Laurocerasus officinalis</i>)	Foglie	D3 o più	
<i>Ruta graveolens</i>	Parte aerea	D3 o più	Da non impiegare negli animali che servono per la produzione di latte
<i>Selenicereus grandiflorus</i> (= <i>Cereus grandiflorus</i>)	Fusto e fiori	D2 o più	
<i>Serenoa repens</i> (= <i>Sabal serrulata</i>)	Frutti		
<i>Solidago virgaurea</i>	Intera pianta		
<i>Syzygium cumini</i> (= <i>Syzygium jambolanum</i>)	Semi		
<i>Thuja occidentalis</i>	Foglie e rami	D2 o più	
<i>Turnera diffusa</i> (= <i>Turnera aphrodisiaca</i> , <i>Damiana</i>)	Foglie		
<i>Urginea maritima</i> (= <i>Scilla</i> , <i>Urginea maritima</i> var. <i>Rubra</i>)	Bulbo	D2 o più	orale
<i>Urtica dioica</i>	Parte aerea o intera pianta		
<i>Virola sebifera</i> (= <i>Myristica sebifera</i>)	Succo ottenuto dalla corteccia	D2 o più	
<i>Viscum album</i>	Rami con foglie e bacche		

Allegati
(all. n. 1, all. 4 all'ordinanza sui medicamenti veterinari)

Allegato 4
(Art. 10a)

**Sostanze e preparati che non possono essere
sommministrati ad animali da reddito**

Lettera d:

d. *Abrogata*

2. Ordinanza del 14 novembre 2007⁴⁰ sul vino

Modifica dell'allegato 1

L'allegato 1 è completato come segue:

Schiller («Schillerwein») Vino a denominazione di origine controllata ottenuto da
uve nere e bianche provenienti dalla medesima parcella e
vinificate assieme.

⁴⁰ RS 916.140

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

del ...

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

Titolo 1 Campo d'applicazione e definizioni

Art. 1 Campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli 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 speciali eseguiti all'importazione su determinate derrate alimentari che presentano rischi particolari;
- c. i prelievi di campioni e i metodi di analisi;
- d. i compiti e i requisiti riguardanti i laboratori nazionali di riferimento;
- e. la formazione e l'aggiornamento del personale degli organi di esecuzione;
- f. la collaborazione internazionale e le verifiche transfrontaliere;
- g. il trattamento dei dati utili all'esecuzione;
- h. il finanziamento dei controlli.

² Essa non si applica, nella misura in cui siano applicabili gli atti normativi seguenti:

- a. all'ordinanza dell'8 dicembre 1997 sul controllo delle derrate alimentari nell'esercito e agli atti normativi ad essa collegati;
- b. ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la macellazione e il controllo delle carni² e gli atti normativi basati su di essa;
- c. ordinanza del 23 novembre 2005 sulla produzione primaria³ e gli atti normativi ad essa collegati;

RO **2005 6555**

¹ RS **817.0**

² RS **817.190**

- d. ordinanza del 16 novembre 2011 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico⁴;
- e. ordinanza del 18 aprile 2007 concernente l'importazione, il transito e l'esportazione di animali e prodotti animali;
- f. ordinanza del 18 aprile 2007 concernente l'importazione e il transito per via aerea di animali provenienti da Paesi terzi (OITA)⁵;
- g. ordinanza del 27 agosto 2008 concernente l'importazione e il transito per via aerea di prodotti animali provenienti da Paesi terzi.

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *partita*: quantità di qualsiasi derrata alimentare o di oggetti d'uso aventi la medesima classe o descrizione, coperti dallo o dagli stessi documenti, convogliati dagli stessi mezzi di trasporto e provenienti dallo stesso Paese o dalla stessa parte di esso;
- b. *documento comune di entrata (DCE)*: documento che deve essere completato dall'operatore del settore alimentare o dal suo rappresentante, ai sensi dell'articolo 85 capoverso 2 dell'ordinanza del ... concernente le derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)⁶, nonché dall'autorità competente che conferma il completamento dei controlli ufficiali;
- c. *punti di controllo designati (PCD)*: punti di controllo designati di cui all'allegato 2 in cui vengono controllate le derrate alimentari importate indicate negli allegati 1 e 3.
- d. *primo punto d'introduzione*: punto della prima introduzione fisica di una partita in Svizzera;
- e. *situazione di emergenza*: situazione che richiede una gestione dei rischi a breve termine;
- f. *crisi*: situazione imprevedibile che presenta una minaccia, reale o percepita, immediata o futura, ma di ampia portata, in cui venga compromessa la sicurezza delle derrate alimentari o in cui siano individuati inganni di grande portata;
- g. *terzi*: terzi incaricati di compiti di esecuzione:
 - 1. le organizzazioni private che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 55 capoverso 2 della LDerr;
 - 2. gli organismi di certificazione ai sensi dell'articolo 19 dell'ordinanza del 28 maggio 1997 DOP/IPG⁷;

³ RS 916.020
⁴ RS 916.402
⁵ RS 916.443.12.
⁶ RS 817.02
⁷ RS 910.12

3. gli organismi di certificazione ai sensi dell'articolo 28 dell'ordinanza del 22 settembre 1997 sull'agricoltura biologica⁸;
 4. gli organismi di certificazione ai sensi dell'articolo 11 dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente le designazioni «montagna» e «alpe»⁹;
 5. il «Controllo svizzero del commercio dei vini» istituito come organo di controllo federale dall'articolo 36 dell'ordinanza del 14 novembre 1997 sul vino¹⁰;
- h. *audit*: esame sistematico volto a controllare che le attività e i risultati soddisfino i requisiti, e che tali requisiti siano appropriati rispetto agli obiettivi da raggiungere;
- i. *controllo ufficiale*: ogni forma di controllo (p. es. audit, ispezione, sorveglianza, controllo successivo) eseguito dall'autorità competente a verificare il rispetto della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- j. *ispezione*: esame di ogni aspetto legato alle derrate alimentari e agli oggetti d'uso, al fine di garantirne la conformità alle prescrizioni della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- k. *controllo successivo*: realizzazione di una sequenza pianificata di osservazioni o di misure al fine di verificare il grado di conformità alla legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- l. *sorveglianza*: osservazione minuziosa di una o più aziende attive nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso, di uno o più operatori di questo settore o delle loro attività.
- ² Le altre definizioni della legislazione svizzera sul controllo delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso sono utilizzate conformemente alle definizioni contenute in uno dei seguenti regolamenti dell'Unione europea:
- a. articolo 2 paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 854/2004;¹¹;
 - b. articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004¹².

⁸ RS 910.18

⁹ RS 910.19

¹⁰ RS 916.140

¹¹ Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 633/2014, GU L 175 del 14.06.2014, pag. 6.

¹² Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 652/2014, GU L 189 del 27.06.2014, pag. 1.

Titolo 2 Controlli ufficiali
Capitolo 1 Disposizioni generali

Art. 3 Principi dei controlli ufficiali

¹ I controlli ufficiali sono eseguiti dalle autorità di esecuzione competenti. Servono a verificare il rispetto della legislazione in vigore sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Sono eseguiti regolarmente e con una frequenza appropriata, in linea di principio senza alcun preavviso.

³ Hanno luogo in base a una valutazione del rischio e tenendo conto dei seguenti parametri:

- a. rischi identificati associati a derrate alimentari e oggetti d'uso, alle aziende del settore alimentare e degli oggetti d'uso, all'impiego di derrate alimentari e di oggetti d'uso o a trasformazioni, materiali, sostanze, attività o operazioni che possano influire sulla sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. comportamento adottato fino a quel momento dai responsabili riguardo al rispetto della legislazione sulle derrate alimentari;
- c. affidabilità dei controlli autonomi già eseguiti;
- d. dimensioni dell'azienda;
- e. informazioni che potrebbero indicare una violazione della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- f. se del caso, garanzie fornite dall'autorità competente del Paese d'origine; e
- g. potenziale possibilità di inganno della pubblicità.

Art. 4 Requisiti dei controlli ufficiali

¹ Le autorità di esecuzione competenti controllano se sono soddisfatti i requisiti stabiliti, tenendo conto di prove oggettive.

² Le autorità di esecuzione eseguono controlli ufficiali sulla base di una procedura documentata.

³ La documentazione relativa alle procedure deve contenere segnatamente le informazioni e le istruzioni seguenti:

- a. gli obiettivi dei controlli;
- b. i compiti, le competenze e gli obblighi dei controllori;
- c. le procedure di prelievo dei campioni, i metodi e le tecniche di controllo, la valutazione dei risultati e le decisioni che ne derivano;
- d. la verifica dell'idoneità dei prelievi di campioni, dell'analisi e dei metodi di test;
- e. i programmi di controllo e di sorveglianza;

- f. le misure da adottare sulla base dei controlli ufficiali;
- g. la collaborazione con gli altri organi competenti;
- h. altre attività o informazioni necessarie all'esecuzione efficiente dei controlli ufficiali.

⁴ La documentazione, all'occorrenza, deve essere aggiornata.

Art. 5 Controlli di partite di merci

Se una derrata alimentare o un oggetto d'uso di una partita di merci non è ritenuto sicuro, si deve supporre che tutte le derrate alimentari od oggetti d'uso di questa partita non siano a loro volta sicuri, a meno che da un controllo approfondito non risulti alcuna prova che dimostri che il resto della partita non è sicuro.

Art. 6 Rapporto sui controlli

¹ Su ogni controllo ufficiale deve essere allestito un rapporto.

² Il rapporto deve informare circa:

- a. lo scopo dei controlli ufficiali;
- b. le procedure di controllo applicate;
- c. i risultati dei controlli;
- d. eventualmente, le misure che le persone interessate devono adottare.

³ Le autorità di esecuzione competenti mettono a disposizione della persona interessata, almeno in caso di contestazione, una copia del rapporto.

Art. 7 Notifica

Le autorità di esecuzione competenti notificano immediatamente all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) le contestazioni da esse intimate e i casi che sono loro comunicati conformemente all'articolo 80 ODerr se¹³:

- a. esiste un pericolo acuto per la salute; oppure
- b. le derrate alimentari o gli oggetti d'uso in questione sono stati distribuiti a un numero indeterminato di consumatori e la popolazione di parecchi Cantoni, o all'estero, è stata messa in pericolo o potrebbe esserlo.

Art. 8 Valutazione e sorveglianza dell'esecuzione

¹ L'efficacia dei controlli ufficiali deve essere verificata.

² All'occorrenza, devono essere adottate misure correttive.

³ L'USAV sorveglia l'esecuzione nei Cantoni.

⁴ Dopo aver sentito gli organi di controllo, può emanare istruzioni concernenti il controllo.

¹³ RS 817.02

Capitolo 2 Controllo in Svizzera**Sezione 1 Attività di controllo in generale****Art. 9**

¹ il controllo ufficiale delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso in Svizzera include segnatamente le attività seguenti:

- a. l'esame delle misure di controllo autonomo applicate dalle aziende e dei loro risultati;
- b. l'ispezione:
 1. delle aziende, inclusi gli ambienti circostanti, i locali, gli uffici, le installazioni, gli impianti, il loro parco macchine e il loro sistema di trasporto;
 2. dei prodotti di base, degli ingredienti, dei coadiuvanti tecnologici e degli altri prodotti impiegati per la preparazione e la produzione di derrate alimentari e oggetti d'uso;
 3. delle materie prime, dei prodotti intermedi, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti;
 4. dei materiali e degli oggetti destinati a entrare in contatto con derrate alimentari;
 5. dei prodotti e dei procedimenti per la pulizia e la manutenzione, nonché dei pesticidi;
 6. della caratterizzazione e della presentazione di derrate alimentari e di oggetti d'uso;
 7. della pubblicità per derrate alimentari e oggetti d'uso.
- c. i controlli dell'igiene nelle aziende;
- d. esame, tramite audit, dei requisiti e delle procedure legate all'obbligo di controllo autonomo in conformità al capitolo 4 ODerr¹⁴. Quando un operatore del settore alimentare ricorre alle procedure indicate nelle guide, secondo l'articolo 76 ODerr, per l'applicazione dei principi del metodo HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) anziché stabilire procedure specifiche proprie, il controllo deve servire a verificare che tali guide siano utilizzate correttamente;
- e. l'esame del materiale scritto e di altre registrazioni che possono essere importanti per valutare l'osservanza del diritto sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- f. i colloqui con la persona responsabile e con il suo personale;
- g. il rilevamento dei valori indicati dagli strumenti di misurazione delle aziende;

¹⁴ RS 817.02

- h. i controlli con strumenti propri per la verifica delle misurazioni delle aziende alimentari;
- i. la verifica:
 - 1. dell'osservanza delle disposizioni sulla rintracciabilità;
 - 2. dell'osservanza delle disposizioni relative all'apposizione di un contrassegno di identificazione in conformità alle condizioni stabilite dal DFI, ai sensi dell'articolo 35 capoverso 5 ODerr¹⁵;
 - 3. del livello di formazione del personale;
 - 4. dell'osservanza dell'obbligo di documentazione.

² Nell'ambito dei controlli ufficiali sulle derrate alimentari e degli oggetti d'uso può essere anche eseguita una serie di controlli o misurazioni pianificate per mantenere una visione d'insieme sullo stato di osservanza della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Sezione 2 Indagini in caso di focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari

Art. 10 Focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari

Per focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari s'intende:

- a. l'insorgere nell'essere umano di una malattia o di un'infezione sicuramente o molto probabilmente connessa con la medesima derrata alimentare in almeno due casi; o
- b. una situazione in cui i casi di malattia o di infezione riscontrati si sommano con frequenza maggiore a quella prevista.

Art. 11 Misure

¹ Se constata un focolaio di una malattia determinato dalle derrate alimentari, il chimico cantonale informa immediatamente il medico cantonale.

² Se constata nei pazienti la presenza ripetuta di agenti patogeni che possono essere trasmessi attraverso derrate alimentari, il medico cantonale informa immediatamente il chimico cantonale.

³ In caso di presunti focolai di malattie determinati dalle derrate alimentari, il chimico cantonale svolge tutte le indagini necessarie per ripristinare la sicurezza alimentare.

⁴ Le indagini sulle persone in ambito medico sono svolte dal medico cantonale.

⁵ Se sono necessarie indagini che rientrano nella sfera di competenza del veterinario cantonale, esse vanno coordinate con quest'ultimo.

⁶ I dati rilevati dalle autorità nell'ambito delle indagini sui focolai di malattie devono essere immediatamente comunicati all'USAV.

⁷ I ceppi degli agenti patogeni isolati nell'ambito delle indagini su focolai di malattie devono essere conservati per ulteriori esami.

Sezione 3

Elenchi delle aziende notificate e autorizzate e procedura di autorizzazione

Art. 12 Elenchi delle aziende notificate e di quelle autorizzate

¹ Le competenti autorità cantonali di esecuzione allestiscono elenchi delle aziende alimentari notificate secondo l'articolo 20 ODerr¹⁶ e delle aziende alimentari autorizzate secondo l'articolo 21 ODerr.

² Il numero assegnato a un'azienda autorizzata 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 sottovoci che designano unità aziendali o gruppi di unità aziendali che vendono o producono prodotti di origine animale.

⁴ Le competenti autorità cantonali di esecuzione notificano all'USAV il numero di autorizzazione e ogni modifica legata all'autorizzazione.

Art. 13 Rilascio dell'autorizzazione

¹ Prima della decisione in merito all'autorizzazione, le competenti autorità cantonali di esecuzione eseguono un'ispezione dell'azienda sul posto. Esse rilasciano l'autorizzazione se l'attività interessata adempie le condizioni determinanti del diritto in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso.

² Se sono constatate lacune nell'ambito dell'ispezione, le competenti autorità cantonali di esecuzione possono rilasciare l'autorizzazione a condizione di colmare le lacune entro sei mesi. Se ciò non avviene entro il termine stabilito, l'autorizzazione viene a cadere.

Art. 14 Attribuzione del numero di autorizzazione

Le competenti autorità cantonali di esecuzione attribuiscono un numero di autorizzazione a ogni azienda titolare di un'autorizzazione. L'attribuzione del numero avviene secondo le disposizioni dell'USAV.

¹⁶ RS 817.02

Sezione 4 Controlli supplementari sui giocattoli

Art. 15 Istruzioni agli organismi di valutazione della conformità

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

² Se necessario, esse invitano l'organismo di valutazione della conformità a verificare un certificato di esame del tipo.

³ Se le competenti autorità cantonali di esecuzione constatano che un giocattolo non adempie i requisiti generali di sicurezza di cui all'articolo 43 ODerr¹⁷ e i requisiti particolari di sicurezza di cui al DFI, ai sensi dell'articolo 64 capoverso 5 ODerr, esse invitano eventualmente l'organismo di valutazione della conformità a revocare il certificato di esame del tipo del giocattolo in questione.

Art. 16 Comunicazione delle misure ordinate all'organismo di valutazione della conformità

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

Art. 17 Obbligo di notifica nei confronti dell'USAV

In caso di contestazione, le competenti autorità cantonali di esecuzione forniscono all'USAV in particolare le indicazioni seguenti:

- a. i dati per l'identificazione del giocattolo;
- b. l'origine del giocattolo;
- c. la misura in cui il giocattolo non adempie i requisiti di sicurezza e i pericoli che ne risultano;
- d. la natura e la durata delle misure adottate;
- e. gli argomenti del fabbricante, del rappresentante autorizzato, dell'importatore o del distributore;
- f. la non conformità, qualora ritengano che essa sia dovuta a norme tecniche lacunose;
- g. se del caso, il loro sospetto o certezza che la non conformità non è limitata al territorio svizzero.

¹⁷ RS 817.02

Capitolo 3: Controllo in materia di importazione, transito ed esportazione

Sezione 1: Disposizioni comuni

Art. 18 Autorità competente

¹ L'amministrazione federale delle dogane (AFD) effettua i controlli necessari su derrate alimentari, oggetti d'uso, materie prime, prodotti intermedi, prodotti semilavorati, prodotti di base e sostanze destinate alla produzione di derrate alimentari che sono importate, in transito o esportate.

² In tale attività, può coinvolgere le competenti autorità cantonali di esecuzione.

³ In casi particolari, segnatamente quando l'ispezione delle derrate alimentari o degli oggetti d'uso necessita di analisi di laboratorio o solleva questioni complesse, l'AFD e il servizio veterinario di frontiera possono delegare alle autorità cantonali di esecuzione la loro attività di controllo, compreso il prelievo di campioni. Spetta quindi all'autorità cantonale di esecuzione la decisione definitiva e il prelievo degli emolumenti.

Art. 19 Controlli da effettuare

I controlli ufficiali devono includere almeno:

- a. un controllo sistematico dei documenti;
- b. una verifica visiva per campionatura della conformità dei certificati di accompagnamento e di altri documenti con la caratterizzazione e il contenuto della partita;
- c. eventualmente un controllo della merce.

Art. 20 Notifica

L'AFD può notificare l'importazione e l'esportazione di merci ai competenti organi cantonali di esecuzione.

Art. 21 Informazioni

Su richiesta, in correlazione con lo sdoganamento, l'Amministrazione federale delle dogane (AFD) comunica all'USAV i dati necessari all'esecuzione della presente ordinanza.

Sezione 2: Importazione

Art. 22 Attività di controllo

Il controllo ufficiale al momento dell'importazione delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso deve includere, oltre ai controlli di cui all'articolo 19, un esame siste-

matico dei documenti commerciali e, se del caso, di altri documenti necessari secondo la legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 23 Controllo della merce

¹ Il controllo della merce durante l'importazione è svolto nell'ambito dello sdoganamento.

² L'AFD controlla a campione se la merce soddisfa i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

³ Il controllo della merce deve essere svolto in condizioni adeguate in un luogo provvisto di adeguate infrastrutture di controllo e in cui i controlli possano essere svolti in maniera conforme, si possa prelevare un numero di campioni adeguato alla gestione dei rischi e le derrate alimentari possano essere manipolate in maniera ineccepibile dal punto di vista igienico.

⁴ Con i campioni occorre procedere in modo tale da garantirne la validità giuridica e analitica.

Art. 24 Prelievo di campioni

¹ L'AFD può prelevare dei campioni.

² D'intesa con l'AFD, l'USAV può esigere il prelievo di campioni di determinate merci.

³ Il prelievo di campioni è retto dagli articoli 39-53.

⁴ All'atto di ogni campionatura, l'AFD allestisce il modulo «Rapporto di prelievo» (RDA). La campionatura è attestata in un documento ufficiale.

⁵ L'AFD trasmette i campioni alle competenti autorità cantonali di esecuzione del Cantone di destinazione della merce.

⁶ L'USAV può chiedere all'AFD di inviare i campioni di determinate merci a un laboratorio appositamente designato.

Art. 25 Contestazioni

¹ L'AFD e le competenti autorità cantonali di esecuzione contestano le merci che non soddisfano i requisiti della legislazione svizzera sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Esse notificano per scritto alla persona soggetta all'obbligo della denuncia secondo il diritto doganale o all'importatore il motivo della contestazione e il genere dei provvedimenti adottati.

³ Se le merci sono contestate dall'autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima può prelevare direttamente dall'importatore gli emolumenti previsti dall'articolo 58 capoverso 2 lettera a LDerr.

Art. 26 Misure

¹ L'AFD può:

- a. inviare le merci contestate, per un esame approfondito, alla competente autorità cantonale di esecuzione; a tale scopo, sollecita per scritto le persone soggette all'obbligo della denuncia secondo il diritto doganale a condurre le merci, a loro spese e a loro rischio e pericolo, entro un termine determinato, all'autorità cantonale designata, senza modificarle;
- b. respingere le merci contestate se:
 1. le lacune accertate non possono essere eliminate; e
 2. tali merci non sono nocive alla salute.
- c. confiscare le merci se ciò si rivela necessario per proteggere i consumatori e se:
 1. tali merci sono state contestate;
 2. vi è un sospetto fondato che le merci in questione non soddisfino le prescrizioni della legislazione svizzera sulle derrate alimentari o gli oggetti d'uso; oppure
 3. le merci sono state respinte ma non allontanate entro il termine fissato dall'ufficio doganale.
- d. adottare altri provvedimenti secondo l'articolo 35 LDerr su incarico delle competenti autorità cantonali di esecuzione.

² Se le merci contestate sono trasmesse per un controllo approfondito alla competente autorità cantonale di esecuzione, quest'ultima decide in merito a:

- a. ulteriori provvedimenti da adottare secondo gli articoli 34-37 LDerr;
- b. l'ammontare degli emolumenti.

Art. 27 Divieto d'importazione

L'AFD esegue i divieti d'importazione emanati dal DFI.

Art. 28 Mancanza di documenti di accompagnamento

¹ All'atto dello sdoganamento, l'AFD verifica i documenti di accompagnamento richiesti in conformità all'articolo 83 ODerr¹⁸.

² Le spedizioni prive, all'atto dell'importazione, dei documenti di accompagnamento richiesti in conformità all'articolo 83 ODerr potranno essere respinte alla frontiera, ai sensi dell'articolo 26 capoverso 1 lettera b.

¹⁸ RS 817.02

Sezione 3: Transito**Art. 29** Controllo del transito

¹ Le competenti autorità di esecuzione possono confiscare merci in transito, qualora siano manifestamente pericolose per la salute.

² Gli articoli 24 e 26 capoversi 1 lettera a e 2 sono applicabili per analogia al controllo del transito.

Sezione 4: Esportazione**Art. 30** Riconoscimento dello status di azienda d'esportazione

¹ L'USAV può riconoscere ufficialmente un'azienda come azienda d'esportazione, se il Paese di destinazione lo richiede ai fini di un'importazione. L'azienda deve allegare alla sua domanda le prescrizioni legali del Paese di destinazione.

² Le competenti autorità cantonali di esecuzione sorvegliano le aziende di esportazione.

Art. 31 Attestazioni ufficiali

¹ Le competenti autorità cantonali di esecuzione possono attestare che:

- a. i requisiti posti dal Paese di destinazione siano osservati;
- b. le merci destinate all'esportazione siano idonee al consumo e all'impiego;
- c. un'azienda alimentare è assoggettata al suo controllo.

² Esse possono subordinare il rilascio dell'attestazione di cui al capoverso 1 lettere a o b alla presentazione:

- a. delle prescrizioni legali del Paese di destinazione che sono applicabili alle merci in questione; o
- b. di una perizia o di un rapporto d'analisi rilasciato da un servizio accreditato.

Art. 32 Controllo all'esportazione

Gli articoli 24 e 26 capoversi 1 lettera a e 2 si applicano per analogia al controllo all'esportazione.

Capitolo 4 Controlli rafforzati all'importazione di determinate derrate alimentari**Art. 33** Controlli rafforzati

¹ In conformità ai requisiti e alle condizioni di cui agli allegati 1 e 3, vengono eseguiti controlli rafforzati su determinate derrate alimentari, nonché sulle derrate

alimentari trasformate e composte che ne contengono, originarie o provenienti da determinati Paesi.

² L'USAV può stabilire frequenze diverse di controllo rispetto a quelle di cui agli allegati 1 e 3 se le derrate alimentari sono accompagnate da un attestato di conformità ai sensi dell'articolo 83 ODerr¹⁹.

Art. 34 Controlli ufficiali rafforzati ai PCD

¹ L'USAV, per quanto riguarda i controlli eseguiti negli aeroporti di Ginevra e Zurigo, o la competente autorità cantonale di esecuzione, per quanto riguarda i controlli eseguiti negli altri PCD, effettua quanto prima:

- a. controlli documentali su tutte le partite entro due giorni lavorativi dal loro arrivo al PCD, salvo circostanze eccezionali inevitabili;
- b. controlli d'identità e fisici, tra cui analisi di laboratorio, alla frequenza indicata negli allegati 1 e 3, in modo da non permettere agli operatori del settore alimentare o ai loro rappresentanti di prevedere quale determinata partita sarà sottoposta a tali controlli; i risultati dei controlli fisici devono essere resi noti non appena tecnicamente possibile.

² L'USAV può delegare all'autorità cantonale di esecuzione il compito di eseguire l'analisi di laboratorio delle merci di cui sono stati prelevati dei campioni.

³ Al termine dei controlli di cui al capoverso 1, l'autorità competente:

- a. completa la sezione pertinente della parte II del documento comune di entrata;
- b. allega i risultati del controllo;
- c. fa una copia del documento comune di entrata firmato e timbrato.

⁴ L'originale del documento comune di entrata accompagna la partita durante il trasporto successivo fino al raggiungimento della destinazione conformemente a quanto indicato nel DCE.

⁵ L'autorità competente in conformità al capoverso 1 può autorizzare il trasporto successivo della partita in attesa dei risultati dei controlli fisici. Nel caso in cui venga concessa l'autorizzazione, l'autorità competente in conformità al capoverso 1 notifica l'autorità competente al punto di destinazione e si adottano appropriate soluzioni per garantire che la partita rimanga sotto il costante controllo delle autorità competenti del PED e che non possa essere manomessa in alcun modo per tutta la durata dei controlli.

⁶⁵ Nei casi in cui la partita è trasportata in attesa che siano disponibili i risultati dei controlli fisici, si rilascia a tale scopo una copia certificata del DCE originale.

⁷ L'USAV coordina i controlli eseguiti nei PCD tenendo conto delle frequenze di cui agli allegati 1 e 3

¹⁹ RS 817.02

⁸ L'USAV o la competente autorità cantonale di esecuzione possono adottare tutte le misure di cui all'articolo 26.

Art. 35 Requisiti minimi per i PCD

I PCD devono disporre di:

- a. sufficiente personale debitamente qualificato ed esperto per effettuare i prescritti controlli delle partite;
- b. strutture adeguate dove l'autorità competente può effettuare i controlli necessari;
- c. attrezzature adeguate per effettuare la campionatura ai fini dell'analisi;
;
- d. un laboratorio designato in grado di effettuare le analisi e la cui ubicazione consenta che i campioni vi siano trasportati in tempi brevi.

Art. 36 Codificazione della partita

¹ Ogni partita di derrate alimentari è identificata mediante un codice.

² Questo codice figura anche sui risultati di campionatura e analisi e sul certificato sanitario.

³ Ogni singola confezione o altra forma d'imballaggio della partita è identificata da questo codice.

Art. 37 Frazionamento delle partite

¹ Le partite non vengono frazionate fino al completamento dei controlli di cui all'articolo 34 e del documento comune di entrata da parte della competente autorità di esecuzione.

² In caso di successivo frazionamento della partita, una copia autenticata del documento comune di entrata accompagna ciascuna frazione della partita fino al rilascio definitivo.

Art. 38 Rilascio definitivo delle partite

Il rilascio definitivo delle partite avviene solo se sono stati eseguiti tutti i controlli di cui all'articolo 34 e se è stato reso noto l'esito positivo dei controlli fisici.

Titolo 3 Campionatura e metodi di analisi**Capitolo 1 Requisiti dei laboratori****Art. 39**

¹ I laboratori ufficiali, i laboratori di riferimento e i laboratori privati incaricati delle analisi ufficiali devono essere valutati, accreditati e gestiti secondo la norma europea EN ISO/IEC 17025 «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura»²⁰.

² L'accreditamento e la valutazione dei laboratori di prova sono disciplinati dall'ordinanza del 17 giugno 1996 sull'accreditamento e sulla designazione²¹.

Art. 2 Prelievo di campioni**Art. 40 Competenza**

I campioni sono prelevati dai competenti organi di controllo.

Art. 41 Prelievo di campioni

Gli organi di controllo competenti possono prelevare campioni da:

- a. derrate alimentari (prodotti intermedi, semilavorati e finiti);
- b. materie prime;
- c. prodotti di base (animali, vegetali, minerali e acqua potabile) e prodotti utilizzati per fabbricarli;
- d. additivi e coadiuvanti tecnologici;
- e. oggetti d'uso;
- f. locali e impianti (veicoli, apparecchi, equipaggiamenti ecc.);
- g. terreni utilizzati a scopi agricoli.

Art. 42 Esecuzione della campionatura

¹ Gli organi di controllo possono prelevare un campione singolo o diversi campioni secondo un piano di campionatura.

² La campionatura avviene prelevando una certa quantità di derrata alimentare oppure di una sostanza (anche dall'ambiente) importante per la produzione, la trasformazione e la distribuzione di derrate alimentari. Mediante un'analisi si controlla se le disposizioni pertinenti sono rispettate.

²⁰ Il testo di questa norma può essere richiesto presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch).

²¹ RS 946.512

³ Il quantitativo del campione deve essere commisurato in modo da risultare sufficiente non solo per l'analisi prevista ma anche per eventuali verifiche.

⁴ Da una merce preimballata è prelevata come campione un'unità di vendita. Se essa non contiene il quantitativo necessario all'analisi, si possono prelevare parecchie unità.

⁵ Merci non preimballate, sfuse o liquide vengono rimescolate prima del prelievo di campioni. Se ciò non è possibile a causa della consistenza della merce, si prelevano campioni parziali in punti diversi. Il rimescolamento e il prelievo di campioni parziali possono venir tralasciati se non sono opportuni per l'analisi.

⁶ I campioni devono essere manipolati e caratterizzati in maniera tale da garantirne la validità giuridica e analitica.

Art. 43 Presenza e collaborazione del proprietario della merce

¹ I campioni vengono prelevati di regola in presenza del proprietario della merce o di un suo rappresentante.

² Gli organi di controllo possono esigere dal proprietario o dal suo rappresentante di fornire i ragguagli necessari presentando, se del caso, i documenti giustificativi richiesti per il conseguimento dello scopo del controllo. Se necessario, l'organo di controllo può imporgli di collaborare al prelievo dei campioni.

Art. 44 Procedimento

¹ Il prelievo, il confezionamento e il trasporto dei campioni avvengono secondo lo scopo del controllo.

² L'organo di controllo procede secondo le raccomandazioni e le direttive del competente Ufficio federale.

³ Se mancano disposizioni o direttive che precisano le modalità da applicare per conseguire un determinato scopo del controllo, l'organo di controllo applica un metodo riconosciuto dalla scienza e dalla tecnica.

⁴ In caso di dubbio, la competente autorità cantonale o federale impartisce le relative istruzioni.

Art. 45 Piani di campionatura

I competenti organi di controllo possono prelevare diversi campioni da una partita di merce secondo un piano di campionatura, in modo particolare se:

- a. vi è il sospetto che la partita di merce non soddisfi in tutto o in parte i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- b. lo scopo del controllo non può essere raggiunto con un campione singolo.

Art. 46 Riempimento e confezionamento

I campioni che non possono venir prelevati negli imballaggi originali intatti vanno riempiti o confezionati in recipienti o materiali d'imballaggio che non influenzino il risultato dell'analisi.

Art. 47 Caratterizzazione

Ogni campione deve essere caratterizzato subito dopo il suo prelievo in modo univoco e inconfondibile.

Art. 48 Rapporto sul prelievo dei campioni

¹ Per ogni prelievo è allestito un rapporto sul prelievo dei campioni che indichi:

- a. le designazioni e gli indirizzi esatti del proprietario della merce;
- b. la denominazione specifica ed eventualmente di fantasia della merce;
- c. il luogo, la data e l'ora del prelievo;
- d. la caratterizzazione del campione;
- e. il genere di chiusura del campione (imballaggio originale, sigillo o piombo);
- f. il quantitativo effettivo o presunto della merce al momento del prelievo;
- g. il prezzo d'acquisto o di vendita;
- h. il motivo del prelievo.

² Inoltre, se disponibili, devono essere annotate:

- a. ulteriori indicazioni per l'identificazione della merce (codice di fabbricazione, partita di merce, marca, data di confezionamento, di fornitura o di conservazione ecc.);
- b. designazione esatta del fornitore (produttore, 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. indicazioni sulle condizioni di deposito (p. es. temperatura);
- e. se del caso, indicazioni pubblicitarie riguardanti la merce prelevata.

³ Per prelievi particolari, come per esempio per i campioni d'acqua, possono essere allestiti rapporti sul prelievo dei campioni semplificati. Per il prelievo di più campioni nello stesso luogo (p. es. posti di raccolta, depositi, distributori grossisti) possono essere allestiti rapporti collettivi.

⁴ L'organo di controllo e, qualora sia presente, il proprietario della merce o il suo rappresentante firmano il rapporto sul prelievo dei campioni.

⁵ L'organo di controllo attesta con la sua firma che il campione è stato prelevato in conformità alle prescrizioni, che non vi è stata alcuna confusione e che il rapporto sul prelievo dei campioni corrisponde ai fatti.

⁶ Il proprietario della merce o il suo rappresentante conferma con la sua firma l'esattezza del rapporto sul prelievo dei campioni. Se egli rifiuta di firmare, l'organo di controllo annota nel rapporto sul prelievo dei campioni il rifiuto e le sue eventuali giustificazioni.

Art. 49 Sigillatura e piombatura

¹ L'organo di controllo sigilla o piomba i campioni se successive modificazioni dei campioni non possono essere escluse in altro modo.

² Se sono stati prelevati più campioni, può essere legato e sigillato oppure piombato l'imballaggio collettivo (cassa, cesto ecc.).

Art. 50 Ricevuta

¹ L'organo di controllo consegna al proprietario della merce o al suo rappresentante una ricevuta per i campioni prelevati, nella quale sono designati i campioni e il loro valore. Quale ricevuta vale anche una copia del rapporto sul prelievo dei campioni.

² Nell'ambito del prelievo in serie di campioni di latte nel posto di raccolta è affissa in un luogo ben visibile una copia del rapporto collettivo; tale affisso vale come ricevuta.

Art. 51 Trasporto

¹ I campioni prelevati e il rapporto sul prelievo dei campioni vengono spediti immediatamente al laboratorio.

² I campioni sono trasportati e conservati in modo da impedire ogni alterazione del risultato dell'analisi.

Art. 52 Indagini particolari

L'organo di controllo informa il laboratorio su tutte le circostanze che possono essere determinanti per l'analisi, in particolare sui motivi del prelievo dei campioni.

Art. 53 Rimborso del valore del campione

¹ Se un campione non è oggetto di contestazioni, l'autorità di esecuzione deve, su richiesta del proprietario, rimborsarne il valore.

² I campioni che hanno un valore d'acquisto inferiore a cinque franchi non sono rimborsati.

Capitolo 3 Raccomandazioni e direttive sui metodi di analisi

Art. 54

¹ Le analisi sono eseguite in conformità alle raccomandazioni e alle direttive del competente Ufficio federale o secondo le norme e i protocolli riconosciuti a livello internazionale (quali ISO, CEN o Codex Alimentarius).

² Se sono applicati altri metodi di analisi, sono da preferire quelli la cui affidabilità adempie i criteri formulati nell'allegato 4.

³ I metodi di analisi applicabili a diversi gruppi di prodotti sono da preferire a quelli applicabili soltanto a prodotti singoli.

Capitolo 4 Raccomandazioni e direttive sulle procedure e i metodi di campionatura e apprezzamento

Art. 55

¹ L'USAV pubblica raccomandazioni e direttive su procedure e metodi di campionatura e di apprezzamento delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso.

² I metodi di campionatura raccomandati ai sensi del capoverso 1 devono essere conformi a norme o protocolli riconosciuti a livello internazionale, segnatamente a quelli del CEN, dell'ISO o del *Codex Alimentarius* oppure ad altri metodi utili al raggiungimento degli obiettivi o sviluppati conformemente a protocolli scientifici.

Titolo 4 Laboratori nazionali di riferimento

Art. 56 Laboratori nazionali di riferimento per le derrate alimentari, i materiali e gli oggetti

¹ I settori di attività che necessitano di un laboratorio nazionale di riferimento e le relative unità amministrative federali associate sono indicati nell'allegato 5 alla presente ordinanza.

² L'USAV incarica, per i settori di attività in cui non è stato possibile determinare alcuna unità amministrativa, laboratori esterni all'Amministrazione federale, affinché essi agiscano come laboratori di riferimento.

Art. 57 Compiti dei laboratori di riferimento

¹ I laboratori nazionali di riferimento sono incaricati, nell'ambito delle loro competenze, di svolgere i seguenti compiti:

- a. collaborare con i laboratori comunitari europei di riferimento;
- b. coordinare le attività dei laboratori incaricati dei controlli ufficiali;

- c. organizzare, se del caso, prove comparative e prevedere un adeguato controllo successivo di tali prove;
- d. controllare che le informazioni trasmesse dai laboratori comunitari europei di riferimento siano comunicate ai laboratori incaricati dell'analisi dei campioni ufficiali in Svizzera;
- e. fornire un'assistenza scientifica e tecnica all'autorità competente per l'attuazione dei piani di controllo nazionali.

² L'USAV definisce, per ogni laboratorio di riferimento, le modalità dei compiti da realizzare.

³ L'attività di ogni laboratorio nazionale di riferimento è regolarmente soggetta a valutazione, eseguita sotto la direzione dell'USAV.

⁴ L'USAV può revocare in qualsiasi momento la qualifica di laboratorio nazionale di riferimento a un laboratorio che non soddisfi più uno o più dei suoi obblighi, requisiti o incarichi.

Art. 58 Requisiti dei laboratori di riferimento

I laboratori di riferimento devono soddisfare i requisiti seguenti. Essi devono:

- a. adempiere i criteri di cui all'articolo 39;
- b. disporre di personale adeguatamente qualificato e formato alle tecniche diagnostiche e di analisi applicate nel loro ambito di competenze;
- c. possedere le attrezzature e i prodotti necessari per espletare i compiti loro assegnati;
- d. disporre di un'appropriata infrastruttura amministrativa;
- e. assicurare che il personale rispetti la natura riservata di certe tematiche, risultati o comunicazioni;
- f. avere sufficiente conoscenza delle norme e delle prassi internazionali;
- g. disporre, se del caso, di un elenco aggiornato delle sostanze di riferimento e dei reagenti disponibili e di un elenco aggiornato dei fabbricanti e dei fornitori di tali sostanze e reagenti;
- h. tenere conto delle attività di ricerca a livello nazionale e comunitario;
- i. disporre di personale qualificato cui far ricorso in situazioni di emergenza;
- j. disporre di personale con la padronanza di almeno una lingua ufficiale.

Titolo 5 **Relazione con gli Stati terzi**

Art. 59 Verifiche transfrontaliere

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

Art. 60 Scambi internazionali di dati

¹ L'USAV scambia i dati personali con le autorità competenti degli Stati terzi o delle organizzazioni internazionali quando ciò si rivela necessario:

- a. in virtù di accordi internazionali firmati dalla Svizzera;
- b. per gestire situazioni di emergenza o di crisi.

² Esso può aderire, per il trattamento dei dati scambiati, a sistemi di rete informatica esteri oppure realizzare un sistema proprio di rete informatica.

³ A tal fine, le autorità di esecuzione trasmettono all'USAV i dati e le informazioni necessarie in una forma idonea al sistema di rete informatica.

Titolo 6 **Requisiti e formazione del personale preposto ai controlli ufficiali****Capitolo 1: Requisiti generali****Art. 61**

¹ Le autorità incaricate di svolgere i controlli ufficiali garantiscono l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli a tutti i livelli.

² Solo le persone di cui all'articolo 62 possono essere incaricate di svolgere i controlli ufficiali all'interno dei Cantoni. Esse devono seguire regolarmente corsi di perfezionamento e, se del caso, portare a termine una formazione complementare.

³ Le autorità incaricate del controllo ufficiale devono essere indipendenti dalle aziende che ispezionano o controllano. Ad esse si applicano i motivi di ricusazione secondo l'articolo 10 capoverso 1 della legge federale del 20 dicembre 1968 sulla procedura amministrativa²².

⁴ Le aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 21 ODerr²³ devono essere controllate da persone in possesso di un attestato di capacità di veterinario ufficiale conformemente all'ordinanza del 16 novembre 2011 concernente la formazione, il perfezionamento e l'aggiornamento delle persone impiegate nel settore veterinario pubblico²⁴.

⁵ L'USAV e la Direzione generale delle dogane organizzano congiuntamente corsi di formazione e di perfezionamento per le persone incaricate di eseguire il controllo alla frontiera.

²² RS 172.021

²³ RS 817.02

²⁴ RS 916.402

Capitolo 2 Formazione delle persone preposte all'esecuzione dei controlli cantonali ufficiali

Art. 62 Condizione per l'esercizio di un'attività ufficiale

Chi intende esercitare una delle seguenti attività ufficiali deve possedere il diploma corrispondente:

- a. chimico cantonale;
- b. ispettore delle derrate alimentari;
- c. controllore delle derrate alimentari;
- d. esperto in risorse idriche.

Capitolo 3 **Diploma federale di chimico delle derrate alimentari**

Sezione 1 Ottenimento del diploma

Art. 63 Principi

¹ Il diploma federale di chimico delle derrate alimentari (DChDerr) è la condizione per essere nominati o assunti come chimico cantonale.

² Chi intende ottenere il DChDerr deve:

- a. comprovare una formazione preliminare teorica; e
- b. aver assolto la formazione necessaria.

Art. 64 Formazione preliminare teorica

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

- a. un diploma di master filosofico-scientifico in chimica, biochimica, scienze alimentari o scienze naturali generali con chimica o biochimica quale materia d'esame; oppure
- b. un diploma ai sensi della legge del 23 giugno 2006 sulle professioni mediche²⁵.

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 del 30 settembre 2011 sulla promozione e sul coordinamento del settore universitario²⁶ o da una scuola universitaria straniera accreditata o riconosciuta dallo Stato.

³ In casi eccezionali, la comprova della formazione preliminare teorica può essere prodotta anche con altri attestati di fine studi. Sul riconoscimento decide la Commissione d'esame per il diploma di chimico delle derrate alimentari (CE-DChDerr).

²⁵ RS 811.11

²⁶ RS 414.20

Art. 65 Formazione

¹ Il candidato al DChDerr deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria secondo l'articolo 64 capoverso 2 nelle seguenti materie:

- a. tecnologia delle derrate alimentari
- b. microbiologia delle derrate alimentari;
- c. chimica delle derrate alimentari, nonché merceologia nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- d. analisi delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- e. igiene delle derrate alimentari e sistema HACCP;
- f. tossicologia nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- g. diritto applicabile in Svizzera e a livello internazionale in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso, nonché fondamenti di diritto pubblico e amministrativo.

² Il candidato deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria secondo l'articolo 64 capoverso 2 o da un'altra istituzione nelle seguenti materie:

- a. approvvigionamento di acqua potabile;
- b. analisi del rischio;
- c. organizzazione e procedure di controllo delle derrate alimentari in Svizzera;
- d. epidemiologia;
- e. economia aziendale;
- f. gestione della qualità;
- g. comunicazione;
- h. nutrizione.

³ Il candidato deve comprovare la partecipazione:

- a. complessivamente almeno 350 lezioni;
- b. ad almeno 20 lezioni per ogni materia.

⁴ Il candidato deve comprovare almeno due anni di esperienza professionale in un'impresa di produzione o analisi di derrate alimentari o oggetti d'uso, o esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

⁵ In casi eccezionali, la comprova della necessaria esperienza professionale può anche essere prodotta in altro modo. Sul riconoscimento decide la CE-DChDerr.

Art. 66 Diploma

¹ Per ottenere il DChDerr, il candidato deve dimostrare di soddisfare le condizioni di cui agli articoli 4 e 5.

² Il candidato deve presentare tutti i documenti rilevanti all'USAV, e segnatamente un curriculum vitae con descrizione della formazione e dell'esperienza professionale.

³ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 6, lettera C numero 1.

Sezione 2: Esecuzione

Art. 67 Commissione d'esame per il diploma di chimico delle derrate alimentari

¹ La CE-DChDerr esegue le disposizioni della sezione 1.

² Ha inoltre i compiti e le competenze seguenti:

- a. assicura le possibilità di formazione di cui all'articolo 65;
- b. valuta, in base ai documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni di cui agli articoli 64 e 65;
- c. decide sull'adempimento delle condizioni e rilascia i diplomi.

³ Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE-DChDerr.

Art. 68 Indennità

L'indennità per i membri della CE-DChDerr è disciplinata secondo il capitolo 2 sezione 1d (art. 8/-8f) dell'ordinanza del 25 novembre 1998 sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione (OLOGA)²⁷.

Art. 69 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE-DChDerr.

Capitolo 4

Diploma federale di ispettore delle derrate alimentari

Sezione 1 Ottenimento del diploma

Art. 70 Principio

¹ Il diploma federale di ispettore delle derrate alimentari (DIDerr) è la condizione per essere nominati o assunti come ispettore delle derrate alimentari.

² Chi intende ottenere il DIDerr deve:

- a. comprovare la formazione preliminare;
- b. aver assolto la formazione teorica e pratica;

²⁷ RS 172.010.1.

- c. superare l'esame di diploma.

Art. 71 Formazione preliminare

¹ La comprova della formazione preliminare può essere prodotta con:

- a. un diploma di bachelor in una delle discipline di cui all'articolo 64 capoverso 1;
- b. un tirocinio completo e cinque anni di esperienza professionale:
 - 1. in un'impresa di produzione o analisi di derrate alimentari o oggetti d'uso, o esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
 - 2. nell'ambito di uno dei diplomi di cui all'articolo 64.

² In casi eccezionali, la comprova della formazione preliminare può essere prodotta anche in altro modo.

Art. 72 Formazione teorica

¹ Il candidato al DIDerr deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria secondo l'articolo 64 capoverso 2 nelle seguenti materie:

- c. tecnologia delle derrate alimentari
- b. microbiologia delle derrate alimentari;
- c. merceologia nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- d. igiene delle derrate alimentari e sistema HACCP;
- e. tossicologia nel settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- f. diritto applicabile in Svizzera in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso;
- g. sicurezza nella catena alimentare.

² Il candidato deve presentare attestati di rendimento o di esame rilasciati da una scuola universitaria secondo l'articolo 64 capoverso 2 o da un'altra istituzione nelle seguenti materie:

- a. approvvigionamento di acqua potabile;
- b. assicurazione della qualità.

³ Il candidato deve comprovare la partecipazione:

- a. complessivamente almeno 225 lezioni;
- b. ad almeno 20 lezioni per ogni materia.

Art. 73 Formazione pratica

¹ La formazione pratica dura un anno. Essa si svolge sotto la direzione:

- a. del chimico cantonale; o

- b. di un'autorità federale incaricata di eseguire la legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Essa consiste in:

- a. un corso sui metodi di analisi in generale;
- b. un corso sui principali metodi di analisi dell'autorità formatrice;
- c. un'introduzione a semplici analisi di laboratorio;
- d. un'istruzione per il servizio esterno.

³ La formazione pratica sui compiti dell'ispettore delle derrate alimentari comprende le seguenti materie:

- a. esame organolettico;
- b. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;
- c. rapporti e verbali d'ispezione;
- d. valutazione della caratterizzazione e della pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso;
- e. valutazione dei progetti di costruzione delle aziende alimentari.

⁴ Per l'istruzione per il servizio esterno devono essere previsti almeno 40 giorni, di cui cinque giorni fuori dal proprio Cantone.

Art. 74 Esame di diploma

¹ L'esame di diploma consiste in esami pratici nelle seguenti materie:

- a. valutazione di derrate alimentari e oggetti d'uso in base a esempi pratici;
- b. valutazione di pubblicità e caratterizzazioni;
- c. attività ispettiva.

² L'esame dura:

- a. per la materia di cui al capoverso 1 lettera a: mezz'ora;
- b. per la materia di cui al capoverso 1 lettera b: un'ora;
- c. per la materia di cui al capoverso 1 lettera c: da un'ora e mezza a quattro ore.

³ I costi per l'esame di diploma sono disciplinati nell'allegato 6, lettera C numero 2.

Art. 75 Iscrizione e ammissione all'esame di diploma

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

² All'iscrizione vanno allegati:

- a. un curriculum vitae con descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
- b. la comprova della formazione preliminare nonché della formazione teorica di cui agli articoli 71 e 72 e una conferma del responsabile della formazione pratica di cui all'articolo 73.

³ La Commissione d'esame per il diploma di ispettore delle derrate alimentari (CE-DIDerr) decide sull'ammissione all'esame di diploma.

⁴ L'emolumento per l'esame secondo l'allegato 6 deve essere versato prima dell'esame.

Art. 76 Valutazione delle prestazioni

¹ Le prestazioni sono valutate secondo la seguente scala dei voti:

6 = molto bene

5 = bene

4 = sufficiente

3 = insufficiente

2 = male

1 = molto male

² Sono ammessi i mezzi voti.

Art. 77 Risultato dell'esame di diploma

¹ Per ogni esame pratico è assegnato un voto.

² In base ai voti ottenuti nelle singole materie è calcolata una media.

³ L'esame di diploma è superato se:

a. la media dei voti è uguale o superiore a 4,0;

b. non è assegnato più di un voto inferiore a 4; e

c. non è assegnato alcun voto inferiore a 3.

³ La CE-DIDerr comunica il risultato al candidato per scritto sotto forma di decisione.

Art. 78 Comportamento sleale

¹ La CE-DIDerr può escludere definitivamente o provvisoriamente qualsiasi candidato che sia stato ammesso all'esame di diploma sulla base di indicazioni false o incomplete oppure che si sia avvalso nell'esame di diploma di mezzi non ammessi.

² L'esame di chi è escluso provvisoriamente viene considerato non superato.

Art. 79 Ripetizione

¹ Chi non ha superato l'esame di diploma può ripeterlo una volta.

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

Art. 80 Diploma

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

² Il documento è firmato dal presidente della CE-DIDerr.

³ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 6, lettera C numero 2.

Sezione 2: Esecuzione

Art. 81 Commissione d'esame per il diploma di ispettore delle derrate alimentari

¹ La CE-DChDerr esegue le disposizioni di cui alla sezione 1.

² Ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. prepara gli esami e stabilisce i compiti d'esame;
- b. conduce gli esami;
- c. valuta, in base ai documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni di cui agli articoli 71-73;
- d. decide in merito al riconoscimento delle formazioni equivalenti svolte in Svizzera o all'estero.

³ Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE-DIDerr.

Art. 82 Indennità

L'indennità per i membri della CE-DIDerr è disciplinata nel capitolo 2, sezione 1d (art. 8f-8t), OLOGA²⁸.

Art. 83 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE-DIDerr.

Capitolo 5

Diploma federale di controllore delle derrate alimentari e diploma federale di esperto in risorse idriche

Sezione 1 Ottenimento del diploma

Art. 84 Principio

¹ Chi intende ottenere il diploma federale di controllore delle derrate alimentari (DCoDerr) o di esperto in risorse idriche (DERI) deve:

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

²⁸ RS 172.010.1.

² La Commissione d'esame per i diplomi di controllore delle derrate alimentari e di esperto in risorse idriche (CE-DCoDerrERI) può, eccezionalmente, dispensare il candidato dal sostenere l'esame, sulla base della sua formazione preliminare.

Art. 85 Formazione preliminare

¹ La formazione preliminare consiste in una formazione professionale di base e in almeno tre anni di esperienza professionale o in un diploma di master.

² La formazione preliminare è considerata sufficiente se sono soddisfatte le condizioni per l'ammissione alla formazione di ispettore delle derrate alimentari.

³ La CE--DCoDerrERI decide sul riconoscimento di altri cicli di studio e attività pratiche.

Art. 86 Formazione

¹ La formazione di controllore delle derrate alimentari o di esperto in risorse idriche dura almeno tre mesi e si svolge sotto la direzione del chimico cantonale competente.

² La formazione di controllore delle derrate alimentari comprende le seguenti materie:

- a. diritto applicabile in Svizzera in materia di derrate alimentari e oggetti d'uso;
- b. merceologia e tecnologia delle derrate alimentari;
- c. microbiologia delle derrate alimentari;
- d. igiene delle derrate alimentari e delle aziende;
- e. valutazione della caratterizzazione e della pubblicità relative a derrate alimentari e oggetti d'uso;
- f. valutazione dell'autocontrollo, compresi la buona prassi di procedura e produzione (GHP), nonché i sistemi HACCP secondo il Codex Alimentarius;
- g. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;
- h. rapporti e verbali d'ispezione;
- i. prelievo di campioni ufficiali;
- j. conoscenza dei principali metodi di analisi dell'autorità formatrice.

³ La formazione di esperto in risorse idriche comprende le seguenti materie:

- a. diritto applicabile in Svizzera in materia di risorse idriche;
- b. tecnologie relative alle risorse idriche;
- c. microbiologia delle risorse idriche;
- d. igiene delle risorse idriche e delle aziende;
- e. valutazione dell'autocontrollo, compresi la buona prassi di procedura e produzione (GHP), nonché i sistemi HACCP secondo il Codex Alimentarius;
- f. ispezioni delle aziende con i relativi atti ufficiali;

- g. rapporti e verbali d'ispezione;
- h. prelievo di campioni ufficiali;
- i. conoscenza dei principali metodi di analisi dell'autorità formatrice.

Art. 87 Parte teorica dell'esame di diploma

¹ La parte teorica dell'esame di diploma è svolta dalla CE-DCoDerr.

² Essa si estende alle materie di cui all'articolo 86 capoversi 2 lettere a-f e 3 lettere a-e.

³ Essa si svolge per scritto.

⁴ I costi per l'esame di diploma sono disciplinati nell'allegato 6, lettera C numero 3.

Art. 88 Parte pratica dell'esame di diploma

¹ La parte pratica dell'esame di diploma si estende alle materie di cui all'articolo 86 capoversi 2 lettere f-i e 3 lettere e-h. La durata è di almeno due ore.

² Essa consiste nell'ispezione di un'azienda alimentare e in prelievi di campioni ufficiali.

³ Essa è svolta dal chimico cantonale responsabile della formazione del candidato, nel rispetto di eventuali istruzioni della CE-DCoDerrERI. Un membro della CE-DCoDerrERI può seguire l'esame.

Art. 89 Iscrizione e ammissione all'esame di diploma

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

² All'iscrizione vanno allegati:

- a. un curriculum vitae con descrizione della formazione e dell'esperienza professionale;
- b. la comprova della formazione preliminare e della formazione di cui agli articoli 85 e 86.

³ La CE-DCoDerrERI decide sull'ammissione all'esame di diploma.

⁴ L'emolumento per l'esame secondo l'allegato 6 deve essere versato prima dell'esame.

Art. 90 Risultato dell'esame di diploma

¹ Per ogni materia d'esame di cui agli articoli 87 e 88 è assegnato un voto.

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

³ Si applica la scala dei voti di cui all'articolo 76.

⁴ Il chimico cantonale che svolge la parte pratica dell'esame comunica immediatamente i singoli voti di materia alla CE-DCoDerrERI.

⁵ L'esame di diploma è superato se:

- a. la media dei voti nella parte teorica e nella parte pratica è uguale o superiore a 4,0; e
- b. non è assegnato alcun voto inferiore a 3.

⁶ La CE-DCoDerrERI comunica il risultato al candidato per scritto sotto forma di decisione.

Art. 91 Comportamento sleale

¹ La CE-DIDerr può escludere definitivamente o provvisoriamente qualsiasi candidato che sia stato ammesso all'esame di diploma sulla base di indicazioni false o incomplete oppure che si sia avvalso nell'esame di diploma di mezzi non ammessi.

² L'esame di chi è escluso provvisoriamente viene considerato non superato.

Art. 92 Ripetizione

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

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

Art. 93 Diploma

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

² Se il candidato è stato dispensato dall'esame di diploma, la CE-DCoDerrERI rilascia il diploma quando è stata assolta la formazione di cui all'articolo 86.

³ Il documento è firmato dal presidente della CE-DCoDerrERI.

⁴ I costi per il rilascio del diploma sono disciplinati nell'allegato 6, lettera C numero 3.

Sezione 2: Esecuzione

Art. 94 Commissione d'esame per il diploma di controllore delle derrate alimentari e il diploma di esperto in risorse idriche

¹ La CE-DCoDerrERI esegue le disposizioni di cui alla sezione 1.

² Ha in particolare i compiti e le competenze seguenti:

- a. stabilisce gli obiettivi e i contenuti didattici delle materie secondo l'articolo 86 capoverso 2 lettere a-i;
- b. prepara gli esami ed emana le istruzioni relative al loro svolgimento;
- c. stabilisce i compiti d'esame;
- d. conduce gli esami teorici;

- e. esercita la vigilanza sugli esami pratici e provvede a uno svolgimento uniforme;
- f. valuta, in base ai documenti presentati, se il candidato soddisfa le condizioni di cui agli articoli 85 e 86;
- g. decide in merito al riconoscimento delle formazioni equivalenti svolte in Svizzera o all'estero.

³ Il responsabile della divisione Derrate alimentari e nutrizione dell'USAV presiede la CE-DCoDerrERI.

Art. 95 Indennità

L'indennità per i membri della CE-DCoDerrERI è disciplinata nel capitolo 2, sezione 1d (art. 81-87), OLOGA²⁹.

Art. 96 Segretariato

L'USAV assicura il segretariato per la CE-DCoDerrERI.

Titolo settimo Trattamento dei dati di esecuzione

Sezione 1: Dati personali necessari all'esecuzione

Art. 97 Trattamento e natura dei dati

¹ Le autorità federali e le competenti autorità cantonali di esecuzione, nonché le terze parti di cui agli articoli 55 e 60 LDerr sono autorizzate a trattare i dati personali necessari allo svolgimento dei compiti che spettano loro in virtù della legislazione riguardante le derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Le competenti autorità cantonali di esecuzione trattano i dati personali:

- a. raccolti durante i controlli eseguiti presso le aziende del settore delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. trasmessi da un'altra autorità di esecuzione.

³ L'AFD tratta i dati personali necessari al controllo di importazione, transito ed esportazione di derrate alimentari e oggetti d'uso.

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

⁵ I terzi che trattano i dati personali necessari alla loro attività nell'ambito di procedure di certificazione, di controllo di tali procedure e di delega dei compiti in conformità all'articolo 55 LDerr.

²⁹ RS 172.010.1.

Art. 98 Forma del trattamento

¹ I dati personali sono contenuti in file sicuri. In caso di file informatici, sono rilasciati diritti di accesso individuali.

² I dati personali sono resi anonimi, a condizione che questo non ostacoli lo svolgimento dei compiti legali di cui all'articolo 97, capoverso 1.

³ I dati relativi ai procedimenti e alle sanzioni amministrative o penali sono trattati in maniera riservata, fatti salvi i casi in cui la base giuridica ne richiede la comunicazione.

⁴ Le autorità federali e le autorità di esecuzione competenti, nonché i terzi, emettono i regolamenti interni sulla forma del trattamento dei dati.

Art. 99 Scambi di dati in generale

¹ Le autorità federali, le competenti autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano i dati personali di cui all'allegato 7 nei casi espressamente previsti dagli articoli 100-103.

² I dati sono scambiati su qualsiasi supporto appropriato che permetta di garantire la loro sicurezza.

³ Il Dipartimento federale dell'interno può stabilire che lo scambio dei dati avvenga esclusivamente attraverso un sistema informativo gestito dall'USAV.

⁴ Se un documento contiene più dati personali, quelli che non sono indispensabili per il destinatario sono eliminati o resi illeggibili.

Art. 100 Scambi di dati fra i Cantoni

Le competenti autorità cantonali di esecuzione scambiano i dati personali:

- a. se constatano che un prodotto non conforme ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso è stato messo dapprima sul mercato da un'azienda alimentare situata in un altro Cantone;
- b. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda situata in un altro Cantone non rispetta i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 101 Scambi di dati fra i Cantoni e la Confederazione

¹ Le competenti autorità cantonali di esecuzione e l'USAV scambiano i dati personali per gestire situazioni d'emergenza o di crisi.

² Le competenti autorità cantonali di esecuzione e l'AFD possono scambiare dati personali se constatano che un prodotto non è conforme ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso o che proviene da un'azienda a rischio.

³ Ai fini del coordinamento dell'esecuzione del diritto alimentare, le competenti autorità cantonali di esecuzione dichiarano all'UFAG i casi di inganno riguardanti i

prodotti di cui agli articoli 14-16b della legge del 29 aprile 1998 sull'agricoltura³⁰ (LAgr)

Art. 102 Scambi di dati all'interno della Confederazione

Le competenti autorità cantonali scambiano i dati personali:

- a. per gestire situazioni di emergenza o di crisi;
- b. se constatano che un prodotto non è conforme ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- c. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda non rispetta i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 103 Scambi di dati con i terzi

Nell'ambito di procedure di controllo, di certificazione, di controllo di queste ultime e di delega di compiti ai sensi dell'articolo 55 LDerr, le autorità federali e le competenti autorità cantonali di esecuzione e i terzi scambiano, ai fini del coordinamento dell'esecuzione del diritto alimentare, dati personali:

- a. se constatano che un prodotto non è conforme ai requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso;
- b. se constatano o hanno motivo di supporre che un'azienda non rispetta i requisiti della legislazione sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

Art. 104 Conservazione, archiviazione e distruzione

¹ Le autorità federali, le competenti autorità cantonali di esecuzione e i terzi conservano i dati personali per una durata minima di 10 anni dalla loro raccolta.

² Alla scadenza della durata minima di conservazione, i dati personali vengono distrutti se non sono più necessari allo svolgimento dei compiti legali. In tutti casi, i dati vengono distrutti o resi anonimi al massimo 30 anni dopo la loro raccolta.

³ La legge federale del 26 giugno 1998 sull'archiviazione³¹ e le legislazioni cantonali sull'archiviazione restano riservate.

Sezione 2: Dati trattati ai fini di un'analisi dei rischi

Art. 105 Trattamento e natura dei dati

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

³⁰ RS 910.1

³¹ RS 152.1

² I dati trattati ai fini di un'analisi dei rischi includono in particolare:

- a. dati riguardanti ispezioni eseguite nelle aziende;
- b. dati riguardanti le analisi ufficiali di campioni;
- c. dati che permettono di redigere un rapporto annuale sul piano nazionale di controllo;
- d. dati necessari per soddisfare i requisiti di convenzioni e accordi internazionali firmati dalla Svizzera.

Art. 106 Forma del trattamento

¹ Le autorità federali, le competenti autorità cantonali di esecuzione e i terzi trattano e si trasmettono i loro dati in conformità alle direttive dell'USAV.

² Il Dipartimento federale dell'interno può stabilire che il trattamento dei dati avvenga esclusivamente attraverso un sistema informativo gestito dall'USAV.

Art. 107 Misure

I dati trattati ai fini di un'analisi dei rischi possono essere conservati per una durata illimitata.

Titolo ottavo Emolumenti

Capitolo 1 Emolumenti delle autorità federali

Art. 108 Obbligo di pagare gli emolumenti

¹ Chiunque sollecita un controllo, una decisione formale o una prestazione di un'autorità federale è tenuto a pagare un emolumento. Gli esborsi sono calcolati separatamente.

² Le autorità federali riscuotono emolumenti per i controlli soltanto se questi ultimi hanno suscitato contestazioni. L'articolo 110 resta riservato.

³ Le autorità federali e, sempre che concedano la reciprocità, le autorità dei Cantoni e dei Comuni non sono tenute a versare emolumenti se chiedono prestazioni per se stesse.

⁴ Sempre che la presente ordinanza non contenga alcun disciplinamento speciale, si applicano le disposizioni dell'ordinanza generale dell'8 settembre 2004 sugli emolumenti.³²

³² RS 172.041.1

Art. 109 Calcolo degli emolumenti

¹ Gli emolumenti per controlli e prestazioni sono calcolati secondo le aliquote fisse degli emolumenti oppure in funzione del tempo necessario, tenuto conto del quadro tariffario secondo l'allegato 6, lettera A.

² Gli emolumenti per controlli e prestazioni per i quali l'allegato 6 non prevede alcuna aliquota o alcun quadro tariffario sono calcolati in funzione del tempo necessario. La tariffa oraria non deve superare i 300 franchi. Un onere inferiore a un'ora non viene conteggiato.

³ Per prestazioni che, su domanda, 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. 110 Emolumenti per controlli specifici

¹ Sono riscossi sistematicamente emolumenti dagli operatori del settore alimentare, o dal loro rappresentante, per controlli di merce eseguiti in conformità all'articolo 33.

² L'articolo 109 capoversi 1 e 2 si applica per analogia al calcolo degli emolumenti.

Art. 111 Esborsi

Sono considerati esborsi i costi supplementari riguardanti un controllo o una determinata prestazione; oltre ai costi di cui all'articolo 6 capoverso 2 dell'ordinanza sugli emolumenti³³, si tratta in particolare:

- a. degli onorari di cui agli articoli da 8/ a 8t dell'ordinanza del 25 novembre 1998 sull'organizzazione del Governo e dell'Amministrazione (OLOGA)³⁴;
- b. le spese per l'assunzione delle prove, le perizie scientifiche, gli esami speciali o per la raccolta della documentazione.

Art. 112 Incasso

Gli emolumenti sino a un importo di 200 franchi possono essere riscossi anticipatamente o contro rimborso.

Capitolo 2 Emolumenti dei Cantoni**Art. 113**

¹ Fatto salvo l'articolo 114, per i controlli che hanno suscitato contestazioni, i Cantoni riscuotono emolumenti sino ai seguenti importi massimi:

- a. per il prelievo di campioni: al massimo 200 franchi per prelievo;
- b. per le ispezioni: al massimo 4 000 franchi per ispezione;

³³ RS 172.041.1

³⁴ RS 172.010.1.

c. per l'analisi dei campioni: al massimo 6 000 franchi per campione.

² Per determinare un emolumento occorre tener conto del tempo necessario, dell'apparecchiatura e del materiale utilizzati.

³ Per il controllo delle aziende di sezionamento che necessitano di un'autorizzazione secondo l'articolo 21 ODerr³⁵ i Cantoni riscuotono emolumenti. Questi ultimi sono calcolati in base al principio di cui al capoverso 2.

⁴ Per le prestazioni speciali e i controlli che non sono eseguiti d'ufficio e che richiedono un onere eccedente la normale attività di controllo, gli emolumenti sono calcolati in base al principio di cui al capoverso 2.

⁵ La tariffa oraria è disciplinata dal diritto cantonale.

⁶ Gli esborsi possono essere fatturati a parte.

Art. 114 Emolumenti per controlli specifici

¹ Sono riscossi sistematicamente emolumenti dagli operatori del settore alimentare, o dal loro rappresentante, per controlli di merce eseguiti in conformità all'articolo 33.

² L'articolo 109 capoversi 1 e 2 si applica per analogia al calcolo degli emolumenti.

Titolo nono Modifica dell'allegato

Art. 115

¹ L'USAV adegua regolarmente gli allegati 1-4 e 6-7 della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² L'USAV adegua l'allegato 5 della presente ordinanza secondo i risultati delle valutazioni eseguite in conformità all'articolo 57 capoverso 3.

Titolo decimo Disposizioni finali

Art. 117 Abrogazione di altri atti normativi

Le seguenti ordinanze sono abrogate:

1. ordinanza del 9 novembre 2011 concernente la formazione e l'esame delle persone preposte all'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari³⁶;
2. ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari³⁷.

³⁵ RS ...

³⁶ RS **817.042**

³⁷ RS **817.025.21**.

Art. 118 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

Il presidente della Confederazione,

La cancelliera della Confederazione, Corina Casanova

PROJET

Allegato 1
(art. 2 cpv. 1 let. c, 33 cpv. 1 e 34 cpv. 1 let. b)

Derrate alimentari di origine non animale soggette a controlli ufficiali rafforzati al punto di entrata designato

1	2	3	4	5	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisione TARIC	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
Uve secche	0806 20		Afghanistan (AF)	Ocratossina A	50
Nocciole (con guscio o sgusciate)	0802 21 0802 22		Azerbaijan (AZ)	Aflatossine	10
Arachidi con guscio	1202 41		Brasile (BR)	Aflatossine	10
Arachidi sgusciate	1202 42				
Burro di arachidi					
Arachidi altrimenti preparate o conservate	2008 11 2008 11 2008 11				
Fragole (congelate)	0811 10		Cina (CN)	Norovirus ed epatite A	5
<i>Brassica oleracea</i> (altri prodotti commestibili del genere Brassica, "broccoli cinesi")	ex 0704 90	40	Cina (CN)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	20
Paste alimentari secche	ex 1902 11 ex 1902 19 ex 1902 19 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 30 ex 1902 30	10 10 10 10 10 10 10 10 91	Cina	Alluminio	10
Pomeli <i>derrate alimentari fresche</i>	ex 0805 40	31; 39	Cina (CN)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su	20

1	2	3	4	5	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisione TARIC	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
				GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	
Tè, tè aromatizzato	0902		Cina (CN)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
Melanzane	0709 30 ex 0710 80	72	Repubblica dominicana (DO)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
Melone amaro (<i>Momordica charantia</i>)	ex 0709 99 ex 0710 80	70 70			
Fagiolo asparago (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>)	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	Repubblica dominicana (DO)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	20
Peperoni (dolci e altri) (<i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20			
verdure fresche, refrigerate o congelate	0710 80 ex 0710 80	20			
Arance (fresche o secche)	0805 10 0805 10		Egitto (EG)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
Fragole	0810 10				
Peperoni (dolci e altri) (<i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20	Egitto (EG)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
derrate alimentari - verdure fresche, refrigerate o congelate	0710 80 0710 80	20			
Peperoncino (<i>Capsicum annuum</i>), intero	0904 21		India (IN)	Aflatossine	10

1	2	3	4	5	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisio- ne TARIC	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
Peperoncino (<i>Capsicum annuum</i>), tritato o polverizza- to	ex 0904 22 0904 21	10			
Altri frutti essiccati del genere <i>Capsi- cum</i> , interi, diversi dai peperoni dolci (<i>Capsicum annuum</i>)	0910 91				
Curry (prodotti derivati dal pepe- roncino)	0908 11 0908 12				
Noce moscata (<i>Myristica fra- grans</i>)	0908 21 0908 22				
Macis (<i>Myristica fragrans</i>)	0910 11 0910 12				
Zenzero (<i>Zingiber officinale</i>)	0910 30				
<i>Curcuma longa</i> (curcuma)					
Noce moscata (<i>Myristica fra- grans</i>)	0908 11 0908 12		Indonesia (ID)	Aflatossine	20
Macis (<i>Myristica fragrans</i>)	0908 21 0908 22				
Piselli non sgranati	ex 0708 10	40	Kenya (KE)	Residui di antipa- rassitari analizzati con metodi multi- residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresi- duo	10
Fagioli non sgranati	ex 0708 20	40			
Menta	ex 1211 90	30	Marocco (MA)	Residui di antipa- rassitari analizzati con metodi multi- residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresi- duo	10
Fagioli secchi	0713 39		Nigeria (NG)	Residui di antipa-	50

1	2	3	4	5	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisione TARIC	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
				rassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	
Semi di cocomero (<i>Egusi, Citrullus lanatus</i>) e prodotti derivati	ex 1207 70 ex 1106 30 ex 2008 99	10 30 50	Sierra Leone (SL)	Aflatossine	50
Peperoni (diversi dai peperoni dolci) (<i>Capsicum</i> spp.)	ex 0709 60	20	Thailandia (TH)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
Foglie di coriandolo	ex 0709 99	72	Thailandia (TH)	Salmonella	10
Basilico (basilico sacro)	ex 1211 90	20			
Menta	ex 1211 90	30			
Foglie di coriandolo	ex 0709 99	72	Thailandia (TH)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
Basilico (basilico sacro)	ex 1211 90	20			
Cavoli	0704		Thailandia (TH)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	10
	ex 0710 80	76			
Fagiolo asparago <i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	Thailandia (TH)	Residui di antiparassitari analizzati con metodi multi-residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresiduo	20
Melanzane	0709 30	72			
Cavoli	ex 0710 80				
Peperoni dolci (<i>Capsicum annuum</i>)	0709 60 0710 80		Turchia (TR)	Residui di antiparassitari analizzati	10

1	2	3	4	5	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisio- ne TARIC	Paese di origine	Rischio	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
				con metodi multi- residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresi- duo	
Uve secche	0806 20		Uzbekistan (UZ)	Ocratossina a	50
Foglie di coriandolo	0709 99	72	Vietnam (VN)	Residui di antipa- rassitari analizzati con metodi multi- residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresi- duo	20
Basilico (basilico sacro)	ex 1211 90	20			
Menta	ex 1211 90	30			
Prezzemolo	ex 0709 99	40			
Gombo	0709 99	20	Vietnam (VN)	Residui di antipa- rassitari analizzati con metodi multi- residuo basati su GC-MS e LC-MS o metodi monoresi- duo	20

Allegato 2
(art. 2 cpv. 1 let. c)

Punti di controllo designati (PCD)

1. Aeroporto di Zurigo
2. Aeroporto di Ginevra
3. Destinatario abilitato ai sensi dell'articolo 101 dell'ordinanza del 1° novembre 2006 sulle dogane³⁸

³⁸ RS 631.01

Allegato 3
(art. 2 cpv. 1 let. c, 33 cpv. 1 e 2, 34 cpv. 1 let. b)

Lista delle derrate alimentari e della loro origine, soggette a condizioni specifiche d'importazione in virtù del rischio di contaminazione da aflatossine

A. In generale

Le derrate alimentari trasformate o composte che contengono le derrate alimentari elencate al punto C in proporzione inferiore al 20% non sono soggette ai controlli di cui all'articolo 33.

B. Principi dei controlli all'importazione

All'atto dell'importazione di derrate alimentari elencate al punto C, nonché di derrate alimentari trasformate e composte che ne contengono, l'autorità competente del punto d'importazione designato esegue un controllo d'identità e preleva un campione di determinate partite al fine di analizzare la contaminazione da aflatossina B1 e da aflatossine totali, secondo le frequenze di cui al punto C.

C. Lista delle derrate alimentari da controllare

1	2	3	4	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddivisione TARIC	Paese di origine	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
Noci del Brasile con guscio	0801 21		Brasile (BR)	a caso
Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio contenenti noci del Brasile in guscio	ex 0813 50			
Arachidi con guscio	1202 41		Cina (CN)	20
Arachidi sgusciate	1202 42			
Burro di arachidi				
Arachidi altrimenti preparate o conservate	2008 11 2008 11;			

1	2	3	4	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddi- visione TARIC	Paese di origine	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
	2008 11; 2008 11			
Arachidi con guscio	1202 41		Egitto (EG)	20
Arachidi sgusciate	1202 42			
Burro di arachidi				
Arachidi altrimenti preparate o conserva- te	2008 11; 2008 11; 2008 11 2008 11			
Pistacchi, con guscio	0802 51		Iran (IR)	50
Pistacchi sgusciati	0802 52			
Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio contenenti noci del Brasile in guscio	ex 0813 50			
Pasta di pistacchi	ex 2007 10 o 2007 99			
Pistacchi, preparati o conservati, compresi i miscugli	2008 19 2008 19 ex 2008			
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 1106 30			
Fichi secchi	0804 20		Turchia (TR)	20
Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio contenenti fichi	ex 0813 50			
Pasta di fichi	ex 2007 10 o 2007 99			
Fichi, preparati o conservati, compresi i miscugli	ex 2008 99 ex 2008 97			

1	2	3	4	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddi- visione TARIC	Paese di origine	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
Nocciole (Corylus sp.) con guscio	0802 21			a caso
Nocciole (Corylus sp.) sgusciate	0802 22			
Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio contenenti nocciole	ex 0813 50			
Pasta di nocciole	ex 2007 10 o 2007 99			
Nocciole, preparati o conservati, compresi miscugli	ex 2008 19 i ex 2008 97			
Farine, semolini e polveri di nocciole	ex 1106 30			
Nocciole tagliate in pezzi o a fette e spezzate	ex 0802 22 o 2008 19			
Olio di nocciole	ex 1515 90			
Pistacchi, con guscio	0802 51			50
Pistacchi sgusciati	0802 52			
Miscugli di frutta secche o di frutta a guscio contenenti noci del Brasile in guscio	ex 0813 50			
Pasta di pistacchi	ex 2007 10 o 2007 99			
Pistacchi, preparati o conservati, compresi miscugli	2008 19 i 2008 19 ex 2008 97			
Farine, semolini e polveri di pistacchi	ex 1106 30			

1	2	3	4	6
Derrate alimentari	Code TARES	Suddi- visione TARIC	Paese di origine	Frequenza dei controlli fisici e di identità (%)
Arachidi con guscio	1202 41		Ghana (GH)	50
Arachidi sgusciate	1202 42			
Burro di arachidi				
Arachidi altrimenti preparate o conserva- te	2008 11; 2008 11; 2008 11			
Arachidi con guscio	1202 41		India (IN)	20
Arachidi sgusciate	1202 42			
Burro di arachidi				
Arachidi altrimenti preparate o conserva- te	2008 11; 2008 11; 2008 11			
Semi di cocomero (Egusi, Citrullus lanatus) e prodotti derivati	ex 1207 70; ex 1106 30; ex 2008 99;	10 30 50	Nigeria (NG)	50

Allegato 4
(art. 54 cpv. 2)

Criteri per la verifica dell'affidabilità dei metodi di analisi

1. L'affidabilità di un metodo di analisi, sempre che sia rilevante, deve essere verificata secondo i criteri seguenti:

- a. esattezza; include la precisione (precisione della ripetibilità, precisione della riproducibilità) e la correttezza;
- b. campo d'applicazione (analiti, matrice e campo di concentrazione considerati);
- c. limite di prova;
- d. limite di determinazione;
- e. ripetibilità;
- f. specificità;
- g. sensibilità;
- h. linearità;
- i. robustezza;
- j. margine di errore;
- k. altri criteri selezionati secondo il fabbisogno.

2. I dati di convalida di cui al numero 1 lettera a devono essere determinati:

- a. secondo l'USAV o secondo un protocollo riconosciuto a livello internazionale (p. es. ISO 5725:1994 oppure IUPAC - International Harmonized Protocol³⁹); oppure
- b. sempre che siano stati stabiliti criteri di efficienza per metodi di analisi, mediante test volti ad appurare l'osservanza di tali criteri.

3. I risultati delle prove dell'idoneità e degli studi comparativi devono essere pubblicati o messi liberamente a disposizione.

³⁹ International Union of Pure and Applied Chemistry

Allegato 5
(art. 56 cpv. 1)

Ambiti di attività dei laboratori di riferimento e servizi federali competenti

Ambito	Unità amministrativa federale
1. Laboratorio di riferimento per il latte e i prodotti a base di latte	
2. Laboratorio di riferimento per l'analisi ed il test delle zoonosi (salmonella)	
3. Laboratorio di riferimento per il monitoraggio delle biotossine marine	
4. Laboratorio di riferimento per il controllo delle contaminazioni virali e batteriologiche dei molluschi bivalvi e delle contaminazioni virali delle altre derrate alimentari	
5. Laboratorio di riferimento per <i>Listeria monocitogenes</i>	
6. Laboratorio di riferimento per lo <i>Stafilococco coagulase positivo</i> , compreso <i>Staphylococcus aureus</i>	
7. Laboratorio di riferimento per <i>Escherichia coli</i> , compreso Verotoxigenic E. Coli (VTEC)	
8. Laboratorio di riferimento per <i>Campylobacter</i>	
9. Laboratorio di riferimento per parassiti (in particolare <i>Trichinella</i> , <i>Echinococcus</i> e <i>Anisakis</i>)	
10. Laboratorio di riferimento per la resistenza antimicrobica	
11. Laboratorio di riferimento per residui di medicinali veterinari e contaminanti in derrate alimentari di origine animale	
12. Laboratorio di riferimento per gli organismi geneticamente modificati (OGM)	
13. Laboratorio comunitario di riferimento per i materiali destinati a venire in contatto con le derrate alimentari	
14. Laboratori di riferimento per i residui di pesticidi in cereali e altre derrate alimentari	
15. Laboratori di riferimento per i residui di pesticidi in derrate alimentari con un alto contenuto	
16. Laboratori di riferimento per i residui di pesticidi in frutta e verdura, compresi alimenti con	

- alto contenuto di acqua e acido
17. Laboratori di riferimento per le metodiche di rilevamento di monoresidui di pesticidi
 18. Laboratorio di riferimento per metalli pesanti
 19. Laboratorio di riferimento per micotossine
 20. Laboratorio di riferimento per idrocarburi policiclici aromatici (IPA)
 21. Laboratorio di riferimento per diossine e PCB

PROJET

Allegato 6

(art. 66 cpv. 3, 74 cpv. 3, 75 cpv. 4, 80 cpv. 3, 87 cpv. 4, 89 cpv. 4, 93 cpv. 4, 109 cpv. 1 e 2)

Emolumenti delle autorità federali

A. Emolumenti per controlli

- a. Prelievo di campioni: al massimo 200 franchi per prelievo.
- b. Ispezioni: al massimo 4 000 franchi per ispezione.
- c. Analisi dei campioni: al massimo 6 000 franchi per campione
- d. Controllo della documentazione: al massimo 100 franchi.

B. Emolumenti per autorizzazioni

		Franchi
1	Autorizzazioni secondo gli articoli 17, 28, 30, 34, 37 e 48 ODerr ⁴⁰	200-50 000
2	Autorizzazioni secondo le disposizioni del DFI concernenti nuovi alimenti	200-50 000

⁴⁰ RS 817.02

C. Emolumenti per esami

		Franchi
1	<i>Diploma federale di chimico delle derrate alimentari (DChDerr)</i> Rilascio del diploma	50
2	<i>Diploma federale di ispettore delle derrate alimentari (DIDerr)</i> a. Esame di diploma b. Rilascio del diploma	350 50
3	<i>Diploma federale di controllore delle derrate alimentari (DCoDerr)</i> a. Esame teorico dell'esame di diploma b. Rilascio del diploma	100 50
4	<i>Diploma di esperto in risorse idriche (DERI)</i> a. Esame teorico dell'esame di diploma b. Rilascio del diploma	100 50

Allegato 7
(art. 99 cpv. 1)

Lista dei dati scambiati secondo il controllo eseguito

A. Lista dei dati scambiati in relazione con i controlli delle aziende

- Il nome dell'azienda e il suo numero di identificazione
- Il nome della persona responsabile
- Le misure amministrative
- Eventualmente i nomi e gli indirizzi delle aziende terze interessate
- Le date e i rapporti di ispezione
- La natura della contestazione e la base giuridica interessata

A. Lista dei dati scambiati in relazione con i controlli dei prodotti

- Il nome del prodotto
- La descrizione dettagliata del prodotto (caratterizzazione e pubblicità), confezionamento.
- Il nome dell'azienda produttrice e importazione
- Il nome della persona responsabile
- Le misure amministrative
- I nomi e gli indirizzi delle aziende terze interessate
- Le quantità consegnate alle aziende terze interessate
- Le date e i rapporti di analisi
- La natura della contestazione e la base giuridica interessata

Ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso (OPNC)

del...

Il Consiglio federale svizzero,

visto l'articolo 30 capoverso 5 lettera a della legge del 20 giugno 2014¹ sulle derrate alimentari (LDerr);

visto l'articolo 181 capoverso 1^{bis} della legge del 29 aprile 1998² sull'agricoltura (LAgr);

visto l'articolo 53 capoverso 3 della legge del 1° luglio 1966³ sulle epizootie (LFE);

visto l'articolo 82 della legge del 15 dicembre 2000⁴ sugli agenti terapeutici (LA-Ter);

visto l'articolo 32 capoverso 2^{bis} della legge federale del 16 dicembre 2005⁵ sulla protezione degli animali (LPAn),

ordina:

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto

¹ La presente ordinanza disciplina la creazione del piano nazionale di controllo (PNC) della catena alimentare e degli oggetti d'uso.

² Essa disciplina in particolare:

- a. l'obiettivo, i contenuti e l'elaborazione del PNC;
- b. la frequenza e i principi generali dei controlli sui processi;
- c. le campagne nazionali di controllo dei prodotti della catena alimentare e degli oggetti d'uso;
- d. la sorveglianza degli agenti zoonotici e delle resistenze agli antibiotici;
- e. il rapporto annuale comune sul PNC.

RS

- 1 RS **817.0**
- 2 RS **910.1**
- 3 RS **916.40**
- 4 RS **812.21**
- 5 RS **455**

Art. 2 Campo di applicazione

¹ La presente ordinanza si applica ai controlli ufficiali che sono eseguiti su ogni fase della catena alimentare e sugli oggetti d'uso e sono destinati a garantire che solo derrate alimentari e oggetti d'uso sicuri e conformi ai requisiti di legge siano immessi sul mercato. Si tratta in particolare dei controlli nei seguenti ambiti:

- a. la salute dei vegetali;
- b. la salute degli animali;
- c. la protezione degli animali;
- d. gli alimenti per animali;
- e. i medicinali veterinari;
- f. le derrate alimentari;
- g. gli oggetti d'uso di cui all'articolo 5 LDerr.

² Le disposizioni della sezione 3 non si applicano ai controlli sui processi previsti nell'ordinanza sulla protezione dei vegetali né a quelli effettuati nell'ambito della certificazione delle denominazioni protette dei prodotti agricoli.

³ Nell'ambito della produzione primaria, i controlli che rientrano nelle ordinanze citate di seguito devono essere coordinati con i controlli eseguiti ai sensi dell'articolo 1 capoverso 2 dell'ordinanza del 23 ottobre 2013⁶ sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole (OCoC).

- a. ordinanza del 23 aprile 2008⁷ sulla protezione degli animali (OPAn);
- b. ordinanza del 18 agosto 2004⁸ sui medicinali per uso veterinario (OMVet);
- c. ordinanza del 23 novembre 2005⁹ concernente la produzione primaria (OP-Prim);
- d. ordinanza del 20 ottobre 2010¹⁰ sul controllo del latte (OCL);
- e. ordinanza del 27 giugno 1995¹¹ sulle epizootie (OFE);

⁴ Gli organi cantonali di coordinamento dei controlli di cui all'articolo 7 OCoC garantiscono il coordinamento dei controlli di cui al capoverso 3.

Art. 3 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- ⁶ RS 910.15
- ⁷ RS 455.1
- ⁸ RS 812.212.27
- ⁹ RS 916.020
- ¹⁰ RS 916.351.0
- ¹¹ RS 916.401

- a. *Piano nazionale di controllo (PNC)*: 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 sulla catena alimentare e sugli oggetti d'uso;
- b. *Piano di emergenza in caso di crisi*: la descrizione dell'organizzazione, delle competenze e dei compiti delle varie autorità e delle misure adottate da queste ultime nelle situazioni di crisi;
- c. *Catena alimentare*: la sequenza delle tappe e operazioni coinvolte nella produzione, trasformazione, distribuzione, deposito e movimentazione di una derrata alimentare e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo;

Sezione 2: Piano nazionale di controllo

Art. 4 Obiettivo del piano nazionale di controllo

Il PNC ha come obiettivo la creazione di una strategia per i controlli ufficiali coerente, complessiva e integrata, tale da inglobare tutti i settori e tutte le tappe della catena alimentare e degli oggetti d'uso, importazione compresa, allo scopo di garantire la sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso e di migliorarla costantemente.

Art. 5 Contenuto del piano nazionale di controllo

Il PNC contiene informazioni generali in merito a struttura e organizzazione del sistema di controllo posto in essere e ai controlli stessi. Esso contiene in particolare:

- a. gli obiettivi strategici del piano e le rispettive modalità di attuazione;
- b. la categorizzazione dei rischi legati ai prodotti e ai processi e i principi sottostanti a tale categorizzazione;
- c. l'organizzazione e la designazione delle autorità competenti e dei loro compiti;
- d. l'organizzazione e la gestione dei controlli specificati;
- e. le priorità dei controlli praticati nei diversi ambiti;
- f. i dettagli del coordinamento tra i diversi uffici delle autorità competenti preposti ai controlli ufficiali;
- g. all'occorrenza, la delega di compiti a terzi;
- h. una descrizione delle metodologie, procedure e campagne nazionali attuate ai sensi dell'articolo 9;
- i. una descrizione dei piani d'emergenza in caso di crisi;
- j. informazioni sulla formazione del personale delle autorità competenti.

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

¹ L'UFAG e l'USAV elaborano il PNC previa consultazione delle competenti autorità cantonali di esecuzione, delle dogane e, se necessario, di altri uffici federali.

² A tal fine, l'UFAG e l'USAV tengono conto delle prescrizioni, direttive e raccomandazioni vigenti sul piano internazionale e dei rapporti compilati ai sensi degli articoli 13 e 14.

³ Il PNC è predisposto in linea di principio per una durata quadriennale.

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

⁵ L'UFAG, l'USAV e le competenti autorità cantonali di esecuzione sono incaricati dell'attuazione del PNC nei propri ambiti di competenza.

⁶ L'UFAG e l'USAV hanno facoltà di proporre al DEFR e al DFI di modificare il PNC in corso di attuazione senza consultare le competenti autorità cantonali di esecuzione se le modifiche risultanti non hanno incidenza finanziaria né organizzativa su queste ultime.

Sezione 3: Controlli sui processi**Art. 7** Controlli

¹ I controlli permettono di verificare che le disposizioni di legge pertinenti in uno o più ambiti siano rispettate in tutti i processi dell'impresa.

² L'UFAG e l'USAV, nei propri ambiti di competenza, hanno facoltà di compilare per ogni settore e categoria una lista che stabilisce i punti da verificare nei controlli e i criteri per la valutazione di tali punti.

³ Nell'ambito della produzione primaria, per controlli si intendono i controlli di base ai sensi dell'articolo 2 OCCEA¹².

Art. 8 Frequenza minima e coordinamento dei controlli

¹ Ogni impresa è soggetta a controllo con frequenza minima fissata nell'allegato 1. Le categorie di imprese che non figurano nell'allegato 1 sono soggette a controlli secondo criteri definiti dalle competenti autorità di esecuzione.

² Tranne che per l'ambito della produzione primaria, le competenti autorità di esecuzione, in casi particolari, hanno facoltà di aumentare la frequenza fissata nel capoverso 1 per i controlli su imprese che, causa inadempienza alle prescrizioni, presentano un rischio individuale.

¹² RS 916.401

³ Le competenti autorità di esecuzione, in casi particolari, hanno facoltà di ridurre la frequenza fissata nel capoverso 1 per i controlli su imprese situate in zone geografiche di difficile accesso. Tale disposizione non si applica alle aziende che effettuano produzione primaria.

⁴ Le competenti autorità di esecuzione organizzano i controlli di cui sono responsabili in modo tale che, in linea di principio, le imprese non siano soggette a più di un controllo per anno civile.

Art. 9 Controlli supplementari

¹ Oltre ai controlli di cui all'articolo 8, si possono eseguire controlli supplementari allorché:

- a. nei controlli precedenti si sono riscontrate inadempienze;
- b. si sospettano inadempienze alle prescrizioni;
- c. nell'impresa sono annunciati cambiamenti importanti;
- d. nel quadro dei controlli ai sensi dell'articolo 8 non è stato possibile verificare elementi importanti.

² Oltre ai controlli di cui all'articolo 8 e ai capoversi 1 e 2, si possono eseguire controlli in imprese scelte in maniera aleatoria.

Sezione 4:

Campagne nazionali di controllo dei prodotti della catena alimentare e degli oggetti d'uso

Art. 10

¹ Nel quadro del PNC sono realizzate campagne nazionali di prelievi e analisi per i prodotti della catena alimentare e gli oggetti d'uso.

² I temi di queste campagne sono fissati nell'allegato 2. L'UFAG e l'USAV, d'intesa con le competenti autorità cantonali di esecuzione, hanno facoltà di fissare altri temi per le campagne.

³ L'UFAG e l'USAV, d'intesa con le competenti autorità cantonali di esecuzione e nei propri ambiti di competenza, definiscono le modalità organizzative di tali campagne nazionali.

⁴ Per tali campagne, le competenti autorità cantonali di esecuzione interessate prelevano e analizzano un numero idoneo di campioni in conformità delle direttive stabilite dagli uffici federali.

Sezione 5: Sorveglianza

Art. 11 Sorveglianza degli agenti zoonotici

¹ L'USAV rileva i dati che consentono di riconoscere e descrivere i pericoli, di valutare le esposizioni e di stimare i rischi connessi alle zoonosi e agli agenti zoonotici.

² Esso crea un sistema che permette di sorvegliare frequenza e diffusione degli agenti zoonotici a livello delle derrate alimentari. Tale sorveglianza prende di mira gli agenti zoonotici pertinenti dal punto di vista dell'epidemiologia umana.

Art. 12 Sorveglianza delle resistenze agli antibiotici

In caso di pericolo per la salute pubblica, l'USAV può rilevare o far rilevare i dati necessari per analizzare la resistenza agli antibiotici da parte di agenti zoonotici d'origine alimentare e ceppi clinici.

Sezione 7: Rapporti

Art. 13 Rapporto annuale

L'UFAG e l'USAV pubblicano ogni anno un rapporto annuale comune contenente informazioni sull'attuazione del PNC e in particolare:

- a. su ogni modifica significativa apportata al PNC;
- b. sugli esiti dei controlli e delle attività di supervisione eseguiti l'anno precedente come da disposizioni del PNC;
- c. sull'efficacia dei controlli e delle attività di supervisione;
- d. sul tipo e sul numero di inadempienze rilevate;
- e. sulle misure adottate in base agli esiti forniti dal PNC.

Art. 14 Rapporti specifici

¹ In base ai controlli eseguiti dalle autorità di esecuzione, ogni anno l'USAV pubblica un rapporto specifico relativo agli ambiti di cui all'allegato 2.

² Le competenti autorità cantonali di esecuzione pubblicano a cadenza almeno triennale un rapporto specifico sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

³ 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 adottate o lo saranno 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.

Sezione 7: Disposizioni finali

Art. 15 Modifica di altri atti normativi

La modifica di altri atti normativi è disciplinata nell'allegato 3.

Art. 16 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero:

La presidente della Confederazione,

La cancelliera della Confederazione, Corina Casanova

Allegato 1
(art. 8 cpv. 1)

Lista 1: Aziende che effettuano produzione primaria

	Categoria d'impresa	Frequenza controlli (n. max di anni tra uno e l'altro)
1.1	Azienda annuale che conta più di 0,25 unità standard di manodopera o più di tre unità di bestiame grosso (escluse acquacoltura e apicoltura)	4
1.2	Azienda annuale che conta meno di 0,25 unità standard di manodopera e meno di tre unità di bestiame grosso (escluse acquacoltura e apicoltura)	come da disposizioni cantonali
1.3	Acquacoltura	4
1.4	Apicoltura	8
1.5	Azienda d'estivazione	8

Lista 2: Imprese attive a monte e/o direttamente a valle della produzione primaria

	Categoria d'impresa	Frequenza controlli (n. max di anni tra uno e l'altro)
2.1	Commerciante o importatore di vegetali e prodotti vegetali	8
2.2	Fabbricante registrato di premiscele per animali, di additivi alimentari per animali da reddito	8
2.3	Fabbricante autorizzato di premiscele per animali, di additivi alimentari per animali da reddito	8
2.4	Fabbricante registrato di materie prime per animali, di alimenti composti per animali da reddito	8
2.5	Fabbricante autorizzato di materie prime per animali, di alimenti composti per animali da reddito	4
2.6	Esercizio commerciale o importatore di alimenti per animali da reddito	8
2.7	Stazioni di monta e inseminazione equina	1
2.8	Stazioni di monta e inseminazione per ungulati	0.5
2.9	Impresa per il trasporto di animali vivi	1
2.10	Centro di raccolta di prodotti agricoli alla rinfusa	8
2.11	Centro di raccolta del latte	8
2.12	Mattatoio per bestiame da macello; fabbricazione di carne fresca e congelata, in carcasse	1
2.13	Macello avicolo; azienda che gestisce macelli in cui il pollame è abbattuto, apprestato e imballato	1
2.14	Impresa che tratta sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 5 dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente l'eliminazione	1

	dei sottoprodotti di origine animale (OESPA) ¹³	
2.15	Impresa trasformatrice che tratta sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6 OESPA ¹⁴	1
2.16	Impresa trasformatrice che tratta sottoprodotti di origine animale di cui all'articolo 6 OESPA ¹⁵	1
2.17	Centro di raccolta di sottoprodotti di origine animale; stoccaggio intermedio	2

¹³ RS 916.441.22

¹⁴ RS 916.441.22

¹⁵ RS 916.441.22

Lista 3: imprese attive essenzialmente nell'ambito della produzione e dell'immissione sul mercato di derrate alimentari e oggetti d'uso

Codice	Categoria d'impresa	Frequenza controlli di base (n. max di anni tra uno e l'altro)
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 lavorazione di prodotti caseari	2
A104	Mattatoio per bestiame da macello; fabbricazione di carne fresca e congelata, in carcasse	vedi lista 1
A105	Macello avicolo; azienda che gestisce macelli in cui il pollame è abbattuto, apprestato e imballato	vedi lista 1
A106	Stabilimento di sezionamento	1
A107	Impresa che fabbrica carne macinata	1
A108	Impresa di lavorazione delle budella e delle trippe	2
A109	Impresa produttrice di carne separata meccanicamente	1
A110	Impresa che fabbrica prodotti a base di carne	2
A111	Impresa di imballaggio/confezione di carne fresca; imballaggio/confezione di prodotti da macello	2
A112	Pesca professionale	8
A113	Impresa che fabbrica prodotti a base di pesce	2
A114	Impresa di imballaggio e commercializzazione di uova	4
A115	Impresa che fabbrica uova liquide e altri ovoprodotti	2
A116	Impresa trasformatrice di miele, pappa reale e prodotti a base di polline	8
A117	Centro di raccolta di latte	vedi lista 1
A2	Trasformazione industriale di materie prime di origine vegetale	

Codice	Categoria d'impresa	Frequenza controlli di base (n. max di anni tra uno e l'altro)
A201	Mulini da macina e per la brillatura	4
A202	Panetteria, articoli di confetteria (pasticceria)	2
A203	Fabbricante di: paste alimentari (secche)	4
A204	Fabbricante di: paste alimentari (fresche) ripiene o no	2
A205	Cereali per la prima 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	8
A210	Fabbricante di zucchero, sorte di zuccheri e prodotti a base di zuccheri	8
A211	Fabbricante di cacao, cioccolato e prodotti a base di cacao	4
A212	Fabbricante di tè e caffè	8
A213	Confezionatore di frutta/verdura	4
A3	Industria delle bevande	
A301	Fabbricante di acqua sorgiva, di acqua potabile o di acqua minerale in contenitori	4
A4	Produzione di oggetti d'uso	
A404	Tessili; fabbricazione e lavorazione	4
A408	Giocattoli; fabbricazione e lavorazione	4
A411	Oggetti d'uso per lattanti e bambini piccoli; fabbricazione e lavorazione	4
A412	Cosmetici; fabbricazione e lavorazione	4
A413	Oggetti e materiali in contatto con le derrate alimentari; fabbricazione e lavorazione	4
A414	Fabbricazione di macchine per l'industria agroalimentare	4
A5	Altre industrie alimentari	
A501	Fabbricante di zuppe, di condimenti, di estratto di carne, di brodo, di gelatina	4
A502	Fabbricante di amido e di prodotti a base di amido	8
A503	Fabbricante di maionese (industriale); salsa per insalata, senape, salse da condimento	2
A505	Fabbricante di integratori alimentari	2

Codice	Categoria d'impresa	Frequenza controlli di base (n. max di anni tra uno e l'altro)
A506	Fabbricante di additivi alimentari, di aromi	8
A507	Fabbricante di piatti pronti da consumare	2
A508	Fabbricante di lieviti alimentari; fabbricante di microalghe e di alghe rosse ricche di calcio (maerl)	8
A509	Fabbricante di sale da cucina	4
A510	Fabbricante di spezie	2
B	Imprese artigianali	
B1	Macellerie, pescherie	
B101	Macellerie	2
B102	Pescherie	2
B2	Formagгерie, latterie	
B201	Formagгерie, latterie	2
B3	Panetterie, confetterie	
B301	Panetterie, confetterie	2
B4	Fabbricazione di bevande	
B401	Fabbricante di succhi di frutta/succhi di verdura	4
B402	Fabbricante di bevande analcoliche (gazose)	4
B403	Fabbricazione di birra	4
B404	Fabbricazione di vino	4
B405	Fabbricazione di bevande contenenti vino	4
B406	Fabbricazione di sidro e di altri vini di frutti	4
B407	Fabbricazione di bevande spiritose	4
B408	Fabbricazione di altre bevande alcoliche	4
B5	Produzione e vendita in azienda	
B501	Distributore diretto di prodotti agricoli	4
B6	Altre imprese artigianali	
B601	Altre imprese artigianali	4
C	Imprese distributrici	
C1	Esercizi commerciali all'ingrosso	
C101	Commercio e trasporti	4

Codice	Categoria d'impresa	Frequenza controlli di base (n. max di anni tra uno e l'altro)
C102	Imprese di trasporto: merce alla rinfusa	4
C103	Imprese di trasporto: merce refrigerata/surgelata (alla rinfusa/imballata)	4
C104	Impresa di trasporto: merci imballate	8
C105	Deposito e trasbordo di merci	4
C106	Intermediari commerciali; impresa di commercio all'ingrosso, importatori	8
C2	Mercati dei consumatori e supermercati	
C201	Ipermercati (> 2500 mq)	2
C202	Grossi supermercati (1000-2499 mq)	2
C203	Piccoli supermercati (400-999 mq)	2
C204	Grossi esercizi (100-399 mq)	2
C3	Piccoli esercizi e dettaglianti, drogherie	
C301	Impresa commerciale al dettaglio 1; piccoli esercizi (< 100 mq)	4
C302	Impresa commerciale al dettaglio 2	2
C303	Drogherie	4
C4	Vendita per corrispondenza	
C401	Impresa di vendita per corrispondenza	4
C5	Esercizi che trattano oggetti d'uso	
C507	Importazione o vendita di cosmetici	4
C508	Importazione o vendita di abbigliamento e calzature	4
C509	Importazione o vendita di oggetti e materiali in contatto con gli alimenti	4
C510	Importazione o vendita di giocattoli	4
C511	Importazione o vendita di oggetti d'uso per lattanti e bambini piccoli	4
C5011	Centri di tatuaggi e di trucco permanente	4
C6	Altri esercizi commerciali	
C601	Venditore ambulante, porta a porta	8
D	Imprese di ristorazione	
D1	Imprese di ristorazione collettiva	
D101	Imprese di ristorazione 1	4

Codice	Categoria d'impresa	Frequenza controlli di base (n. max di anni tra uno e l'altro)
D102	Imprese di ristorazione 2	2
D2	Impresa di catering/ristorazione per eventi	
D201	Impresa di catering/ristorazione per eventi	2
D3	Ospedali, ospizi	
D301	Imprese di ristorazione 2 (di ospedali, ospizi)	4
D302	Imprese di ristorazione 2 (di ospedali, ospizi)	2
D4	Locali di ristorazione per l'esercito	
D401	Imprese di ristorazione 1 (per l'esercito)	4
D402	Imprese di ristorazione 2 (per l'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	Sistemi di approvvigionamento di acqua potabile	4
F	Acqua usata per il bagno	
F1	Piscine coperte	2
F2	Piscine coperte	4
F3	Stabilimento provvisto di docce, vasche idromassaggio o simili (albergo, ospedale, ...)	4

Allegato 2
(art. 10 cpv. 2 e 14 cpv. 1)

Campagne nazionali

N.	Tema
1	residui di antiparassitari nelle derrate alimentari
2	diossina, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari
3	sostanze estranee nelle derrate alimentari d'origine animale
4	micotossine nelle derrate alimentari
5	OGM nelle derrate alimentari

Allegato 3
(art. 15)

Modifica di altri atti normativi

Le ordinanze qui appresso sono modificate come segue:

1. Ordinanza del 28 giugno 2000¹⁶ sull'organizzazione del Dipartimento federale dell'interno (OOrg-DFI)

Art. 12 cpv. 5, 1° periodo

⁵ All'USAV è aggregata amministrativamente l'Unità federale per la catena alimentare (UCAL).

2. Ordinanza del 23 novembre 2005¹⁷ concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

Art. 54 cpv. 2, frase introduttiva

² Egli controlla, in funzione dei rischi, che le aziende:

3. Ordinanza del 23 ottobre 2013¹⁸ sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole (OCoc)

Ingresso

visti gli articoli 177 e 181 capoverso 1^{bis} della legge del 29 aprile 1998¹⁹ sull'agricoltura,

Art. 1 cpv. 2

² Essa si applica ai controlli previsti dalle ordinanze seguenti:

- a. ordinanza del 28 ottobre 1998²⁰ sulla protezione delle acque;
- b. ordinanza del 23 ottobre 2013²¹ sui pagamenti diretti;
- c. ordinanza del 23 ottobre 2013²² sui contributi per singole colture;

¹⁶ RS 172.212.1

¹⁷ RS 817.190

¹⁸ RS 910.15

¹⁹ RS 910.1

²⁰ RS 814.201

²¹ RS 910.13

²² RS 910.17

- d. ordinanza del 31 ottobre 2012²³ sull'allevamento di animali.

Art. 2 Controlli di base

⁴ Previa consultazione dei cantoni e nei propri ambiti di competenza, gli uffici federali hanno facoltà di predisporre liste che stabiliscono i punti da verificare nei controlli di base e i criteri per la valutazione di tali punti.

Art. 3 Frequenza minima e coordinamento dei controlli di base

Art. 4 titolo, capoversi 1 e 5

Controlli basati sul rischio individuale dell'azienda e controlli aleatori

¹ Oltre ai controlli di base di cui all'articolo 3 vengono svolti controlli in funzione dei rischi delle singole aziende. I rischi sono determinati segnatamente sulla base dei seguenti criteri:

- a. lacune constatate in occasione di controlli precedenti;
- b. sospetto fondato di mancato rispetto delle prescrizioni;
- c. cambiamenti sostanziali in un'azienda;
- d. elementi sostanziali che non hanno potuto essere controllati nell'ambito del rispettivo controllo di base.

⁵ Previa consultazione dei Cantoni e nei propri ambiti di competenza, gli Uffici federali hanno facoltà di stabilire direttive tecniche concernenti lo svolgimento dei controlli basati sul rischio individuale dell'azienda e dei controlli aleatori.

Art. 5 Normativa applicabile alle piccole aziende

Le disposizioni degli articoli 3 e 4 non si applicano alle aziende annuali con meno di 0,25 unità standard di manodopera e con meno di tre unità di bestiame grosso. I cantoni stabiliscono la frequenza dei controlli da effettuare in tali aziende.

L'allegato 1 cifra 1 è modificato come segue:

1. Sicurezza alimentare, salute degli animali e protezione degli animali

Ambito	Ordinanza	Periodo in anni per le	
		aziende annuali	aziende d'estivazione
1.1 Igiene nella produzione	Ordinanza del 23 novembre		

²³ RS 916.310

primaria vegetale	2005 ²⁴ concernente la produzione primaria		
1.2 Igiene nella produzione primaria animale (senza produzione lattiera)	Ordinanza concernente la produzione primaria	Come da OPCN allegato 1 lista 1	Come da OPCN allegato 1 lista 1
1.3 Igiene nella produzione lattiera	Ordinanza concernente la produzione primaria Ordinanza del 20 ottobre 2010 ²⁵ sul controllo del latte	1.1-1.4	categoria 1.5
1.4 Medicamenti veterinari	Ordinanza del 18 agosto 2004 ²⁶ sui medicamenti per uso veterinario		
1.5 Salute degli animali ed epizootie	Ordinanza del 27 giugno 1995 ²⁷ sulle epizootie		
1.6 Traffico di animali ed effettivi di bovini*	Ordinanza BDTA del 26 ottobre 2011 ²⁸ Ordinanza del 23 ottobre 2013 ²⁹ sui pagamenti diretti (OPD)		
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 ³⁰ sulla protezione degli animali (OPAn) Ordinanza del 31 ottobre 2012 ³¹ sull'allevamento di animali		

4. Ordinanza del 23 novembre 2005³² concernente la produzione primaria (OPPrim)

Art. 8 cpv. 1

¹ La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso e dall'ordinanza del 23 ottobre 2013 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.

- 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 910.13
- ³⁰ RS 455.1
- ³¹ RS 916.310
- ³² RS 916.20

5. Ordinanza del 20 ottobre 2010³³ sul controllo del latte (OCL)

Art. 14 cpv. 5

⁵ La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso e dall'ordinanza del 23 ottobre 2013 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.

6. Ordinanza del 18 agosto 2004³⁴ sui medicinali per uso veterinario (OMVet)

Art. 31 cpv. 3

³ La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso e dall'ordinanza del 23 ottobre 2013 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.

7. Ordinanza del 27 giugno 1995³⁵ sulle epizootie (OFE)

Art. 292a cpv. 1

¹ La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso e dall'ordinanza del 23 ottobre 2013 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.

8. Ordinanza del 23 aprile 2008³⁶ sulla protezione degli animali (OPAn)

Art. 213 cpv. 2

² La frequenza e il coordinamento dei controlli sono retti dall'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso e dall'ordinanza del 23 ottobre 2013 sul coordinamento dei controlli delle aziende agricole.

9. Ordinanza del 26 ottobre 2011³⁷ concernente la produzione e l'immissione sul mercato degli alimenti per animali (OsAlA)

- ³³ RS 916.351.0
- ³⁴ RS 812.212.27
- ³⁵ RS 916.401
- ³⁶ RS 455.1
- ³⁷ RS 916.307

Art. 71 cpv. 2bis

^{2bis} La frequenza minima dei controlli sui processi nelle imprese è definita nella sezione 3 dell'ordinanza sul piano nazionale di controllo della catena alimentare e degli oggetti d'uso.

PROGETTO

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

Modifica del ...

*Il Consiglio federale svizzero
ordina:*

I

L'ordinanza del 23 novembre 2005¹ concernente la macellazione e il controllo delle carni è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 10 capoversi 3 e 4, 31 capoversi 3 e 4, 32 capoverso 1 e 44 della legge del 20 giugno 2014² sulle derrate alimentari,

Sostituzione di espressioni

¹ Fatto salvo l'articolo 3 lettera e, in tutto l'atto normativo l'espressione «selvaggina d'allevamento biungulata» è sostituita da «selvaggina d'allevamento».

² Negli articoli 1 capoverso 1 lettera a, 4 capoverso 1, 5, 16, 17 capoverso 5, 54 capoverso 3 frase introduttiva, 55 capoverso 2 frase introduttiva e 59 capoverso 2 lettera c nonché nel titolo che precede l'articolo 6 l'espressione «macello» è sostituita da «macello e stabilimento per la lavorazione della selvaggina» con le conseguenti modifiche grammaticali.

³ Negli articoli 34 capoverso 3, 54 capoverso 3 lettera a e 63 capoversi 2 e 3 l'espressione «macello» è sostituita da «macello o stabilimento per la lavorazione della selvaggina» con le conseguenti modifiche grammaticali.

⁴ Concerne soltanto il testo tedesco.

⁵ Negli articoli 35 capoversi 1 e 2, 40, 47 capoverso 1 e 55 capoverso 2 lettera c l'espressione «macello» è sostituita da «macello o stabilimento per la lavorazione della selvaggina» con le conseguenti modifiche grammaticali.

¹ RS 817.190

² RS ...

Art. 1 cpv. 1 lett. d ed e nonché cpv. 3

¹ La presente ordinanza disciplina:

d. *abrogata*

e. la produzione di derrate alimentari a partire dalla selvaggina cacciata e da animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli;

³ Se la presente ordinanza non dispone altrimenti, si applica l'ordinanza del ...³ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr).

Art. 3 lett. a, e^{bis}, f e j—I^{ter}

Nella presente ordinanza si intende per:

a. *animali*: il bestiame da macello, i volatili da cortile, i conigli domestici, i ratti, la selvaggina d'allevamento, i pesci e altre specie ammesse per la produzione di derrate alimentari ai sensi dell'articolo 9 ODerr⁴;

e^{bis}. *selvaggina cacciata*: selvaggina in libertà abbattuta allo scopo di ottenere prodotti alimentari;

f. *carcassa*: il corpo di un animale dopo lo stordimento e l'uccisione o l'abbattimento;

j. *concerne soltanto il testo tedesco e francese*.

k. *grande azienda*: stabilimento che non è considerato azienda con un'esigua capacità produttiva;

l. *azienda con un'esigua capacità produttiva*: azienda nella quale si macellano meno di 1500 unità di macellazione annue di animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina, calcolate conformemente all'articolo 3 capoverso 2 dell'ordinanza del 26 novembre 2003⁵ sul bestiame da macello; per gli altri animali, le quantità macellate in un anno non possono superare l'equivalente di 60 000 kg di carne;

l^{bis}. *stabilimento per la lavorazione della selvaggina*: azienda di macellazione o azienda alimentare di altro tipo nella quale viene macellata la selvaggina cacciata;

l^{ter}. *macellazione*: l'uccisione e il sezionamento di un animale in massimo sei parti nonché lo scuoiamento o la spiumatura e il sezionamento della selvaggina cacciata in massimo sei parti allo scopo di ottenere prodotti alimentari;

³ RS ...

⁴ RS ...

⁵ RS 916.341

*Titolo prima dell'art. 4***Capitolo 2: Macelli e stabilimenti per la lavorazione della selvaggina****Sezione 1: Esigenze riguardanti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina***Art. 8 rubrica, cpv. 1 frase introduttiva e lettera a, cpv. 2 e 6*

Autorizzazione per i macelli

¹ Prima di avviare l'attività, il macello deve presentare una richiesta di autorizzazione d'esercizio presso la competente autorità cantonale. La richiesta deve contemplare:

- a. il sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema HACCP) ai sensi dell'articolo 75 ODerr⁶ o una procedura analoga ai sensi dell'articolo 76 ODerr; e

² L'autorità cantonale rilascia l'autorizzazione d'esercizio se da un controllo del macello risulta che esso soddisfa i requisiti di cui all'articolo 4 e lo registra conformemente alle disposizioni dell'articolo 7 dell'ordinanza del 27 giugno 1995⁷ sulle epizootie, sempreché il macello serva alla macellazione di bestiame da macello. L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) disciplina la registrazione di stabilimenti per altre specie animali.

⁶ *Concerne soltanto il testo tedesco*

Art. 8a Autorizzazione per gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

Se lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina è al contempo un macello, il rilascio dell'autorizzazione è disciplinato dall'articolo 8. In tutti gli altri casi sono applicabili gli articoli 20 e 21 ODerr⁸ sull'obbligo di autorizzazione e di notificazione delle aziende alimentari.

Art. 10 cpv. 1 lett. b

¹ Non possono essere macellati o uccisi per produrre derrate alimentari:

- b. volatili da cortile, conigli domestici, selvaggina d'allevamento e cacciata, ratiti e altri animali che sono manifestamente malati;

Art. 11 cpv. 3-5

³ Se la selvaggina d'allevamento è uccisa e dissanguata all'aperto, successivamente deve essere trasportata in un macello autorizzato. Se viene eviscerata all'aperto, i visceri (frattaglie delle cavità toracica, addominale e pelvica) devono essere contrassegnati e sottoposti al controllo delle carni insieme alla carcassa.

⁶ RS ...

⁷ RS **916.401**

⁸ RS ...

⁴ Gli animali diversi dai mammiferi e dagli uccelli possono essere macellati anche fuori dai macelli autorizzati. Se tali macellazioni producono oltre 30 000 kg di carne l'anno, gli animali devono essere macellati in un macello autorizzato.

⁵ Dopo l'abbattimento, la selvaggina cacciata, a eccezione delle lepri e della selvaggina da penna, deve essere trasferita in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Questa disposizione non si applica alla selvaggina consegnata dal cacciatore direttamente al consumatore o a un'azienda nazionale di vendita al dettaglio che rifornisce direttamente il consumatore.

Titolo prima dell'art. 12

Sezione 3: Bestiame da macello malato o infortunato e selvaggina infortunata

Art. 12 cpv. 3

³ *Concerne soltanto il testo tedesco*

Art. 13a Selvaggina infortunata

Se la carne è destinata alla vendita, dopo l'abbattimento la selvaggina infortunata trovata viva deve essere sottoposta al controllo delle carni.

Art. 14 Accesso ai macelli e agli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

L'azienda deve provvedere affinché persone estranee all'azienda non accedano senza autorizzazione alle stalle, ai locali di lavoro o ai magazzini.

Art. 15 Animali non destinati alla macellazione

¹ I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina devono provvedere affinché gli animali non destinati alla macellazione o la cui macellazione è vietata non abbiano accesso al macello.

² Gli animali scaricati in un determinato macello devono esservi macellati. Il veterinario cantonale può, in via eccezionale, autorizzarne il trasporto in un altro luogo.

Art. 18 cpv. 1 e 3

¹ Al più tardi dopo il controllo delle carni, la carcassa e i prodotti della macellazione devono essere trasferiti in un locale frigorifero, sempreché non debbano essere sezionati a caldo. La diminuzione della temperatura deve essere continua e raggiungere una temperatura uguale o inferiore a 7° C per le carcasse, a 4° C per i volatili da cortile e i conigli domestici e a 3° C per i prodotti della macellazione.

³ Le carcasse e i prodotti della macellazione a temperatura di macellazione possono essere trasportati non refrigerati dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina al luogo in cui saranno trasformati a condizione che il trasporto non duri più di due ore.

Art. 19 cpv. 1 lett. c e d nonché cpv. 2

¹ Gli animali, le carcasse e i prodotti della macellazione non possono subire un trattamento chimico o fisico prima del controllo delle carni. Sono ammessi:

- c. l'impiego di coadiuvanti tecnologici secondo l'articolo 24 ODerr⁹ per la scottatura dei suini e la spiumatura dei volatili;
- d. l'insufflazione di aria negli ovini e nei caprini per agevolare lo scuoiamento.

² Sono fatte salve le procedure ai sensi dell'articolo 28 ODerr e dell'articolo 5 dell'ordinanza del DFI del... sulle procedure tecnologiche e sui coadiuvanti tecnologici nelle derrate alimentari¹⁰.

Art. 20 cpv. 2

² La procedura di riferimento per il prelievo di campioni si fonda sulle norme ISO 17604¹¹ e 18593¹²; i criteri microbiologici sono disciplinati dall'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del ...¹³ sui requisiti igienici.

Art. 21 Obbligo di documentazione e controllo della selvaggina cacciata

¹ La selvaggina cacciata deve essere contrassegnata dal cacciatore con un numero univoco.

² Il cacciatore deve certificare i punti prescritti dal modulo rilasciato dal DFI secondo l'articolo 41. Il certificato deve essere consegnato alla persona che effettua il controllo delle carni.

³ Se la selvaggina cacciata è destinata a essere consegnata direttamente al consumatore o a un'azienda nazionale di vendita al dettaglio che rifornisce direttamente il consumatore, deve essere controllata da una persona esperta, ai sensi dell'articolo 21a capoverso 1, riguardo alle caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana.

⁴ In tutti gli altri casi occorre effettuare un controllo ufficiale delle carni.

⁵ I risultati del controllo di cui al capoverso 3 vengono fissati per iscritto in base al modulo rilasciato dal DFI secondo l'articolo 41. Il certificato deve essere consegnato all'acquirente.

⁹ RS ...

¹⁰ RS ...

¹¹ ISO 17604 (edizione 2003): Microbiologia degli alimenti e mangimi - Campionamento delle carcasse per esami microbiologici. Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso il Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹² ISO 18593 (edizione 2004): Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons. Il testo di questa norma può essere consultato e richiesto presso il Centro svizzero d'informazione sulle regole tecniche (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹³ RS ...

⁶ Se durante il controllo ai sensi del capoverso 3 vengono rilevate caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana, prima di un'eventuale consegna come derrata alimentare la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni.

⁷ Dalla carne di cinghiali, orsi terrestri e nutrie deve essere prelevato un campione ai fini dell'esame trichinoscopico. Affinché tale carne possa essere consegnata come derrata alimentare, l'esito dell'esame deve essere negativo. L'acquirente riceve una copia del rapporto di analisi.

⁸ Le prescrizioni del presente articolo non si applicano alle lepri o alla selvaggina da penna.

Art. 21a Persona esperta

¹ Una persona esperta è colui che ha frequentato un corso in cui ha acquisito nozioni riguardanti:

- a. l'anatomia, la fisiologia e i comportamenti della selvaggina;
- b. i comportamenti anomali e le modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo della carne; e
- c. le prescrizioni in materia di igiene e di procedure per la manipolazione, l'eviscerazione, l'immagazzinamento e il trasporto della selvaggina abbattuta.

² Il veterinario cantonale approva i programmi e la documentazione dei corsi e può verificarne lo svolgimento.

Art. 22 cpv. 2

² I veterinari ufficiali possono chiedere ai detentori di animali di completare con ulteriori dati le informazioni di cui al capoverso 1.

Art. 24 cpv. 2^{bis}

^{2bis} La dichiarazione sanitaria per i volatili da cortile deve essere presentata almeno 24 ore e al massimo 72 ore prima della macellazione e deve contenere le seguenti indicazioni aggiuntive:

- a. le informazioni sulla catena alimentare secondo l'articolo 22 capoverso 1;
- b. il numero d'identificazione (numero RIS) dell'azienda secondo l'articolo 3 capoverso 2 lettera c dell'ordinanza del 30 giugno 1993¹⁴ sul Registro delle imprese e degli stabilimenti;
- c. il nome e l'indirizzo del macello e la data di macellazione prevista;
- d. il numero e l'età degli animali destinati alla macellazione;

¹⁴ RS **431.903**

- e. la data di stabulazione e il numero degli animali stabulati;
- f. la data di uscita dal pollaio e il numero degli animali trasferiti;
- g. il tasso di mortalità degli animali durante l'ingrasso;
- h. il risultato dell'analisi dei campioni prelevati dall'avicoltore per la ricerca di infezioni da *Salmonella* secondo l'articolo 257 capoverso 2 lettera c dell'ordinanza del 27 giugno 1995¹⁵ sulle epizootie.

Art. 28 cpv. 5

⁵ La selvaggina d'allevamento può essere macellata entro 30 giorni dal rilascio del certificato sanitario, a condizione che gli animali siano nuovamente controllati nell'arco dei tre giorni precedenti la macellazione da una persona esperta ai sensi dell'articolo 21a capoverso 1.

Art. 29 cpv. 3 e 4

³ Il controllo delle carni ai sensi degli articoli 13a e 21 capoverso 4 deve essere effettuato in ogni caso in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina. Il veterinario ufficiale competente può controllare tutta la selvaggina cacciata destinata alla macellazione e i relativi certificati.

⁴ Se la selvaggina viene sottoposta a un controllo da parte del veterinario ufficiale e la presentazione per il controllo delle carni risulta incompleta secondo le disposizioni emanate dal DFI in virtù dell'articolo 39 capoverso 3, per le parti mancanti della presentazione è determinante il certificato rilasciato dalla persona esperta secondo il modulo emesso dal DFI in conformità con l'articolo 41.

Art. 31 cpv. 2^{bis} e 5^{bis}

^{2bis} Il prelievo di campioni non è previsto per la selvaggina cacciata se, in correlazione con un controllo delle carni ai sensi dell'articolo 21 capoverso 3, è stato svolto anche un esame trichinoscopico e sussiste un rapporto di analisi al riguardo.

^{5bis} Se la carne è sottoposta a un trattamento di congelamento sorvegliato da un'autorità non occorre effettuare l'esame trichinoscopico sui suini domestici. L'USAV emana apposite prescrizioni in una direttiva tecnica.

Art. 39 rubrica e cpv. 1, cpv. 2 frase introduttiva e lett. a e cpv. 4

Obblighi del macello e dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina

¹ Il macello e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina devono attenersi alle istruzioni del veterinario ufficiale e garantire che il controllo degli animali da macello e il controllo delle carni avvengano in condizioni adeguate.

² In particolare devono:

¹⁵ RS 916.401

a. comunicare al veterinario ufficiale con cinque giorni feriali di anticipo il programma dei tempi di macellazione e il numero degli animali previsti e segnalargli modifiche sostanziali del programma almeno il giorno precedente;

⁴ Qualora il controllo delle carni non sia obbligatorio, il macello e lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina procedono all'autocontrollo delle derrate alimentari prodotte e alla loro eliminazione se non soddisfano le prescrizioni.

Art. 42 cpv. 2 e art. 43

Abrogati

Art. 46 cpv. 1 lett. a

¹ Nei macelli per volatili e conigli l'autorità cantonale competente può autorizzare il personale dell'azienda ad assumere parte dei compiti degli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni (art. 57), a condizione che:

- a. l'azienda abbia applicato con successo per almeno 12 mesi una corretta prassi igienica e procedure conformi al sistema HACCP;

Art. 51 cpv. 1 frase introduttiva

¹ L'USAV allestisce piani di emergenza per la gestione delle situazioni di crisi d'intesa con l'UFAG e dopo aver sentito le autorità cantonali di esecuzione e l'Amministrazione federale delle dogane. Questi piani contengono in particolare informazioni riguardanti:

Art. 52 Progetti pilota e nuove procedure

Nell'ambito degli obiettivi della presente ordinanza, l'USAV può consentire la realizzazione di progetti pilota al fine di sperimentare nuove strategie per i controlli d'igiene degli animali, delle carni e degli stabilimenti e approvare nuove procedure per lo svolgimento del controllo delle carni per le singole aziende.

Art. 54 cpv. 1 lett. b e c

¹ Il veterinario cantonale è in particolare responsabile di:

- b. ispezionare i macelli e, all'occorrenza, gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento;
- c. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure conformi al sistema HACCP nei macelli e, all'occorrenza, negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina e nelle aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento;

Art. 55 cpv. 1

¹ Il Cantone impiega per i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina nel proprio settore di competenza un numero sufficiente di veterinari ufficiali e di supplenti.

Art. 57 cpv. 1 lett. a, e e f

¹ Gli assistenti specializzati ufficiali addetti al controllo degli animali da macello e al controllo delle carni possono:

- a. verificare l'applicazione di una corretta prassi igienica e di procedure conformi al sistema HACCP nei macelli;
- e. su mandato del veterinario ufficiale, prelevare campioni da sottoporre a ulteriori analisi;
- f. su mandato del veterinario cantonale, eseguire il controllo delle carni nelle aziende isolate che effettuano esclusivamente vendita diretta al consumatore.

Art. 58 cpv. 1 frase introduttiva, lett. b e lett. b n. 3

¹ Il veterinario ufficiale verifica regolarmente e in funzione dei rischi che i macelli:

- b. applichino permanentemente e in modo corretto procedure conformi al sistema HACCP, garantendo nella misura del possibile che le carni:

3. *concerne soltanto il testo tedesco e francese*

Art. 59 cpv 1 lett. a e b

¹ L'autorità cantonale può incaricare il veterinario ufficiale di:

- a. controllare regolarmente gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina, le aziende di sezionamento, lavorazione, refrigerazione e immagazzinamento, come pure il trasporto delle carni;
- b. *abrogata*

II

La presente ordinanza entra in vigore il

...

In nome del Consiglio federale svizzero

La presidente della Confederazione: Simonetta Sommaruga

La cancelliera della Confederazione: Corina Casanova

PROGETTO

Ordinanza del DFI concernente i generatori aerosol

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente i generatori aerosol è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 45 capoverso 5 e 67 capoverso 2 dell'ordinanza del ...² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Art. 1 cpv. 1

¹ La presente ordinanza si applica ai generatori aerosol ai sensi dell'articolo 67 capoverso 1 ODerr.

Art. 13 e sezione 8 (art. 15)

Abrogati

II

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

RS ...

¹ RS 817.023.61

² RS ...

**Ordinanza del DFI
sugli oggetti che vengono a contatto con le mucose,
la pelle e i capelli nonché sulle candele, sui fiammiferi,
sugli accendini e sugli articoli per scherzi
(Ordinanza sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano,
OCCU)**

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 45 capoverso 5, 60 capoverso 4, 61 capoverso 2, 62 capoverso 2, 63 capoversi 2 e 3 e 65 dell'ordinanza del ...² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Art. 1 lett. a n. 1a, 6 e 7

La presente ordinanza disciplina i requisiti relativi a:

- a. i seguenti oggetti d'uso che vengono a contatto con le mucose, la pelle e i capelli:
 6. materiali tessili secondo l'articolo 63 capoverso 1 ODerr quanto alla loro infiammabilità e combustibilità, alle sostanze chimiche in essi contenute nonché alla loro caratterizzazione,
 7. prodotti di pelletteria quanto alle sostanze chimiche in essi contenute.

Art. 2a cpv. 1

¹ Parti in metallo di gioielli e gioielli fantasia, gioielli per capelli, braccialetti, collane, anelli, gioielli da piercing, orologi da polso, bracciali, spille e gemelli per polsini non devono contenere parti metalliche accessibili dall'esterno con un tenore di cadmio superiore allo 0,01 per cento in peso.

¹ RS 817.023.41
² RS ...

Titolo prima dell'art. 2c:

Sezione 1a:

Oggetti con componenti di plastica e gomma che contengono idrocarburi policiclici aromatici (IPA)

Art. 2c

Oggetti come indumenti, scarpe, guanti e indumenti sportivi nonché cinturini di orologio, braccialetti, maschere e fasce per la testa non possono essere immessi sul mercato se uno dei loro componenti di plastica o gomma contiene oltre 1 mg/kg (0,0001 per cento in massa di tale componente) di uno degli IPA elencati nell'allegato 2.9 numero 2 lettera d ORRPChim³.

Art. 5 cpv. 3 lett. c e d nonché cpv. 4

³ I colori per tatuaggi e i colori per il trucco permanente non devono contenere nessuna delle seguenti sostanze:

- c. sostanze di cui all'allegato 2 dell'ordinanza del DFI del ...⁴ sui cosmetici (OCos);
- d. coloranti di cui all'allegato 4 OCos con una condizione nella colonna g.

⁴ Nei colori per tatuaggi e per il trucco permanente possono essere impiegati solamente conservanti che secondo l'allegato 5 OCos sono ammessi per prodotti che rimangono sulla pelle. Si applicano le concentrazioni massime ivi menzionate. Non sono ammesse le combinazioni di diversi conservanti che figurano nella OCos.

Art. 14c Oggetti per lattanti e bambini piccoli con componenti di plastica e gomma che contengono IPA

Gli articoli per lattanti e bambini piccoli non possono essere immessi sul mercato se uno dei loro componenti di plastica o gomma contiene oltre 0,5 mg/kg (0,00005 per cento in massa di tale componente) di uno degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) elencati nell'allegato 2.9 numero 2 lettera d ORRPChim⁵.

Art. 18 cpv. 3, primo periodo

³ L'USAV stabilisce, nell'allegato 5, norme tecniche atte a concretizzare i requisiti di cui ai capoversi 1 e 2.

Art. 20

Abrogato

³ RS ...

⁴ RS ...

II

L'allegato 5 è sostituito dalla nuova versione qui annessa.

III

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

IV

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 5
(art. 18 cpv. 3)

Norme tecniche per la determinazione del comportamento al fuoco di tessili⁶

Numero	Titolo
SN EN 1101:1995 con emendamento A1:2005	Tessili – Comportamento al fuoco di tende e tendaggi – Procedimento dettagliato per determinare l'inflammabilità di prove verticali (piccola fiamma)
SN EN 1102:1995	Tessili – Comportamento al fuoco – Tende e tendaggi – Procedimento dettagliato per determinare la propagazione della fiamma di prove verticali
SN EN 1103:2005	Tessili – Comportamento al fuoco – Tessuti per abbigliamento – Procedimento dettagliato per determinare il comportamento al fuoco dei tessuti per abbigliamento
SN EN 13772:2011	Tessili e prodotti tessili – Comportamento al fuoco – Tende e tendaggi – Misurazione della propagazione della fiamma di provini orientati verticalmente sottoposti all'azione di una grande sorgente di accensione

⁶ I testi delle norme menzionate possono essere consultati e ottenuti presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

**Ordinanza del DFI
concernente la sicurezza dei giocattoli
(Ordinanza sui giocattoli, OSG)**

Modifica del ...

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

I

L'ordinanza del 15 agosto 2012¹ sui giocattoli è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 45 capoverso 5, 64 capoverso 5 e 87 dell'ordinanza del ...² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

Art. 1 cpv. 1

¹ La presente ordinanza si applica ai giocattoli ai sensi dell'articolo 64 capoverso 1 ODerr.

Art. 1^{bis} Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *fabbricante*: ogni persona fisica o giuridica che fabbrica, sviluppa o fa fabbricare un giocattolo e lo commercializza sotto il suo proprio nome o il suo proprio marchio;
- b. *rappresentante autorizzato*: ogni persona fisica o giuridica che ha ricevuto da un fabbricante un mandato scritto che la autorizza ad agire per suo conto in relazione a determinati compiti;
- c. *importatore*: ogni persona fisica o giuridica che immette in commercio un giocattolo proveniente dall'estero;
- d. *distributore*: ogni persona fisica o giuridica nella catena di fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che immette in commercio un giocattolo;
- e. *pericolo*: una fonte potenziale di danno;

¹ RS 817.023.11

² RS ...

- f. *rischio*: la probabilità di insorgenza di un pericolo fonte di danni e la gravità dei danni.

Art. 3 cpv. 1 lett. a e cpv. 4 frase introduttiva

¹ I giocattoli devono adempiere i seguenti requisiti di sicurezza (qui di seguito: requisiti di sicurezza):

- a. i requisiti generali di sicurezza di cui all'articolo 64 capoversi 2-4 ODerr; e

⁴ Se ha motivo di ritenere che un giocattolo non adempie i requisiti di sicurezza, l'importatore o il distributore non può immettere in commercio tale giocattolo prima che esso adempia i requisiti di sicurezza. Se il giocattolo presenta un rischio:

Art. 13 cpv. 1 lett. a

¹ L'organismo di valutazione della conformità rilascia il certificato di esame del tipo secondo la procedura di cui all'allegato II modulo B numero 6 della decisione n. 768/2008/CE³. Tale certificato deve inoltre includere:

- a. un rimando alla presente ordinanza o alla direttiva 2009/48/CE⁴;

Art. 18 cpv. 2 lett. c

² Il rappresentante autorizzato svolge i compiti stabiliti nel mandato del fabbricante. Il mandato comprende almeno i seguenti compiti del rappresentante autorizzato:

- c. coopera con l'autorità esecutiva, su richiesta, a qualsiasi azione intrapresa per eliminare i rischi che un giocattolo presenta.

Art. 19 cpv. 2

² Il fabbricante, l'importatore o il distributore informa senza indugio la competente autorità esecutiva se il giocattolo presenta dei rischi fornendo dati dettagliati, in particolare relativi alle disposizioni della presente ordinanza che il giocattolo non adempie, e alle misure adottate.

Art. 20 frase introduttiva

In considerazione dei rischi che un giocattolo presenta, il fabbricante e l'importatore devono, per tutelare la salute e la sicurezza dei consumatori:

Art. 22 lett. b

Il fabbricante, il rappresentante autorizzato, l'importatore e il distributore:

³ Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 11 cpv. 1 lett. a.

⁴ Direttiva 2009/48/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 giugno 2009, sulla sicurezza dei giocattoli, GU L 170 del 30.6.2009, pag. 1; modificata da ultimo dalla direttiva 2015/C 087/02, GU C 87 dell'13.03.2015, pag. 9.

- b. cooperano, su richiesta, con l'autorità esecutiva a qualsiasi misura adottata per eliminare i rischi che i giocattoli da essi immessi in commercio presentano.

II

¹ Gli allegati 1–3 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² L'allegato 4 è sostituito dalla nuova versione qui annessa.

III

Disposizioni transitorie relative alla modifica del ...

¹ I giocattoli che non corrispondono alla modifica del ... della presente ordinanza possono essere importati, fabbricati e caratterizzati secondo il diritto anteriore fino al ... (un anno dall'entrata in vigore).

² Essi possono essere consegnati ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

IV

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1
(art. 1 cpv. 2 e 3 lett. a)

**Elenchi di oggetti a cui non è applicabile
la presente ordinanza**

N. 1/4, 1/14 e 1/19

4. biciclette con un'altezza massima alla sella di oltre 435 mm, misurata in verticale dal suolo alla superficie superiore della sella con la sella in posizione orizzontale e regolata con il tubo reggisella posizionato al livello di inserimento minimo;
14. apparecchiature elettroniche come PC e console di gioco usate per accedere a software interattivi e le relative periferiche, qualora le apparecchiature elettroniche o le relative periferiche non siano espressamente concepite per i bambini e ad essi destinate e non abbiano di per sé un valore ludico, come PC, tastiere, joystick o volanti appositamente progettati;
19. accessori di moda per bambini che non sono destinati ad essere utilizzati per giocare.

Allegato 2
(art. 3 cpv. 1 lett. b)

Requisiti particolari di sicurezza relativi ai giocattoli

N. 1/3, 1/4 lett. h, 1/7 e 1/9 lett. b

3. I giocattoli devono essere progettati e costruiti in modo tale che il loro uso non presenti alcun rischio se non il rischio minimo, che può essere causato dal movimento delle loro parti.
4. Prevenzione dei rischi di strangolamento e asfissia:
 - h. Un giocattolo e una derrata alimentare non devono essere imballati assieme in modo tale da richiedere la consumazione della derrata alimentare per accedere al giocattolo. Le parti di giocattoli, che in altro modo, sono direttamente attaccate a una derrata alimentare devono adempiere i requisiti di cui alle lettere c e d.
7. I giocattoli concepiti come mezzo per muoversi devono, per quanto possibile, possedere un sistema di frenatura adatto al tipo di giocattolo e adeguato all'energia cinetica da essi generata. L'utilizzatore deve poter usare tale sistema facilmente. Utilizzando il sistema non deve incorrere nel rischio di essere sbalzato dal veicolo e di cadere o nel rischio di provocare lesioni a sé stesso o a terzi. La velocità massima di progetto (velocità di esercizio rappresentativa che può raggiungere un giocattolo in base alla sua costruzione) dei giocattoli cavalcabili elettrici deve essere limitata in modo da ridurre al minimo il rischio di lesioni.
9. I giocattoli devono essere costruiti in modo da garantire che:
 - b. i liquidi e i gas contenuti nel giocattolo non raggiungano temperature e pressioni tali che la loro fuoriuscita dal giocattolo – salvo che ciò sia indispensabile al buon funzionamento del giocattolo – possa provocare ustioni, scottature o altre lesioni.

N. 3/1, 3/5, 3/8, 3/11 lett. a, 3/14 e 3/15

1. Non vi deve essere il rischio che i giocattoli possano compromettere la salute umana a causa dell'esposizione alle sostanze o alle miscele chimiche di cui sono costituiti o che contengono.
5. I numeri 3 e 4 non si applicano ai giocattoli e alle componenti di giocattoli con nichel nell'acciaio inossidabile nonché alle componenti di giocattoli con nichel destinate a condurre una corrente elettrica. Ai giocattoli con componenti nichelate che vanno direttamente a contatto con la pelle per periodi

prolungati, si applica l'articolo 2 capoversi 1 e 2 dell'ordinanza del ...⁵ sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano.

8. I giocattoli cosmetici, come i cosmetici per le bambole, devono rispettare anche le prescrizioni dell'ordinanza del DFI del ...⁶ sui cosmetici (OCos).
11. Valori limite per la prova di migrazione:
 - a. In deroga ai numeri 3 e 4 non possono essere superati i seguenti valori limite nella prova di migrazione dei giocattoli e dei loro componenti:

Elemento o composto	mg/kg di materiale per giocattoli secco, fragile, in polvere o flessibile	mg/kg di materiale per giocattoli liquido o coloso	mg/kg di materiale rimovibile dal giocattolo mediante raschiatura
Alluminio	5625	1406	70000
Antimonio	45	11,3	560
Arsenico	3,8	0,9	47
Bario	1500	375	18750
Boro	1200	300	15000
Cadmio	1,3	0,3	17
Cromo ⁽³⁺⁾	37,5	9,4	460
Cromo ⁽⁶⁺⁾	0,02	0,005	0,2
Cobalto	10,5	2,6	130
Rame	622,5	156	7700
Piombo	2,0	0,5	23
Manganese	1200	300	15000
Mercurio	7,5	1,9	94
Nichel	75	18,8	930
Selenio	37,5	9,4	460
Stronzio	4500	1125	56000
Stagno	15000	3750	180000
Stagno organico	0,9	0,2	12
Zinco	3750	938	46000

14. I giocattoli, inclusi i giochi di attività, non possono essere immessi in commercio se uno dei loro componenti di gomma o di materia plastica che vengono a contatto diretto e prolungato oppure diretto ripetuto e a breve termine con la pelle umana o con la cavità orale, in condizioni d'uso normali o ragionevolmente prevedibili, contiene oltre 0,5 mg/kg (0,00005 % del peso di tale componenete) di uno degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) elen-

⁵ RS 817.023.41

⁶ RS ...

cati nell'allegato 2.9 numero 2 lettera d dell'ordinanza del 18 maggio 2005⁷ sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici.

15. Per le sostanze chimiche utilizzate nei giocattoli destinati a bambini di età inferiore ai 36 mesi o in altri giocattoli destinati a essere messi in bocca si applicano i seguenti specifici valori limite:

Sostanza	Numero CAS	Valore limite
TCEP	115-96-8	5 mg/kg (tenore limite)
TCP	13674-84-5	5 mg/kg (tenore limite)
TDCP	13674-87-8	5 mg/kg (tenore limite)
Bisfenolo A	80-05-7	0,1 mg/l (limite di migrazione) in conformità con i metodi indicati nelle norme EN 71-10:2005 ed EN 71-11:2005

N. 4/6

6. I giocattoli elettrici devono essere progettati e costruiti in modo tale che i campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici e le altre radiazioni generate dall'apparecchio siano limitate a quanto necessario per il funzionamento del giocattolo. Durante il funzionamento del giocattolo deve essere rispettato un livello di sicurezza conforme allo stato dell'arte generalmente riconosciuto e alle misure applicabili.

Allegato 3
(art. 5 cpv. 1, 2 e 6)

Avvertenze

Parte B n. 1.1

- 1.1 I giocattoli potenzialmente pericolosi per i bambini di età inferiore a 36 mesi devono recare un'avvertenza quale: «Avvertenza. Non adatto a bambini di età inferiore a 36 mesi.» oppure «Avvertenza. Non adatto a bambini di età inferiore a tre anni.» oppure il seguente pittogramma:



Parte B n. 2, 3, 4, 6 e 10

2. Giochi di attività

- 2.1 Un gioco di attività è un gioco destinato all'uso domestico nel quale la struttura di supporto resta fissa durante l'attività e che è destinato a permettere a un bambino di svolgere una delle seguenti attività: arrampicarsi, saltare, dondolare, scivolare, cullarsi, avvitarci, gattonare o strisciare o una combinazione di queste attività.
- 2.2 I giochi di attività devono recare la seguente avvertenza:
«Avvertenza. Solo per uso domestico.»
- 2.3 I giochi di attività fissati a un elemento trasversale e altri giochi di attività devono essere se del caso muniti di istruzioni per l'uso che richiamino l'attenzione sulla necessità di effettuare un controllo e una manutenzione periodici delle parti fondamentali (mezzi di sospensione, attacchi, ancoraggi, ecc.) e che precisino che l'omissione di detti controlli può comportare rischi di caduta o rischi di ribaltamento del giocattolo. Al giocattolo devono inoltre essere allegate istruzioni per il corretto montaggio. Tali istruzioni devono contenere indicazioni sulle parti che possono presentare pericoli qualora non correttamente montate nonché informazioni circa la superficie idonea per l'installazione del giocattolo.

3. Giocattoli funzionali

- 3.1 Un giocattolo funzionale è un giocattolo che svolge la stessa funzione e viene impiegato nello stesso modo di un prodotto, un apparecchio o un im-

pianto destinato a essere utilizzato da adulti, e che può essere un modello in scala di tale prodotto, apparecchio o impianto.

- 3.2 I giocattoli funzionali devono recare la seguente avvertenza:

«Avvertenza. Da usare sotto la diretta sorveglianza di un adulto.»

- 3.3 Le istruzioni per l'uso dei giocattoli funzionali devono contenere una descrizione delle misure precauzionali da adottare durante l'uso. Esse devono segnalare i pericoli a cui si espone l'utilizzatore in caso di mancato rispetto di tali misure. Questi pericoli devono essere descritti nel dettaglio. In genere si tratta di pericoli propri dell'apparecchio o del prodotto di cui il giocattolo costituisce un modello in scala o un'imitazione. Va altresì indicato che il giocattolo deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini al di sotto di una certa età. Tale età è stabilita dal fabbricante.

4. Giocattoli chimici

- 4.1 Un giocattolo chimico è un giocattolo destinato alla manipolazione diretta di sostanze e miscele chimiche e che è destinato a essere utilizzato da bambini di uno specifico gruppo di età sotto la supervisione di un adulto.

- 4.2 L'imballaggio dei giocattoli chimici deve recare la seguente avvertenza:

«Avvertenza. Non adatto a bambini di età inferiore a ... anni⁸. Da usare sotto la sorveglianza di un adulto.»

- 4.3 Le istruzioni per l'uso dei giocattoli contenenti sostanze o miscele pericolose devono attirare l'attenzione sulla natura pericolosa di tali sostanze o miscele. Esse devono contenere una descrizione delle misure precauzionali che l'utilizzatore deve adottare durante l'uso. Esse devono segnalare i pericoli a cui si espone l'utilizzatore in caso di mancato rispetto di tali misure. Questi pericoli devono essere descritti brevemente. Devono essere indicate le misure di pronto soccorso necessarie in caso di incidenti gravi che possono verificarsi durante l'uso di questo tipo di giocattoli. Va altresì indicato che il giocattolo deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini al di sotto di una certa età. Tale età è stabilita dal fabbricante.

- 4.4 Sono fatte salve le disposizioni dell'OPChim⁹ concernenti la classificazione, l'imballaggio e la caratterizzazione delle sostanze e delle miscele.

- 4.5 Sono considerati giocattoli chimici in particolare i set di inclusione, i laboratori in miniatura di ceramica, di smaltatura o fotografia e i giocattoli analoghi che durante l'uso danno luogo a reazioni chimiche o ad analoghe trasformazioni della sostanza.

6. Giocattoli acquatici

- 6.1 Un giocattolo acquatico è un giocattolo destinato a essere usato in acque poco profonde e che è in grado di reggere o sostenere il bambino sull'acqua.

- 6.2 I giocattoli acquatici devono recare la seguente avvertenza:

⁸ L'età è stabilita dal fabbricante.

⁹ RS 813.11

«Avvertenza. Da utilizzare unicamente in acqua dove il bambino tocca il fondo con i piedi e sotto la sorveglianza di un adulto.»

10. Imballaggio delle fragranze nei giochi olfattivi da tavolo, nei kit cosmetici e nei giochi gustativi

- 10.1 Un gioco olfattivo da tavolo è un giocattolo il cui scopo è quello di aiutare il bambino a imparare a riconoscere diversi odori o profumi.
- 10.2 Un kit cosmetico è un giocattolo il cui scopo è quello di aiutare il bambino a imparare a creare prodotti come profumi, saponi, creme, shampoo, bagno-schiuma, lucidalabbra, rossetti, e altri trucchi, dentifrici e prodotti per la cura dei capelli.
- 10.3 Un gioco gustativo è un giocattolo il cui scopo è quello di permettere al bambino di preparare dolci o piatti che comportano l'uso di ingredienti alimentari, come edulcoranti, liquidi, polveri e aromi.
- 10.4 L'imballaggio per le fragranze nei giochi olfattivi da tavolo, nei kit cosmetici e nei giochi gustativi che contengono le fragranze di cui all'allegato 2 numero 3.9 lettera a numeri 41–55 e lettera b deve recare la seguente avvertenza:

«Avvertenza. Contiene fragranze potenzialmente allergizzanti.»

Allegato 4
(art. 8)

Norme tecniche per la sicurezza dei giocattoli¹⁰

Numero	Titolo
SN EN 71-1:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 1: Proprietà meccaniche e fisiche
SN EN 71-2:2011 con emendamento A1:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 2: Infiammabilità
SN EN 71-3:2013 con emendamento A1:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 3: Migrazione di alcuni elementi
SN EN 71-4: 2013	Sicurezza dei giocattoli – Parte 4: Set sperimentali per chimica e attività connesse
SN EN 71-5: 2013	Sicurezza dei giocattoli – Parte 5: Giochi chimici (set), esclusi i set sperimentali per chimica
SN EN 71-7:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 7: Pitture a dito – Requisiti e metodi di prova
SN EN 71-8:2011	Sicurezza dei giocattoli – Parte 8: Altalene, scivoli e giocattoli di attività simili ad uso familiare per interno ed esterno
SN EN 71-12:2013	Sicurezza dei giocattoli – Parte 12: Nitrosammine e sostanze nitrosabili
SN EN 71-13:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 13: Giochi olfattivi da tavolo, kit cosmetici e giochi gustativi
SN EN 71-14:2014	Sicurezza dei giocattoli – Parte 14: Trampolini per uso domestico
SN EN 62115:2005 con emendamento A2:2011 e corrigendum AC:2011 con emendamento A11:2012 e corrigendum AC:2013	Giocattoli elettrici – sicurezza

¹⁰ I testi delle norme menzionate possono essere consultati e ottenuti presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

Ordinanza del DFI sui cosmetici (OCos)

del ...

Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 45 capoverso 5, 52 e 54–59 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza si applica ai prodotti cosmetici ai sensi dell'articolo 51 capoverso 1 ODerr.

² Essa disciplina:

- a. la documentazione che i cosmetici devono rispettare;
- b. le sostanze vietate e le sostanze soggette a restrizioni nei cosmetici;
- c. i coloranti, i filtri UV e i conservanti ammessi nei cosmetici;
- d. la caratterizzazione dei cosmetici, la pubblicità e il divieto di inganno;
- e. i criteri di fabbricazione e di igiene;
- f. gli obblighi specifici del fabbricante, dell'importatore e del distributore.

³ La sezione «Documentazione informativa e valutazione della sicurezza» della presente ordinanza non si applica ai prodotti cosmetici artigianali distribuiti localmente, nell'ambito limitato di un bazar, di una festa scolastica o di una situazione analoga.

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza si intende per:

- a. *sostanza*: elemento chimico e suoi composti allo stato naturale od ottenuti per mezzo di un procedimento di fabbricazione, compresi gli additivi necessari a mantenerne la stabilità e le impurezze derivanti dal procedimento utilizzato, ma esclusi i solventi che possono essere separa-

RS ...

¹ RS 817.02

- ti senza compromettere la stabilità della sostanza modificarne la composizione;
- b. *miscela*: miscela o soluzione composta di due sostanze o più;
 - c. *fabbricante*: ogni persona fisica o giuridica, con indirizzo in Svizzera, che fabbrica un prodotto cosmetico o lo fa progettare o fabbricare, e lo commercializza apponendovi il proprio nome o marchio;
 - d. *importatore*: ogni persona fisica o giuridica, con indirizzo in Svizzera, che immette sul mercato un prodotto cosmetico originario di un Paese al di fuori della Svizzera;
 - e. *distributore*: ogni persona fisica o giuridica nella catena di fornitura, diversa dal fabbricante o dall'importatore, che immette sul mercato un prodotto cosmetico;
 - f. *coloranti*: sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a colorare il prodotto cosmetico, il corpo intero o talune sue parti, attraverso l'assorbimento o la riflessione della luce visibile; sono inoltre considerati coloranti i precursori dei coloranti di ossidazione per capelli;
 - g. *conservanti*: sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente ad inibire lo sviluppo di microorganismi nel prodotto cosmetico;
 - h. *filtri ultravioletti*: sostanze destinate esclusivamente o prevalentemente a proteggere la pelle da determinate radiazioni UV attraverso l'assorbimento, la riflessione o la diffusione di tali radiazioni;
 - i. *nanomateriale*: ogni materiale insolubile o biopersistente e fabbricato intenzionalmente avente una o più dimensioni esterne, o una struttura interna, di misura da 1 a 100 nm;
 - j. *effetto indesiderabile*: reazione nociva per la salute umana derivante dall'uso normale o ragionevolmente prevedibile di un prodotto cosmetico;
 - k. *effetto indesiderabile grave*: reazione nociva per la salute umana derivante dall'uso normale o ragionevolmente prevedibile di un prodotto cosmetico che induce incapacità funzionale temporanea o permanente, disabilità, ospedalizzazione, anomalie congenite, rischi mortali immediati o decesso;
 - l. *ingredienti*: qualsiasi sostanza o miscela usata intenzionalmente nel prodotto cosmetico durante il processo di fabbricazione, diverse dalle impurità contenute nelle materie prime utilizzate e dalle sostanze tecniche secondarie utilizzate nella miscela ma che non compaiono nella composizione del prodotto finito;
 - m. *prodotto da sciacquare*: prodotto cosmetico destinato a essere rimosso dopo l'applicazione sulla cute, le zone pilifere o le membrane mucose;
 - n. *prodotto da non sciacquare*: prodotto cosmetico destinato a restare a contatto prolungato con la cute, le zone pilifere o le membrane mucose;

- o. *prodotto per capelli/barba e baffi*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sulle zone pilifere della testa o del viso, eccettuate le ciglia;
- p. *prodotto per la pelle*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione cutanea;
- q. *prodotto per le labbra*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sulle labbra;
- r. *prodotto per il viso*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sulla cute del viso;
- s. *prodotto per le unghie*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sulle unghie;
- t. *prodotto per il cavo orale*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sui denti o sulle membrane mucose della cavità orale;
- u. *prodotto da applicare sulle membrane mucose*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione sulle membrane mucose della cavità orale, della zona perioculare o degli organi genitali esterni;
- v. *prodotto per gli occhi*: prodotto cosmetico destinato all'applicazione in zona perioculare;
- w. *uso professionale*: applicazione e impiego di prodotti cosmetici da parte di persone durante lo svolgimento della loro attività professionale.

² Sono considerati cosmetici in particolare i prodotti elencati nell'allegato 1.

Sezione 2 Obblighi del fabbricante, dell'importatore e del distributore

Art. 3

¹ Il fabbricante e l'importatore sono soggetti agli obblighi prescritti nella presente ordinanza e devono assicurarsi che il loro prodotto cosmetico immesso sul mercato sia conforme ai requisiti ivi fissati.

² Il fabbricante e l'importatore possono designare, su mandato scritto, un mandatario, con indirizzo in Svizzera, e che è quindi soggetto agli obblighi di cui al capoverso 1.

³ Il distributore è soggetto agli obblighi di cui al capoverso 1 quando:

- a. immette un prodotto cosmetico sul mercato per la prima volta apponendo il proprio nome o il proprio marchio; o
- b. modifica un prodotto cosmetico già immesso sul mercato in modo tale da incidere sulla conformità ai requisiti applicabili.

⁴ Il distributore è soggetto agli obblighi che gli incombono in virtù della presente ordinanza e agli obblighi seguenti:

- a. prima di immettere un prodotto cosmetico sul mercato, deve verificare che la caratterizzazione del prodotto menzioni le informazioni di cui agli articoli 8 e 9;
- b. deve verificare che le condizioni di deposito o di trasporto siano conformi ai requisiti prescritti da questa ordinanza;
- c. deve notificare gli effetti indesiderabili gravi di cui all'articolo 14.

Sezione 3 Documentazione informativa e valutazione della sicurezza

Art. 4 Documentazione informativa

¹ Per ogni prodotto cosmetico immesso sul mercato per la prima volta è elaborata una documentazione informativa sul prodotto.

² La documentazione informativa sul prodotto contiene le informazioni seguenti, se necessario aggiornate:

- a. una descrizione del prodotto cosmetico che consenta di collegare chiaramente la documentazione informativa sul prodotto al prodotto cosmetico stesso;
- b. il rapporto sulla sicurezza del prodotto cosmetico di cui all'articolo 5;
- c. una descrizione del metodo di fabbricazione e una dichiarazione relativa all'osservanza della buona prassi di fabbricazione di cui all'articolo 13;
- d. qualora la natura o gli effetti del prodotto cosmetico lo giustifichi, le prove degli effetti attribuiti al prodotto cosmetico;
- e. i dati concernenti le sperimentazioni animali effettuate dal fabbricante, dai suoi agenti o dai suoi fornitori relativamente allo sviluppo o alla valutazione della sicurezza del prodotto cosmetico o dei suoi ingredienti.

³ La documentazione informativa del prodotto deve poter essere consegnata alle autorità cantonali d'esecuzione sotto forma elettronica o in un'altra forma, su domanda, all'indirizzo indicato sull'etichetta, in una lingua ufficiale svizzera o in inglese, per una durata di dieci anni a partire dalla data in cui l'ultimo lotto del prodotto cosmetico è stato immesso sul mercato per la prima volta.

Art. 5 Rapporto sulla sicurezza

¹ Per ogni prodotto cosmetico immesso sul mercato per la prima volta è redatto un rapporto sulla sicurezza del prodotto cosmetico conformemente all'allegato 10.

² Il rapporto tiene conto dell'uso al quale il prodotto cosmetico è destinato e all'esposizione sistemica anticipata ai singoli ingredienti nella formulazione finale.

³ La parte B del rapporto, descritta nell'allegato 10, è effettuata da una farmacista, un medico o un veterinario come definito nella legge federale del 23 giugno 2006²

² RS 811.11

sulle professioni mediche universitarie o da una persona avente una formazione riconosciuta equivalente.

⁴ Il rapporto è aggiornato secondo l'evoluzione delle conoscenze scientifiche dopo l'immissione sul mercato del prodotto.

⁵ Gli studi sulla sicurezza non clinici menzionati nel rapporto sono conformi ai principi della buona prassi di laboratorio secondo le relative norme.

⁶ Il rapporto sulla sicurezza dei prodotti cosmetici contenenti nanomateriali non menzionati negli allegati 3–6 deve contenere, oltre ai requisiti definiti nell'allegato 1, le informazioni seguenti relative al nanomateriale utilizzato:

- a. l'identificazione del nanomateriale, compreso il suo nome chimico e altre nomenclature;
- b. la descrizione del nanomateriale comprese la dimensione delle particelle e le proprietà fisiche e chimiche;
- c. il profilo tossicologico del nanomateriale;
- d. i dati relativi alla sicurezza del nanomateriale legati alla categoria del prodotto cosmetico in cui detto nanomateriale è usato;
- e. le condizioni di esposizione ragionevolmente prevedibili.

Sezione 4 Sostanze vietate e sostanze soggette a restrizioni

Art. 6 Sostanze vietate

¹ Le sostanze elencate nell'allegato 2 non possono entrare nella composizione dei prodotti cosmetici.

² Nei cosmetici è vietato l'utilizzo di sostanze cancerogene, mutagene o tossiche per il ciclo riproduttivo (sostanze CMR) classificate nelle categorie di pericolo 1A, 1B o 2 nella versione della parte 3 dell'allegato VI del regolamento (CE) n.º 1272/2008 menzionato nell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza del ...³ sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (OChim); sono applicabili i termini transitori secondo l'allegato 2 OChim. Sono escluse le sostanze CMR elencate nell'allegato 3 e utilizzate secondo le condizioni ivi fissate.

³ La presenza di piccole quantità di una sostanza vietata è tollerata se:

- a. è involontaria e risulta da contaminazioni dovute a componenti naturali o sintetiche, al processo di fabbricazione, al deposito, oppure alla migrazione dall'imballaggio;
- b. è inevitabile dal punto di vista tecnico conformemente alla buona prassi di fabbricazione; e

³ RS 813.11

- c. non mette in pericolo la salute.

Art. 7 Sostanze soggette a restrizioni

¹ I cosmetici possono contenere solo:

- a. i coloranti elencati nell'allegato 4 secondo le prescrizioni e le limitazioni ivi fissate; fanno eccezione le tinture per capelli;
- b. i conservanti elencati nell'allegato 5 secondo le condizioni ivi fissate;
- c. i filtri ultravioletti elencati nell'allegato 6 secondo le condizioni ivi fissate;

² I cosmetici possono contenere le sostanze soggette a restrizioni elencate nell'allegato 3 secondo le condizioni ivi fissate.

³ Le sostanze elencate negli allegati 3–6 non comprendono i nanomateriali, salvo dove espressamente indicato.

Sezione 5 Caratterizzazione, pubblicità e divieto di inganno

Art. 8 Elenco degli ingredienti nella caratterizzazione

¹ Sugli imballaggi e sui recipienti dei cosmetici devono figurare, al momento dell'immissione sul mercato, l'elenco degli ingredienti, in ordine decrescente degli ingredienti, preceduto dal termine «ingredienti» e occorre tener conto delle indicazioni seguenti:

- a. gli ingredienti presenti in concentrazioni inferiori all'1 % in massa del prodotto finito possono essere indicati in un ordine a piacimento;
- b. i coloranti possono essere indicati in un ordine a piacimento dopo gli altri ingredienti, tramite il numero CI (Colour Index) o la denominazione di cui all'allegato 4;
- c. per i cosmetici da trucco immessi sul mercato in varie sfumature di colore, può essere menzionato l'insieme dei coloranti utilizzati nella gamma, ad eccezione di quelli destinati a colorare i capelli o le zone pilifere e le ciglia, a condizione di aggiungervi le parole «può contenere ...» o il simbolo «+/-»;
- d. le composizioni odoranti e aromatizzanti e le loro materie prime possono figurare sotto la designazione di «profumo» o «aroma»; la presenza di sostanze la cui dichiarazione è richiesta secondo l'allegato 3 deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti, oltre alla designazione di «profumo» o «aroma»;
- e. tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali sono chiaramente indicati nell'elenco degli ingredienti, seguiti dalla parola «nano» posta tra virgolette;
- f. gli ingredienti sono elencati secondo la denominazione comune definita nel glossario delle denominazioni comuni degli ingredienti menzionato

nell'articolo 33 del regolamento (CE) n. 1223/2009⁴ e pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea⁵;

g. l'elenco degli ingredienti può figurare unicamente sull'imballaggio.

² Se per ragioni pratiche l'elenco degli ingredienti non può essere apposto sull'etichetta, esso deve figurare su un foglio di istruzioni, un'etichetta, una fascetta o un cartellino aggiunto o attaccato al prodotto e una menzione scritta o il pittogramma illustrato nell'allegato 7 deve figurare sull'imballaggio; per i saponi e le perle da bagno e altri prodotti piccoli, l'elenco degli ingredienti può figurare su un cartellino apposto vicino al recipiente in cui è contenuto il prodotto cosmetico offerto in vendita.

Art. 9 Altre indicazioni sulla caratterizzazione

¹ Sugli imballaggi e sui recipienti dei cosmetici devono figurare, al momento dell'immissione sul mercato, oltre alla lista di cui all'articolo 8, le indicazioni seguenti:

- a. la destinazione d'impiego, a meno che non sia deducibile dalla presentazione del prodotto;
- b. il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante o dell'importatore del prodotto cosmetico, con sede in Svizzera;
- c. il Paese d'origine per i prodotti importati;
- d. la data minima di conservabilità o la data di durata minima, indicando nell'ordine il mese e l'anno oppure il giorno, il mese e l'anno fino al quale il cosmetico conserva le sue qualità specifiche, in condizioni appropriate di conservazione, preceduta dal pittogramma illustrato nell'allegato 9 o dalla dicitura «Usare preferibilmente entro»;
- e. se la conservabilità minima è superiore a 30 mesi, non è obbligatorio indicarlo, ma deve essere indicato per quanto tempo il prodotto può essere utilizzato senza rischi per i consumatori dopo essere stato aperto; questa informazione è data, tranne nei casi in cui il concetto di conservazione dopo l'apertura non è rilevante, mediante il pittogramma raffigurato nell'allegato 8 seguito dal periodo di tempo espresso in mesi o anni;
- f. le condizioni di conservazione da osservare per garantire la conservabilità minima indicata;
- g. il lotto di fabbricazione o il riferimento che permettono l'identificazione del prodotto;

⁴ 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) n. 1004/2014, GU L 282 del 26.9.2014, pag. 5.

⁵ Decisione 96/335/CE della Commissione, dell'8 maggio 1996, che istituisce l'inventario e la nomenclatura comune degli ingredienti utilizzati nei prodotti cosmetici, GU L^o 132 dell'1.6.1996, pag. 1; modificato da ultimo dalla decisione 2006/257/CE, GU L 97 del 5.4.2006, pag. 1.

- h. le avvertenze per l'uso e, almeno le menzioni di cui agli allegati 3–6, nonché eventuali avvertenze particolari da rispettare per i prodotti cosmetici da usare a titolo professionale.

² Le indicazioni ai sensi del capoverso 1 lettera h devono figurare in almeno una lingua ufficiale del luogo in cui il prodotto cosmetico è immesso sul mercato e devono risaltare nettamente rispetto al testo rimanente.

³ Se per ragioni pratiche le indicazioni secondo il capoverso 1 lettera h non possono essere apposte sull'etichetta, esse devono figurare su un foglio di istruzioni, un'etichetta, una fascetta o un cartellino aggiunto o attaccato al prodotto e una menzione scritta o il pittogramma illustrato nell'allegato 7 deve figurare sul recipiente o sull'imballaggio.

⁴ Per i cosmetici presentati non imballati o per quelli imballati nel luogo di vendita su domanda dell'acquirente, o preimballati in vista della loro vendita immediata, devono essere rispettate le disposizioni dell'ordinanza del 5 settembre 2012⁶ sulle indicazioni di quantità.

Art. 10 Dichiarazioni

¹ Le dichiarazioni che possono essere utilizzate riguardo ai prodotti cosmetici devono essere conformi ai criteri elencati nell'allegato 11.

² Questi criteri si applicano alle dichiarazioni sotto forma di testi, denominazioni, marchi, immagini o altri segni, figurativi o meno, che attribuiscono esplicitamente o implicitamente caratteristiche o funzioni ai prodotti in sede di caratterizzazione, di messa a disposizione sul mercato e di pubblicità dei prodotti cosmetici.

³ L'assenza di sperimentazioni animali può essere indicata sull'imballaggio del prodotto o su qualsiasi documento, foglio di istruzioni, etichetta, fascetta o cartellino aggiunto al prodotto cosmetico o a cui fa riferimento solo se il fabbricante, i suoi fornitori o l'importatore non hanno effettuato o incaricato terzi di far eseguire tali sperimentazioni per il prodotto cosmetico finito, o il suo prototipo o gli ingredienti di cui è composto e non hanno utilizzato alcun ingrediente testato da altri su animali in vista della fabbricazione di nuovi prodotti cosmetici.

Art. 11 Informazione sulle sostanze

Fatta salva la tutela della segretezza commerciale e dei diritti di proprietà intellettuale, le informazioni seguenti devono essere facilmente accessibili al pubblico per mezzi appropriati:

- a. formula qualitativa del prodotto cosmetico;
- b. formula quantitativa del prodotto cosmetico limitata alle sostanze pericolose ai sensi della versione dell'allegato 1 del regolamento (CE) n. 1272/2008 menzionato nell'allegato 2 numero 1 OChim.

⁶ RS 941.204

- c. nome, numero di codice della composizione e identità del fornitore nel caso di composizioni odoranti e aromatiche;
- d. dati relativi agli effetti indesiderabili e agli effetti indesiderabili gravi derivanti dall'uso del prodotto cosmetico.

Sezione 6 Fabbricazione e igiene

Art. 12 Requisiti generali

¹ I cosmetici devono essere fabbricati in modo da soddisfare le condizioni igieniche e di pulizia al fine di garantire la protezione della salute umana.

² I cosmetici devono rispettare i valori limite dei microorganismi di cui all'allegato 13.

Art. 13 Buona prassi di fabbricazione

¹ La fabbricazione dei cosmetici rispetta la buona prassi di fabbricazione.

² Qualora la fabbricazione dei prodotti cosmetici avvenga in conformità delle pertinenti norme relative alla buona prassi di fabbricazione di cui all'allegato 12, si presume il rispetto della buona prassi di fabbricazione.

Sezione 7 Notifica degli effetti indesiderabili gravi

Art. 14

In caso di effetti indesiderabili gravi, tramite i moduli previsti a tale scopo, all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) devono essere notificate senza indugio le informazioni seguenti:

- a. tutti gli effetti indesiderabili gravi noti;
- b. il nome del prodotto cosmetico interessato;
- c. le misure correttive prese ove necessario.

Sezione 8 Controllo autonomo

Art. 15 Sorveglianza del prodotto

¹ Il fabbricante, l'importatore e il distributore che hanno motivo di credere che un prodotto cosmetico non sia conforme alla presente ordinanza adotta immediatamente le misure correttive necessarie affinché il prodotto risponda ai requisiti e, se necessario, lo ritira dal mercato o lo richiama.

² Inoltre, nel caso in cui il prodotto cosmetico presenti rischi per la salute umana, chiunque fabbrica, importa e distribuisce prodotti cosmetici ne informano immediatamente la competente autorità d'esecuzione, fornendo precisazioni, in particolare sulle disposizioni che non soddisfa il prodotto e su tutte le misure correttive adottate.

³ Il distributore che ha motivo di credere che un prodotto cosmetico non sia conforme alla presente ordinanza non può immettere il prodotto sul mercato fino a quando quest'ultimo non sia stato reso conforme.

Art. 16 Tracciabilità

¹ Il fabbricante, l'importatore e il distributore comunicano all'autorità d'esecuzione, su sua domanda, a chi ha consegnato il prodotto cosmetico.

² Il distributore comunica all'autorità d'esecuzione, su sua domanda, da chi ha ricevuto il prodotto cosmetico.

³ In virtù dell'articolo 79 capoverso 4 ODerr, il fabbricante, l'importatore e il distributore devono potere presentare le informazioni all'autorità d'esecuzione per un periodo di tre anni a partire dalla data in cui il lotto del prodotto cosmetico è stato immesso sul mercato per la prima volta nel caso del fabbricante e, nel caso dell'importatore e del distributore, a partire dalla data in cui il lotto del prodotto cosmetico è stato loro consegnato.

Art. 17 Collaborazione con l'autorità competente

Il fabbricante, l'importatore e il distributore:

- a. comunicano all'autorità d'esecuzione, su domanda di quest'ultima, tutte le informazioni e tutti i documenti necessari, in una lingua ufficiale svizzera o in inglese, per dimostrare che il prodotto cosmetico soddisfa le disposizioni della presente ordinanza;
- b. cooperano, su domanda della stessa autorità, a qualsiasi misura presa per eliminare i rischi derivanti dal prodotto cosmetico che ha immesso sul mercato.

Sezione 9 Adeguamenti degli allegati

Art. 18

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

Sezione 10 Disposizioni finali**Art. 19** Abrogazione di un altro atto legislativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁷ sui cosmetici è abrogata.

Art. 20 Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie sono fissate all'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 21 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

⁷ RU ...

Allegato 1
(art. 2 cpv. 2)

Lista indicativa per categorie di cosmetici

- Creme, emulsioni, lozioni, gel e oli per la cura della pelle
- Maschere di bellezza
- Fondotinta (liquidi, paste, ciprie)
- Cipria per il trucco, polveri per il dopobagno e per l'igiene personale
- Saponi da toeletta, saponi deodoranti
- Profumi, acque da toeletta e acqua di Colonia
- Preparazioni per bagni e docce (sali, schiume, oli, gel)
- Prodotti per la depilazione
- Deodoranti e antitraspiranti
- Prodotti per la cura dei capelli:
 - tinture capillari e decoloranti
 - prodotti per l'arricciatura, la stiratura e il fissaggio
 - prodotti per la messa in piega
 - prodotti per pulitura (lozioni, polveri, shampoo)
 - prodotti di cura (lozioni, creme, oli)
 - prodotti per l'acconciatura (lozioni, lacche, gel, schiume, brillantine)
- Prodotti per la rasatura (saponi, schiume, lozioni)
- Prodotti per il trucco e lo strucco
- Prodotti per la cura e il trucco delle labbra
- Prodotti per la cura dei denti e della bocca
- Prodotti per la cura e il trucco delle unghie
- Prodotti per le cure intime esterne
- Prodotti solari
- Prodotti per l'abbronzatura senza sole
- Prodotti per schiarire la pelle
- Prodotti antirughe

Elenco delle sostanze vietate nei cosmetici

Numero d'ordine	Identificazione della sostanza		
	Nome chimico/INN	Numero CAS	Numero CE
a	b	c	d
1	Acetilammino-2-cloro-5-benzossazolo	35783-57-4	
2	Acetossietil-trimetilammonio idrossido (acetilcolina) e suoi sali	51-84-3	200-128-9
3	Deanoli aceglumas (INN)	3342-61-8	222-085-5
4	Spironolactonum (INN)	52-01-7	200-133-6
5	Acido [4-(4-idrossi-3-iodofenossi)-3,5-diiodofenil] acetico, (acido 3,3',5-triiodo-tiroacetico) [Tiratricolum (INN)] e suoi sali	51-24-1	200-086-1
6	Methotrexatum (INN)	59-05-2	200-413-8
7	Acidum aminocaproicum (INN) e suoi sali	60-32-2	200-469-3
8	Cinchophenum (INN), suoi sali, derivati e sali dei suoi derivati	132-60-5	205-067-1
9	Acidum thyropropicum (INN) e suoi sali	51-26-3	
10	Acido tricloraacetico	76-03-9	200-927-2
11	Aconitum napellus L. (foglie, radici e preparati)	84603-50-9	283-252-6
12	Aconitina (alcaloide principale dell' <i>Aconitum napellus</i> L.) e suoi sali	302-27-2	206-121-7
13	<i>Adonis vernalis</i> L. e suoi preparati	84649-73-0	283-458-6
14	Epinephrinum (INN)	51-43-4	200-098-7

15	Alcaloidi di <i>Rauwolfia serpentina</i> L. e loro sali	90106-13-1	290-234-1
16	Alcoli acetilenici, loro esteri, loro eteri ossidi e loro sali		
17	Isoprenalinum (INN)	7683-59-2	231-687-7
18	Allile, isotiocianato d'	57-06-7	200-309-2
19	Alloclamidum (INN) e suoi sali	5486-77-1	
20	Nalorphinum (INN), suoi sali e suoi eteri ossidi	62-67-9	200-546-1
21	Ammine simpaticomimetiche che agiscono sul sistema nervoso centrale: tutte le sostanze contenute nel primo elenco di medicinali, riportato nella risoluzione A.P. (69) 2 del Consiglio d'Europa, rilasciate dietro prescrizione medica	300-62-9	206-096-2
22	Amminobenzene (anilina), suoi sali e suoi derivati alogenati e solfonati	62-53-3	200-539-3
23	Betoxycainum (INN) e suoi sali	3818-62-0	
24	Zoxazolaminum (INN)	61-80-3	200-519-4
25	Procainamidum (INN), suoi sali e suoi derivati	51-06-9	200-078-8
26	Amminodifenile, di-(benzidina)	92-87-5	202-199-1
27	Tuaminoheptanum (INN), suoi isomeri e suoi sali	123-82-0	204-655-5
28	Octodrinum (INN) e suoi sali	543-82-8	208-851-1
29	Ammino-2-bis-(metossi-4-fenil)1,2-etanolo e suoi sali	530-34-7	
30	1-3-Dimetilpentilammina (ammino-2-metil-4-esano) e suoi sali	105-41-9	203-296-1
31	Ammino-4-salicilico, acido e suoi sali	65-49-6	200-613-5
32	Amminotoluene, suoi isomeri, loro sali e loro derivati alogenati e solfonati	26915-12-8	248-105-2
33	Amminoxileni, loro isomeri, loro sali e loro derivati alogenati e solfonati	1300-73-8	215-091-4

34	Imperatorine (metil-3'-buteno-2'-xilossi)9-osso-7-furo(3,2 g)cromo	482-44-0	207-581-1
35	<i>Ammi majus</i> L. e suoi preparati	90320-46-0	291-072-4
36	Amilene cloruro (dicloro-2,3-metil-2-butano)	507-45-9	
37	Androgena, sostanze ad attività		
38	Antracene (olio di)	120-12-7	204-371-1
39	Antibiotici		
40	Antimonio e suoi composti	7440-36-0	231-146-5
41	<i>Apocynum cannabinum</i> L. e suoi preparati	84603-51-0	283-253-1
42	5,6,6a,7-Tetraidro-6-metil-4-H-dibenzo[di,g]chinolina-10,11-diolo (apomorfina) e suoi sali	58-00-4	200-360-0
43	Arsenico e suoi composti	7440-38-2	231-148-6
44	<i>Atropa belladonna</i> L. e suoi preparati	8007-93-0	232-365-9
45	Atropina, suoi sali e suoi derivati	51-55-8	200-104-8
46	Bario (sali di), esclusi il solfato di bario, il solfuro di bario alle condizioni previste nell'allegato 3, le lacche, i pigmenti e i sali dei coloranti indicati nell'elenco dell'allegato 4		
47	Benzene	71-43-2	200-753-7
48	Benzimidazolone	615-16-7	210-412-4
49	Benzoazepina e benzodiazepina, suoi sali e derivati	12794-10-4	
50	2-(Dimetilamino)metil-2-butanol-benzoato e suoi sali (amilocaina)	644-26-8	211-411-1
51	Benzoil-trimetil-ossipiperidina (eucaina) e suoi sali	500-34-5	
52	Isocarboxazidum (INN)	59-63-2	200-438-4
53	Bendroflumethiazidum (INN) e suoi derivati	73-48-3	200-800-1
54	Berillio e suoi composti	7440-41-7	231-150-7

55	Bromo elementare	7726-95-6	231-778-1
56	Bretylilii tosilas (INN)	61-75-6	200-516-8
57	Carbromalum (INN)	77-65-6	201-046-6
58	Bromisovalum (INN)	496-67-3	207-825-7
59	Brompheniraminum (INN) e suoi sali	86-22-6	201-657-8
60	Benzilonii bromidum (INN)	1050-48-2	213-885-5
61	Tetrylammonii bromidum (INN)	71-91-0	200-769-4
62	Brucina	357-57-3	206-614-7
63	Tetracainum (INN) e suoi sali	94-24-6	202-316-6
64	Mofebutazonum (INN)	2210-63-1	218-641-1
65	Tolbutamidum (INN)	64-77-7	200-594-3
66	Carbutamidum (INN)	339-43-5	206-424-4
67	Phenylbutazonum (INN)	50-33-9	200-029-0
68	Cadmio e suoi composti	7440-43-9	231-152-8
69	<i>Cantharis vesicatoria</i>	92457-17-5	296-298-7
70	Cantaridina	56-25-7	200-263-3
71	Phenprobamatum (INN)	673-31-4	211-606-1
72	Carbazolo (derivati nitrati del)		
73	Carbonio (solfo di)	75-15-0	200-843-6
74	Catalasi	9001-05-2	232-577-1
75	Cefelina e suoi sali	483-17-0	207-591-6
76	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. (essenza)	8006-99-3	
77	Cloralio idrato	302-17-0	206-117-5
78	Cloro elementare	7782-50-5	231-959-5

79	Chlorpropramidum (INN)	94-20-2	202-314-5
80	Spostato o soppresso		
81	Cloridrato-citrato di 2-4-diammino-azobenzene (crisoidina, cloridrato e citrato)	5909-04-6	
82	Chlorzoxazonum (INN)	95-25-0	202-403-9
83	Clorodimetilammino-metilpirimidina (crimidina)	535-89-7	208-622-6
84	Chlorprothixenum (INN) e suoi sali	113-59-7	204-032-8
85	Clofenanidum (INN)	671-95-4	211-588-5
86	Bis-(cloroetil)metilammino-N-ossido e suoi sali (mustina N-ossido)	126-85-2	
87	Chlormethinum (INN) e suoi sali	51-75-2	200-120-5
88	Cyclophosphamidum (INN) e suoi sali	50-18-0	200-015-4
89	Mannomustinum (INN) e suoi sali	576-68-1	209-404-3
90	Butanilicainum (INN) e suoi sali	3785-21-5	
91	Chlormezanum (INN)	80-77-3	201-307-4
92	Triparanolum (INN)	78-41-1	201-115-0
93	[(Cloro-4 fenil)-2-fenil-2-acetil-2-diosso-1,3-indano] (clorofacinone)	3691-35-8	223-003-0
94	Chlorphenoxaminum (INN)	77-38-3	
95	Phenaglycodolum (INN)	79-93-6	201-235-3
96	Cloruro di etile	75-00-3	200-830-5
97	Sali di cromo, acido cromico e suoi sali	7440-47-3	231-157-5
98	<i>Claviceps purpurea</i> Tul., suoi alcaloidi e preparati	84775-56-4	283-885-8
99	<i>Conium maculatum</i> L. (frutti, polvere, preparati)	85116-75-2	285-527-6
100	Glycyclamidum (INN)	664-95-9	211-557-6
101	Cobalto (benzene sulfonato di)	23384-69-2	

102	Colchicina, suoi sali e suoi derivati	64-86-8	200-598-5
103	Colchicoside e suoi derivati	477-29-2	207-513-0
104	<i>Colchicum autumnale</i> L. e suoi preparati	84696-03-7	283-623-2
105	Convallatossina	508-75-8	208-086-3
106	<i>Anamirta cocculus</i> L. (frutti)		
107	<i>Croton tiglium</i> L. (olio)	8001-28-3	
108	N-(crotonoilammino-4-benzenesulfonyl)N'-butilurea	52964-42-8	
109	Curaro e curarine	8063-06-7/ 22260-42-0	232-511-1/ 244-880-6
110	Curarizzanti di sintesi		
111	Cianidrico (acido) e suoi sali	74-90-8	200-821-6
112	Fecleminum (INN); 2-(alfa-cicloesilbenzil)-N,N,N',N'-tetraetil-1,3-propandiammina	3590-16-7	
113	Cyclomenolum (INN) e suoi sali	5591-47-9	227-002-6
114	Natrii hexacyclonas (INN)	7009-49-6	
115	Hexapropymatum (INN)	358-52-1	206-618-9
116	Spontato o soppresso		
117	O,O'-Diacetil-N-allil-normorfina	2748-74-5	
118	Pipazetatum (INN) e suoi sali	2167-85-3	218-508-8
119	(1-Dibromofeniletil)-5 metil-5-idantoina	511-75-1	208-133-8
120	Bis-(trimetilammonio)-1,5-pentano (sali di); p. es.: Pentamethonii bromidum (INN)	541-20-8	208-771-7
121	Azamethonii bromidum (INN)	306-53-6	206-186-1
122	Cyclarbamatum (INN)	5779-54-4	227-302-7
123	Clofenotanum (INN); DDT (ISO)	50-29-3	200-024-3

124	<i>Bis</i> -(triethylammonio)-1,6-esano (sali di); p. es.: Hexamethonii bromidum (INN)	55-97-0	200-249-7
125	Dicloroetano (cloruri di etilene); p. es.: 1,2-dicloroetano	107-06-2	203-458-1
126	Dicloroetilene (cloruri di acetilene); p. es.: cloruro di vinilidene (1,1-dicloroetilene)	75-35-4	200-864-0
127	Lysergidum (INN) e suoi sali	50-37-3	200-033-2
128	2-Dietilamminoetil-fenil-4'-idrossi-3'-benzoato e suoi sali	3572-52-9	222-686-2
129	Cinchocainum (INN) e suoi sali	85-79-0	201-632-1
130	Dietilammino-3-propilcinnamato	538-66-9	
131	O,O-Dietil-O-(4-nitro-fenil)-monotiofosfato (Parathion – ISO)	56-38-2	200-271-7
132	N,N'-Bis(2-dietilamminoetil)ossamido-bis(2-clorobenzile), sali di; p. es.: Ambenonii chloridum (INN)	115-79-7	204-107-5
133	Methyprylonum (INN) e suoi sali	125-64-4	204-745-4
134	Digitalina e tutti gli eterosidi della digitale	752-61-4	212-036-6
135	(Diidrossi-2,6-metil-4-aza-4-esil)-7-teofillina (xantinolo)	2530-97-4	
136	Dioxethedrinum (INN) e suoi sali	497-75-6	207-849-8
137	Piprocuararii iodidum (INN)	3562-55-8	222-627-0
138	Propyphenazonum (INN)	479-92-5	207-539-2
139	Tetrabenazinum (INN) e suoi sali	58-46-8	200-383-6
140	Captodiamum (INN)	486-17-9	207-629-1
141	Mefechlorazinum (INN) e suoi sali	1243-33-0	
142	Dimetilammina	124-40-3	204-697-4
143	(Dimetilammino)-1[(dimetilammino)-metil]-2-butanol-2-benzoato e suoi sali	963-07-5	213-512-6

144	Metapirilene e suoi sali	91-80-5	202-099-8
145	Metamfepramonum (INN) e suoi sali	15351-09-4	239-384-1
146	Amitriptylinum (INN) e suoi sali	50-48-6	200-041-6
147	Metforminum (INN) e suoi sali	657-24-9	211-517-8
148	Isosorbidi dinitras (INN)	87-33-2	201-740-9
149	Dinitrile malonico	109-77-3	203-703-2
150	Dinitrile succinico	110-61-2	203-783-9
151	Dinitrofenoli isomeri	51-28-5/ 329-71-5/ 573-56-8/ 25550-58-7	200-087-7/ 206-348-1/ 209-357-9/ 247-096-2
152	Inproquonum (INN)	436-40-8	
153	Dimevamidum (INN) e suoi sali	60-46-8	200-479-8
154	Diphenylpyralinum (INN) e suoi sali	147-20-6	205-686-7
155	Sulfinpyrazonum (INN)	57-96-5	200-357-4
156	N-(4-Ammino-4-oso-3,3-difenil butil)-N,N-diisopropil-N-metil-ammonio, sali di; p. es.: Isopropanidi iodidum (INN)	71-81-8	200-766-8
157	Benactyzinum (INN)	302-40-9	206-123-8
158	Benzatropinum (INN) e suoi sali	86-13-5	
159	Cyclizinum (INN) e suoi sali	82-92-8	201-445-5
160	Difenil-5,5-tetraidrogliossalnone-4 [Doxenitoinum (INN)]	3254-93-1	221-851-6
161	Probenecidum (INN)	57-66-9	200-344-3
162	Disulfiramum (INN); Thiramum (INN)	97-77-8/ 137-26-8	202-607-8/ 205-286-2
163	Emetina, suoi sali e suoi derivati	483-18-1	207-592-1
164	Efedrina e suoi sali	299-42-3	206-080-5

165	Oxanamidum (INN) e suoi derivati	126-93-2	
166	Eserina o fisostigmina e suoi sali	57-47-6	200-332-8
167	Acido 4-amminobenzoico e suoi esteri, con gruppo amminico libero	150-13-0	205-753-0
168	Esteri della colina e della metilcolina e loro sali	67-48-1	200-655-4
169	Caramiphenum (INN)	77-22-5	201-013-6
170	Estere dietilfosforico del paranitrofenolo (paraoxon - ISO)	311-45-5	206-221-0
171	Metethoheptazinum (INN) e suoi sali	509-84-2	
172	Oxypheneridinum (INN) e suoi sali	546-32-7	
173	Ethoheptazinum (INN) e suoi sali	77-15-6	201-007-3
174	Metheptazinum (INN) e suoi sali	469-78-3	
175	Methylphenidatum (INN) e suoi sali	113-45-1	204-028-6
176	Doxylaminum (INN) e suoi sali	469-21-6	207-414-2
177	Tolboxanum (INN)	2430-46-8	
178	4-Benzilossifenolo e 4-etossifenolo	103-16-2/ 622-62-8	203-083-3/ 210-748-1
179	Parethoxycainum (INN) e suoi sali	94-23-5	205-246-4
180	Fenozolonum (INN)	15302-16-6	239-339-6
181	Glutethimidum (INN) e suoi sali	77-21-4	201-012-0
182	Etilene, ossido di	75-21-8	200-849-9
183	Bemegridum (INN) e suoi sali	64-65-3	200-588-0
184	Valnoctamidum (INN)	4171-13-5	224-033-7
185	Haloperidolum (INN)	52-86-8	200-155-6
186	Paramethazonum (INN)	53-33-8	200-169-2
187	Fluanisonum (INN)	1480-19-9	216-038-8

188	Trifluperidolum (INN)	749-13-3	
189	Fluoresonum (INN)	2924-67-6	220-889-0
190	Fluorouracilum (INN)	51-21-8	200-085-6
191	Fluoridrico (acido), suoi sali, suoi composti complessi e gli idrofluoruri, salvo quelli nominati nell'allegato 3	7664-39-3	231-634-8
192	Furfuriltrimetilammonio, sali di; p. es.: Furtrethonii iodidum (INN)	541-64-0	208-789-5
193	Galantaminum (INN)	357-70-0	
194	Gestagena, sostanze ad attività		
195	Esaclo-1,2,3,4,5,6-cicloesano (o HCH)	58-89-9	200-401-2
196	Esaclo-1,2,3,4,10,10-epossi-6,7-ottaidro-1,4,4a,5,6,7,8,8a-endo-endodimetilene-1,4,5,8-naftalene (endrina)	72-20-8	200-775-7
197	Esacloetano	67-72-1	200-666-4
198	Esaclo-1,2,3,4,10,10-esaidro-1,4,4a,5,8,8a-endo-dimetilene-1,4,5,8-naftalene (isodrina)	465-73-6	207-366-2
199	Idrastina, idrastinina e loro sali	118-08-1/ 6592-85-4	204-233-0/ 229-533-9
200	Idrazidi e loro sali, p. es.: Isoniazidum (INN)	54-85-3	200-214-6
201	Idrazina, suoi derivati e loro sali	302-01-2	206-114-9
202	Octamoxinum (INN) e suoi sali	4684-87-1	
203	Warfarinum (INN) e suoi sali	81-81-2	201-377-6
204	(Bis-idrossi-4-cumarinil-2)acetato di etile e sali dell'acido	548-00-5	208-940-5
205	Methocarbamolium (INN)	532-03-6	208-524-3
206	PropatylNitratum (INN)	2921-92-8	220-866-5
207	Bis(idrossi-4-osso-2-2H-1-benzopiran)3-il-1,1-metiltio-3-propano		

208	Fenadiazolum (INN)	1008-65-7	
209	Nitroxolinum (INN) e suoi sali	4008-48-4	223-662-4
210	Iosciamina, suoi sali e suoi derivati	101-31-5	202-933-0
211	<i>Hyoscyamus niger</i> L., (foglie, semi, polveri e preparati)	84603-65-6	283-265-7
212	Pemolinum (INN) e suoi sali	2152-34-3	218-438-8
213	Iodio elementare	7553-56-2	231-442-4
214	Bis-(trimetilammonio)-1,10-decano, sali di; p. es.: Decamethonii bromidum (INN)	541-22-0	208-772-2
215	<i>Uragoga ipecacuanha</i> Baill. e specie vicine (radici e loro preparati)	8012-96-2	232-385-8
216	N-(Isopropil-2 pentene-4-ol)urea (apronalide)	528-92-7	208-443-3
217	Santonina	481-06-1	207-560-7
218	<i>Lobelia inflata</i> L. e preparati	84696-23-1	283-642-6
219	Lobelinum (INN) e suoi sali	90-69-7	202-012-3
220	Acido barbiturico, suoi derivati e loro sali		
221	Mercurio e suoi composti, ad eccezione di quelli inclusi nell'allegato 5	7439-97-6	231-106-7
222	Mescalina e suoi sali	54-04-6	200-190-7
223	Poliacetaldeide (metaldeide)	9002-91-9	
224	2-(Metossi-2-allil-4-fenossi)-N,N-dietilacetammide e suoi sali	305-13-5	
225	Coumetarolum (INN)	4366-18-1	224-455-1
226	Dextromethorphanum (INN) e suoi sali	125-71-3	204-752-2
227	Metilammino-2-eptano e suoi sali	540-43-2	
228	Isometheptenum (INN) e suoi sali	503-01-5	207-959-6
229	Mecamylaminum (INN)	60-40-2	200-476-1

230	Guaifenesinum (INN)	93-14-1	202-222-5
231	Dicoumarolum (INN)	66-76-2	200-632-9
232	Phenmetrazinum (INN) suoi derivati e suoi sali	134-49-6	205-143-4
233	Thiamazolum (INN)	60-56-0	200-482-4
234	(Metil-2'-metossi-2'-fenil-4')diidropirano-3,4-cumarina (ciclocumarolo)	518-20-7	208-248-3
235	Carisoprodolum (INN)	78-44-4	201-118-7
236	Meprobamatum (INN)	57-53-4	200-337-5
237	Tefazolinum (INN) e suoi sali	1082-56-0	
238	Arecolina	63-75-2	200-565-5
239	Poldini metilsulfas (INN)	545-80-2	208-894-6
240	Hydroxyzinum (INN)	68-88-2	200-693-1
241	β -Naftolo	135-19-3	205-182-7
242	α -Naftilamina, β -naftilamina e loro sali	134-32-7/ 91-59-8	205-138-7/ 202-080-4
243	α -Naftil-3-idrossi-4-cumarina	39923-41-6	
244	Naphazolinum (INN) e suoi sali	835-31-4	212-641-5
245	Neostigmina e suoi sali; p. es.: Neostigmini bromidum (INN)	114-80-7	204-054-8
246	Nicotina e suoi sali	54-11-5	200-193-3
247	Nitriti di amile	110-46-3	203-770-8
248	Nitriti metallici, salvo nitrito di sodio	14797-65-0	
249	Nitrobenzene	98-95-3	202-716-0
250	Nitrocresoli e loro sali alcalini	12167-20-3	
251	Nitrofurantoinum (INN)	67-20-9	200-646-5
252	Furazolidonum (INN)	67-45-8	200-653-3

253	Nitroglicerina	55-63-0	200-240-8
254	Acenocoumarolum (INN)	152-72-7	205-807-3
255	Nitroferriicianuri alcalini (p. es. nitroprussati)	14402-89-2/ 13755-38-9	238-373-9/ -
256	Nitrostilbeni, omologhi e loro derivati		
257	Noradrenalina e suoi sali	51-41-2	200-096-6
258	Noscapinum (INN) e suoi sali	128-62-1	204-899-2
259	Guanethidinum (INN) e suoi sali	55-65-2	200-241-3
260	Estrogena, sostanze ad attività		
261	Oleandrina	465-16-7	207-361-5
262	Chlortalidonum (INN)	77-36-1	201-022-5
263	Pelletierina e suoi sali	2858-66-4/ 4396-01-4	220-673-6/ 224-523-0
264	Pentacloroetano	76-01-7	200-925-1
265	Pentaerithrityli tetranitras (INN)	78-11-5	201-084-3
266	Petrichloralum (INN)	78-12-6	
267	Octamylaminum (INN) e suoi sali	502-59-0	207-947-0
268	Acido picrico	88-89-1	201-865-9
269	Phenacemidum (INN)	63-98-9	200-570-2
270	Difenclozazinum (INN)	5617-26-5	
271	2-Fenilindan-1,3-dione [Phenindionum (INN)]	83-12-5	201-454-4
272	Ethylphenacemidum (INN)	90-49-3	201-998-2
273	Phenprocoumonum (INN)	435-97-2	207-108-9
274	Fenyramidolum (INN)	553-69-5	209-044-7
275	Triamterenum (INN) e suoi sali	396-01-0	206-904-3

276	Pirofostato di tetraetile	107-49-3	203-495-3
277	Tricresilfosfato	1330-78-5	215-548-8
278	Psilocybinum (INN)	520-52-5	208-294-4
279	Fosforo e fosfuri metallici	7723-14-0	231-768-7
280	Thalidomidum (INN) e suoi sali	50-35-1	200-031-1
281	<i>Physostigma venenosum</i> Balf.	89958-15-6	289-638-0
282	Picrotossina	124-87-8	204-716-6
283	Pilocarpina e suoi sali	92-13-7	202-128-4
284	α -Piperidil(-2)benzil acetato forma L, treolevogyro [Levofacetoperanum (INN)] e suoi sali	24558-01-8	
285	Thalidomidum (INN) e suoi sali	467-60-7	207-394-5
286	Azacylonolum (INN) e suoi sali	115-46-8	204-092-5
287	Bietamiverinum (INN)	479-81-2	207-538-7
288	Butopiprinum (INN) e suoi sali	55837-15-5	259-848-7
289	Piombo e suoi composti	7439-92-1	231-100-4
290	Conina	458-88-8	207-282-6
291	<i>Prunus laurocerasus</i> L., acqua distillata di foglie di lauroceraso	89997-54-6	289-689-9
292	Metiraponum (INN)	54-36-4	200-206-2
293	Sostanze radioattive ⁸		
294	<i>Juniperus sabina</i> L. (foglie, oli essenziali e preparati)	90046-04-1	289-971-1
295	Scopolamina, suoi sali e suoi derivati	51-34-3	200-090-3
296	Sali di oro		

⁸ Ai sensi dell'ordinanza del 22 giugno 1994 sulla radioprotezione (RS 814.501).

297	Selenio e suoi composti, ad eccezione del disolfuro di selenio, alle condizioni previste nell'allegato 3, numero 49	7782-49-2	231-957-4
298	<i>Solanum nigrum</i> L. e suoi preparati	84929-77-1	284-555-6
299	Sparteina e suoi sali	90-39-1	201-988-8
300	Glucocorticoidi (corticosteroidi)		
301	<i>Datura stramonium</i> L. e suoi preparati	84696-08-2	283-627-4
302	Strofantine, loro genine (strofantidine) e rispettivi derivati	11005-63-3	234-239-9
303	<i>Strophanthus</i> ssp. e loro preparati		
304	Stricnina e suoi sali	57-24-9	200-319-7
305	<i>Strychnos</i> ssp. e loro preparati		
306	Stupefacenti: ogni sostanza elencata nelle tabelle I e II della Convenzione unica sugli stupefacenti firmata a New York il 30 marzo 1961		
307	Sulfonammidi (para-ammino-benzen-sulfonammide e suoi derivati ottenuti per sostituzione di uno o più atomi di idrogeno legati a un atomo di azoto) e loro sali		
308	Sultiamum (INN)	61-56-3	200-511-0
309	Neodimio e suoi sali	7440-00-8	231-109-3
310	Thiotepum (INN)	52-24-4	200-135-7
311	<i>Pilocarpus jaborandi</i> Holmes e suoi preparati	84696-42-4	283-649-4
312	Tellurio e suoi composti	13494-80-9	236-813-4
313	Xylometazolinum (INN) e suoi sali	526-36-3	208-390-6
314	Tetracloroetilene	127-18-4	204-825-9
315	Tetracloruro di carbonio	56-23-5	200-262-8
316	Tetrafosfato di esaetile	757-58-4	212-057-0

317	Tallio e suoi composti	7440-28-0	231-138-1
318	<i>Theveta nerifolia</i> Juss., glicosidi estratti da	90147-54-9	90147-54-9/ 290-446-4
319	Ethionamidum (INN)	536-33-4	208-628-9
320	Phenothiazinum (INN) e suoi composti	92-84-2	202-196-5
321	Tiourea e suoi derivati, salvo le eccezioni nominate nell'allegato 3	62-56-6	200-543-5
322	Mephenesinum (INN) e suoi esteri	59-47-2	200-427-4
323	Vaccini, tossine o sieri definiti come medicinali immunologici in conformità dell'articolo 1, par. 4 della direttiva 2001/83/CE ⁹		
324	Tranlylcyprominum (INN) e suoi sali	155-09-9	205-841-9
325	Tricloronitrometano	76-06-2	200-930-9
326	Tribromoetano-2,2,2 (alcol tribromoetilico)	75-80-9	200-903-1
327	Trichlormethinum (INN) e suoi sali	817-09-4	212-442-3
328	Tretaminum (INN)	51-18-3	200-083-5
329	Gallamini triethiodidum (INN)	65-29-2	200-605-1
330	<i>Urginea scilla</i> Stern e suoi preparati	84650-62-4	283-520-2
331	Veratrina e suoi sali	8051-02-3	613-062-00-4
332	<i>Schoenocaulon officinale</i> Lind., suoi semi e suoi preparati	84604-18-2	283-296-6
333	<i>Veratrum</i> ssp. e loro preparati	90131-91-2	290-407-1
334	Cloruro di vinile monomero	75-01-4	200-831-0

⁹ Direttiva 2001/83/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 novembre 2001 recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano, GU L 311 del 28.11.2001, pag. 13.

335	Ergocalciferolum (INN) e colecalciferolo (vitamine D2 e D3)	50-14-6/ 67-97-0	200-014-9/ 200-673-2
336	Acidi O-alchiliditiocarbonici (xantati), sali di		
337	Yohimbina e suoi sali	146-48-5	205-672-0
338	Dimethili sulfoxidum (INN)	67-68-5	200-664-3
339	Diphenhydraminum (INN) e suoi sali	58-73-1	200-396-7
340	4-Terzbutilfenolo	98-54-4	202-679-0
341	4-Terzbutilpirocatecolo	98-29-3	202-653-9
342	Dihydrotachysterolum (INN)	67-96-9	200-672-7
343	Diossano (1,4-dietilene diossido)	123-91-1	204-661-8
344	Morfolina e suoi sali	110-91-8	203-815-1
345	<i>Pyrethrum album</i> L. e suoi preparati		
346	Maleato di piridina (maleato di pirianisamina)	59-33-6	200-422-7
347	Tripelennaminum (INN)	91-81-6	202-100-1
348	Tetraclorosalicilanilidi	7426-07-5	
349	Diclorosalicilanilidi	1147-98-4	
350	Tetrabromosalicilanilidi		
351	Dibromosalicilanilidi		
352	Bithionolum (INN)	97-18-7	202-565-0
353	Monosolfuri tiouramici	97-74-5	202-605-7
354	Spostato o soppresso		
355	Dimetileformamide	68-12-2	200-679-5
356	4-Fenilbutenone (acetone benzilidene)	122-57-6	204-555-1
357	Benzoati di coniferile, salvo tenori normali nelle essenze naturali utilizzate		

358	Furocumarine (p. es. Trioxysalenum (INN), metossi-5-psoralene, metossi-8-psoralene), salvo tenori normali nelle essenze naturali impiegate. Nei prodotti di protezione solare e negli abbronzanti, le furocumarine devono essere presenti in quantità inferiori a 1 mg/kg nel prodotto finito.	3902-71-4/ 298-81-7/ 484-20-8	223-459-0/ 206-066-9/ 207-604-5
359	Oli di semi di <i>Laurus nobilis</i> L.	84603-73-6	283-272-5
360	Safrolo, salvo tenori normali degli oli naturali utilizzati e a condizione che la concentrazione non sia superiore a 100 mg/kg nel prodotto finito e a 50 mg/kg nei prodotti per la cura dei denti e della bocca, a condizione che il safrolo non sia presente nei dentifrici per bambini.	94-59-7	202-345-4
361	4,4'-Bis(iodossi)-2,2'-dimetil-5,5'-bis(1-metiletil)-1,1'-bifenile (iodotimolo)	552-22-7	209-007-5
362	3'-Etil-tetraidro-5',6',7',8'-tetraidro-5',5',8',8'-tetrametil-2'-acetonaftalene o 1,1,4,4-tetrametil-6-etil-7-acetil-1,2,3,4-tetraidro-naftalene (AETT; Versalide)	88-29-9	201-817-7
363	o-Fenilendiammina e suoi sali (1,2-diamminobenzene)	95-54-5	202-430-6
364	4-Metil-m-fenilendiammina (toluene-2,4-diammina) e suoi sali	95-80-7	202-453-1
365	Acido aristolochico e suoi sali; <i>Aristolochia spp.</i> e suoi preparati	475-80-9/ 313-67-7/ 15918-62-4	202-499-6/ 206-238-3/ -
366	Cloroformio	67-66-3	200-663-8
367	2,3,7,8-Tetraclorodibenzo-p-diossina (TCDD)	1746-01-6	217-122-7
368	6-Acetossi-2,4-dimetil-1,3-diossano (dimetossano)	828-00-2	212-579-9
369	N-Ossido di 2-idrossipiridina, sale sodico (piritone sodico)	3811-73-2	223-296-5
370	N-(Triclorometiltio)cicloexen-4-dicarbossimide-1,2 (captano - ISO)	133-06-2	205-087-0

371	2,2'-Diidrossi-3,3',5,5',6,6'-esaclorodifenil-metano [Esaclorophenum (INN)]	70-30-4	200-733-8
372	6-(1-Piperidinil)-2,4-pirimidindiammina-3-ossido [Minoxidil (INN)] e suoi sali	38304-91-5	253-874-2
373	3,4',5-Tribromosalicilanilide [Tribromsalanum (INN)]	87-10-5	201-723-6
374	<i>Phytolacca</i> ssp. e loro preparati	65497-07-6/ 60820-94-2	
375	Tretinoinum (INN) (acido retinoico e suoi sali)	302-79-4	206-129-0
376	1-Metossi-2,4-diaminobenzene (2,4-diaminoanisolet - CI 76050) e suoi sali	615-05-4	210-406-1
377	1-Metossi-2,5-diaminobenzene (2,5-diaminoanisolet e suoi sali	5307-02-8	226-161-9
378	Colorante CI 12140	3118-97-6	221-490-4
379	Colorante CI 26105 (Solvent Red 24)	85-83-6	201-635-8
380	Colorante CI 42555 (Basic Violet 3), CI 42555:1, CI 42555:2,	548-62-9 467-63-0	208-953-6 207-396-6
381	Amil-4-dimetillamminobenzoato (miscela di isome- ri) [Padimatum A (INN)]	14779-78-3	238-849-6
383	2-Ammino-4-nitrofenolo	99-57-0	202-767-9
384	2-Ammino-5-nitrofenolo	121-88-0	204-503-8
385	11- α -Idrossipregn-4-en-3,20-dione e i suoi esteri	80-75-1	201-306-9
386	Colorante CI 42640 ([4-[[4-(dimetilammino)fenil][4- [etil(3-solfonatobenzil)ammino]fenil]metilen]cicloesa-2,5- diene-1-ilidene](etil)(3-solfonatobenzil)ammonio, sale di sodio)	1694-09-3	216-901-9
387	Colorante CI 13065	587-98-4	209-608-2
388	Colorante CI 42535 (Basic Violet 1)	8004-87-3	

389	Colorante CI 61554 (Solvent Blue 35)	17354-14-2	241-379-4
390	Antiandrogeni a struttura steroidea		
391	Zirconio e suoi composti, ad eccezione delle sostanze menzionate nell'allegato 3, e di lacche, pigmenti o sali di zirconio alle condizioni indicate nell'allegato 4	7440-67-7	231-176-9
392	Spostato o soppresso		
393	Acetonitrile	75-05-8	200-835-2
394	Tetraidrozolina [Tetryzolinum (INN)] e suoi sali	84-22-0	201-522-3
395	Idrossi-8-chinolina e il suo solfato, ad eccezione delle utilizzazioni previste al numero 51 dell'allegato 3	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1
396	Piritione disolfuro + solfato di magnesio (2,2'-ditiobispiridin-1,1'-diossido), prodotto di addizione con il solfato triidrato di magnesio	43143-11-9	256-115-3
397	Colorante CI 12075 (Pigment Orange 5), sue lacche, pigmenti e sali	3468-63-1	222-429-4
398	Colorante CI 45170 e CI 45170:1 (Basic Violet 10)	81-88-9/ 509-34-2	201-383-9/ 208-096-8
399	Lidocainum (INN)	137-58-6	205-302-8
400	1,2-Epossibutano	106-88-7	203-438-2
401	Colorante CI 15585	5160-02-1/ 2092-56-0	225-935-3/ 218-248-5
402	Stronzio, lattato di	29870-99-3	249-915-9
403	Stronzio, nitrato di	10042-76-9	233-131-9
404	Stronzio, policarbossilato di		
405	Pramocainum (INN)	140-65-8	205-425-7
406	4-Etossi-m-fenilendiammina e suoi sali	5862-77-1	
407	Metilammino-2,4-eptano e suoi sali	14572-93-1	

408	Pirocatecolo (catecolo)	120-80-9	204-427-5
409	Pirogallolo	87-66-1	201-762-9
410	Nitrosammine, p. es.: dimetilnitrosammina; nitroso-dipropilammina; 2,2'-nitrosoimmino)bisetanolo	62-75-9/ 621-64-7/ 1116-54-7	200-549-8/ 210-698-0/ 214-237-4
411	Alchil- ed alcanolamine secondarie e loro sali		
412	2-Ammينو-2-nitrofenolo	119-34-6	204-316-1
413	2-Metil-m-fenilendiammina (toluene-2,6-diammina)	823-40-5	212-513-9
414	4-Terz-butil-3-metossi-2,6-dinitrotoluene (muschio ambretta)	83-66-9	201-493-7
415	Spostato o soppresso		
416	Cellule, tessuti o prodotti di origine umana		
417	3,3-Bis(4-idrossifenil)ftalide [Phenolphthaleinum (INN)]	77-09-8	201-004-7
418	Acido 3-imidazol-4-ilacrilico e il suo estere etilico (acido urocanico)	104-98-3/ 27538-35-8	203-258-4/ 248-515-1
419	I materiali di categoria 1 e i materiali di categoria 2, quali definiti rispettivamente agli articoli 5 e 6 dell'ordinanza del 25 maggio 2011 concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (OESA) ¹⁰		
420	Catrami di carbone grezzi e raffinati	8007-45-2	232-361-7
421	1,1,3,3,5-Pentamentil-4,6-dinitroindano (muschio moschene)	116-66-5	204-149-4
422	5-Terz-butil-1,2,3-trimetil-4,6-dinitrobenzene (muschio tibetene)	145-39-1	205-651-6

¹⁰ RS 916.441.22

423	Olio essenziale di radice di enula (<i>Inula helenium</i> L.), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose (n. CAS 97676-35-2)	97676-35-2	
424	Cianuro di benzile (n. CAS 140-29-4), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	140-29-4	205-410-5
425	Ciclaminalcol, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	4756-19-8	225-289-2
426	Maleato di dietile, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	141-05-9	205-451-9
427	Diidrocumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	119-84-6	204-354-9
428	2,4-Diidrossi-3-metil-benzaldeide, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	6248-20-0	228-369-5
429	3,7-Dimetil-2-octen-1-olo (6,7-diidrogeraniolo), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	40607-48-5	254-999-5
430	4,6-Dimetil-8-terz-butil-cumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	17874-34-9	241-827-9
431	Citraconato di dimetile, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	617-54-9	
432	7,11-Dimetil-4,6,10-dodecatrien-3-one (pseudometil-lionone), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	26651-96-7	247-878-3
433	6,10-Dimetil-3,5,9-undecatrien-2-one (pseudoionone), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	141-10-6	205-457-1
434	Difenilammina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	122-39-4	204-539-4
435	Etilacrilato, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	140-88-5	205-438-8
436	Assoluta di foglia di fico (<i>Ficus carica</i> L.), se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	68916-52-9	

437	Trans-2-eptenale, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	18829-55-5	242-608-0
438	Trans-2-esenale-dietilacetale, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	67746-30-9	266-989-8
439	Trans-2-esenale-dimetilacetale, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	18318-83-7	242-204-4
440	Alcol idroabietilico, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	13393-93-6	236-476-3
441	6-Isopropil-2-decaidronaftalenolo, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	34131-99-2	251-841-7
442	7-Metossicumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	531-59-9	208-513-3
443	4-(4-Metossifenil)-3-butene-2-one (anisilidene acetone), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	943-88-4	213-404-9
444	1-(4-Metossifenil)-1-penten-3-one (alfa-metile anisilidene acetone), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	104-27-8	203-190-5
445	Metil-trans-2-butenato, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	623-43-8	210-793-7
446	7-Metilcumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	2445-83-2	219-499-3
447	5-Metil-2,3-esandione (acetilisovalerile), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	13706-86-0	237-241-8
448	2-Pentilidencicloesanone, se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	25677-40-1	247-178-8
449	3,6,10-Trimetil-3,5,9-undecatien-2-one (pseudo-isometil-ionone), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	1117-41-5	214-245-8
450	Oli essenziali di verbena (<i>Lippia citriodora</i> Kunth.) e derivati diversi dall'assoluto se impiegati come ingredienti per le loro proprietà odorose	8024-12-2	285-515-0
451	Spostato o soppresso		

452	6-(2-Cloroetil)-6(2-metossietossi)-2,5,7,10-tetraossa-6-silaundecano	37894-46-5	253-704-7
453	Dicloruro di cobalto	7646-79-9	231-589-4
454	Solfato di cobalto	10124-43-3	233-334-2
455	Monossido di nichel	1313-99-1	215-215-7
456	Triossido di dinichel	1314-06-3	215-217-8
457	Diossido di nichel	12035-36-8	234-823-3
458	Disolfuro di trinichel	12035-72-2	234-829-6
459	Tetracarbonilnichel	13463-39-3	236-669-2
460	Solfuro di nichel	16812-54-7	240-841-2
461	Bromato di potassio	7758-01-2	231-829-8
462	Monossido di carbonio	630-08-0	211-128-3
463	Buta-1,3-diene, cfr. anche n. 464-611	106-99-0	203-450-8
464	Isobutano, con contenuto $\geq 0,1$ % p/p di butadiene	75-28-5	200-857-2
465	Butano, con contenuto $\geq 0,1$ % p/p di butadiene	106-97-8	203-448-7
466	Gas (petrolio), C3-4, con contenuto $> 0,1$ % p/p di butadiene	68131-75-9	268-629-5
467	Gas di coda (petrolio), distillato crackizzato cataliticamente e nafta crackizzata cataliticamente, colonna di frazionamento ad assorbimento, con contenuto $> 0,1$ % p/p di butadiene	68307-98-2	269-617-2
468	Gas di coda (petrolio), nafta di polimerizzazione catalitica, stabilizzante di frazionamento, con contenuto $> 0,1$ % p/p di butadiene	68307-99-3	269-618-8
469	Gas di coda (petrolio), nafta riformata cataliticamente, stabilizzante di frazionamento, privi di idrogeno solforato, con contenuto $> 0,1$ % p/p di butadiene	68308-00-9	269-619-3
470	Gas di coda (petrolio), distillato crackizzato, stripper di «hydrotreating», con contenuto $> 0,1$ % p/p di butadiene	68308-01-0	269-620-9

471	Gas di coda (petrolio), cracking catalitico di gasolio, torre di assorbimento, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-03-2	269-623-5
472	Gas di coda (petrolio), impianto di recupero gas, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-04-3	269-624-0
473	Gas di coda (petrolio), impianto di recupero gas, deetanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-05-4	269-625-6
474	Gas di coda (petrolio), distillato idrodesolforato e nafta idrodesolforata dal frazionatore, privi di acidi, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-06-5	269-626-1
475	Gas di coda (petrolio), idrodesolforato dall'impianto di stripping del gasolio, privi di idrogeno solforato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-07-6	269-627-7
476	Gas di coda (petrolio), nafta isomerizzata dallo stabilizzatore di frazionamento, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-08-7	269-628-2
477	Gas di coda (petrolio), nafta di prima distillazione dallo stabilizzatore, privi di idrogeno solforato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-09-8	269-629-8
478	Gas di coda (petrolio), distillato di prima distillazione dall'idrodesolforatore, privo di idrogeno solforato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-10-1	269-630-3
479	Gas di coda (petrolio), alchilazione propano-propilene, preparazione carica deetanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-11-2	269-631-9
480	Gas di coda (petrolio), gasolio sotto vuoto dall'idrodesolforatore, privi di idrogeno solforato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68308-12-3	269-632-4
481	Gas (petrolio), frazioni di testa crackizzate cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68409-99-4	270-071-2
482	Alcani, C1-2, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68475-57-0	270-651-5
483	Alcani, C2-3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68475-58-1	270-652-0

484	Alcani, C3-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68475-59-2	270-653-6
485	Alcani, C4-5, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68475-60-5	270-654-1
486	Gas combustibili, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-26-6	270-667-2
487	Gas combustibili, distillati di petrolio grezzo, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-29-9	270-670-9
488	Idrocarburi, C3-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-40-4	270-681-9
489	Idrocarburi, C4-5, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-42-6	270-682-4
490	Idrocarburi, C2-4, arricchiti in C3 con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-49-3	270-689-2
491	Gas di petrolio, liquefatti, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-85-7	270-704-2
492	Gas di petrolio, liquefatti, addolciti, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68476-86-8	270-705-8
493	Gas (petrolio), C3-4, ricchi di isobutano, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-33-8	270-724-1
494	Distillati (petrolio), C3-6, ricchi di piperilene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-35-0	270-726-2
495	Gas (petrolio), carica sistema amminico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-65-6	270-746-1
496	Gas (petrolio), dall'idrodesolforatore dell'impianto benzene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-66-7	270-747-7
497	Gas (petrolio), riciclo dall'impianto benzene, ricchi di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-67-8	270-748-2
498	Gas (petrolio), da olio di miscela, ricco in idrogeno-azoto, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-68-9	270-749-8

499	Gas (petrolio), frazioni di testa dello splitter del butano, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-69-0	270-750-3
500	Gas (petrolio), C2-3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-70-3	270-751-9
501	Gas (petrolio), da gasolio di cracking catalitico, frazioni di fondo del depropanizzatore, ricchi di C4 privi di acido, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-71-4	270-752-4
502	Gas (petrolio), nafta crackizzata cataliticamente, frazioni di fondo del debutanizzatore, ricchi di C3-5, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-72-5	270-754-5
503	Gas (petrolio), nafta crackizzata cataliticamente, frazioni di testa del depropanizzatore, ricchi di C3 privi di acido, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-73-6	270-755-0
504	Gas (petrolio), dall'impianto di cracking catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-74-7	270-756-6
505	Gas (petrolio), da impianto di cracking catalitico, ricchi di C1-5, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-75-8	270-757-1
506	Gas (petrolio), frazione di testa dallo stabilizzatore di nafta polimerizzata cataliticamente, ricchi di C2-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-76-9	270-758-7
507	Gas (petrolio), nafta dal reforming catalitico, teste dello stripper, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-77-0	270-759-2
508	Gas (petrolio), impianto di reforming catalitico, ricchi di C1-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-79-2	270-760-8
509	Gas (petrolio), C6-8, riciclo di reforming catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-80-5	270-761-3
510	Gas (petrolio), C6-8, da reforming catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-81-6	270-762-9

511	Gas (petrolio), C6-8, riciclo di reforming catalitico, arricchiti in idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-82-7	270-763-4
512	Gas (petrolio), C3-5, carica di alchilazione olefinica-paraffinica, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-83-8	270-765-5
513	Gas (petrolio), corrente di ritorno C2, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-84-9	270-766-0
514	Gas (petrolio), ricchi di C4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-85-0	270-767-6
515	Gas (petrolio), frazioni di testa del deetanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-86-1	270-768-1
516	Gas (petrolio), frazioni di testa della colonna del deisobutanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-87-2	270-769-7
517	Gas (petrolio), secchi dal depropanizzatore, ricchi di propilene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-90-7	270-772-3
518	Gas (petrolio), frazioni di testa del depropanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-91-8	270-773-9
519	Gas (petrolio), secchi leggermente acidi, dall'impianto di concentrazione gas, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-92-9	270-774-4
520	Gas (petrolio), distillazione dal riassorbitore concentrazione gas, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-93-0	270-774-4
521	Gas (petrolio), frazioni di testa del depropanizzatore dell'impianto recupero gas, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-94-1	270-777-0
522	Gas (petrolio), alimentazione impianto Girbatol, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-95-2	270-778-6
523	Gas (petrolio), da assorbitore di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-95-2	270-779-1
524	Gas (petrolio), ricchi di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-97-4	270-780-7

525	Gas (petrolio), riciclo olio di miscela idrotrattato, ricchi di idrogeno-azoto, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-98-5	270-781-2
526	Gas (petrolio), frazionati di benzina pesante isomerizzata, arricchiti in C4, esenti da idrogeno solforato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68477-99-6	270-782-8
527	Gas (petrolio), riciclo, ricchi di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-00-2	270-783-3
528	Gas (petrolio), condizionamento impianto reforming, ricchi di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-01-3	270-784-9
529	Gas (petrolio), idrotrattamento, reforming, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-02-4	270-785-4
530	Gas (petrolio), idrotrattamento-reforming, ricchi di idrogeno-metano, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-03-5	270-787-5
531	Gas (petrolio), condizionamento impianto reforming, ricchi di idrogeno, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-04-6	270-788-0
532	Gas (petrolio), distillazione da cracking termico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-05-7	270-789-6
533	Gas di coda (petrolio), da torre di riflusso del frazionamento, olio purificato di cracking catalitico e residuo sotto vuoto di cracking termico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-21-7	270-802-5
534	Gas di coda (petrolio), assorbitore di stabilizzazione nafta crackizzata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-22-8	270-803-0
535	Gas di coda (petrolio), dai processi di cracking e reforming catalitico e dal frazionatore combinato con l'idrodesolforatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-24-0	270-804-6
536	Gas di coda (petrolio), dall'assorbitore di rifrazionamento dell'apparecchiatura di cracking catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-25-1	270-805-1

537	Gas di coda (petrolio), dalla stabilizzazione per frazionamento di nafta riformata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-26-2	270-806-7
538	Gas di coda (petrolio), separatore di nafta riformata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-27-3	270-807-2
539	Gas di coda (petrolio), stabilizzatore di nafta riformata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-28-4	270-808-8
540	Gas di coda (petrolio), separatore di idrotrattamento del distillato crackizzato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-29-5	270-809-3
541	Gas di coda (petrolio), separatore di nafta di prima distillazione idrodesolforata, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-30-8	270-810-9
542	Gas di coda (petrolio), corrente mista dell'impianto di gas saturo, ricco di C4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-32-0	270-813-5
543	Gas di coda (petrolio), impianto di recupero di gas saturo, ricco di C1-2, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-33-1	270-814-0
544	Gas di coda (petrolio), dall'impianto di cracking termico di residui sotto vuoto, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68478-34-2	270-815-6
545	Idrocarburi, ricchi di C3-4, distillato di petrolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68512-91-4	270-990-9
546	Gas (petrolio), tagli di testa di nafta di prima distillazione sottoposta a reforming catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-14-4	270-999-8
547	Gas (petrolio), dall'apparecchio di deesizzazione di nafta di prima distillazione, gamma completa di frazioni, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-15-5	271-000-8
548	Gas (petrolio), dal depropanizzatore di idrocracking, ricchi di idrocarburi, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-16-6	271-001-3

549	Gas (petrolio), dalla stabilizzazione di frazioni leggere di nafta di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-17-7	271-002-9
550	Gas (petrolio), dal flashing ad alta pressione dell'effluente del reforming, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-18-8	271-003-4
551	Gas (petrolio), dal flashing a bassa pressione dell'effluente del reforming, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-19-9	271-005-5
552	Residui (petrolio), splitter di alchilazione, ricchi di C4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68513-66-6	271-010-2
553	Idrocarburi, C1-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68514-31-8	271-032-2
554	Idrocarburi, C1-4, addolciti, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68514-36-3	271-038-5
555	Gas (petrolio), da distillazione di gas di raffineria di petrolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68527-15-1	271-258-1
556	Idrocarburi, C1-3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68527-16-2	271-259-7
557	Idrocarburi, C1-4, frazione del debutanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68527-19-5	271-261-8
558	Gas (petrolio), frazioni di testa del depentanizzatore di idrotrattamento dell'unità benzene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68602-82-4	271-623-5
559	Gas (petrolio), C1-5, umidi, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68602-83-5	271-624-0
560	Gas (petrolio), da assorbitore secondario, frazionamento delle frazioni di testa da cracking catalitico fluidizzato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68602-84-6	271-625-6
561	Idrocarburi, C2-4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68606-25-7	271-734-9
562	Idrocarburi, C3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68606-26-8	271-735-4

563	Gas (petrolio), carica di alchilazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68606-27-9	271-737-5
564	Gas (petrolio), dal frazionamento di residui del depropanizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68606-34-8	271-742-2
565	Prodotti del petrolio, gas di raffineria, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68607-11-4	271-750-6
566	Gas (petrolio), hydrocracking, dal separatore a bassa pressione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68783-06-2	272-182-1
567	Gas (petrolio), miscela di raffineria, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68783-07-3	272-183-7
568	Gas (petrolio), dall'impianto di cracking catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68783-64-2	272-203-4
569	Gas (petrolio), C2-4, addolciti, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68783-65-3	272-205-5
570	Gas (petrolio), di raffineria, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68814-67-5	272-338-9
571	Gas (petrolio), dal separatore di prodotti di platfor- ming, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68814-90-4	272-343-6
572	Gas (petrolio), dalla stabilizzazione in depentanizza- tore di cherosene «sour» idrotrattato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68911-58-0	272-775-5
573	Gas (petrolio), da «flash drum» di cherosene «sour» idrotrattato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68911-59-1	272-776-0
574	Gas (petrolio), dal frazionamento del grezzo, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68918-99-0	272-871-7
575	Gas (petrolio), dal deesanzizzatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-00-6	272-872-2
576	Gas (petrolio), distillato, dallo stripper del processo di desolforazione «unifining», con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-01-7	272-873-8
577	Gas (petrolio), dal frazionamento del cracking catalitico fluidizzato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-02-8	272-874-3

578	Gas (petrolio), da assorbitore secondario di scrubbing dell'impianto di cracking catalitico fluidizzato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-03-9	272-875-9
579	Gas (petrolio), da stripper di desolforazione di idrotrattamento di distillato pesante, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-04-0	272-876-4
580	Gas (petrolio), da apparecchio stabilizzatore per frazionamento di benzina leggera di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-05-1	272-878-5
581	Gas (petrolio), da stripper di desolforazione «unifining» di nafta, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-06-2	272-879-0
582	Gas (petrolio), da apparecchio stabilizzatore per frazionamento di benzina leggera di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-07-3	272-880-6
583	Gas (petrolio), dalla torre di «preflash», distillazione del grezzo, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-08-4	272-881-1
584	Gas (petrolio), da reforming catalitico di nafta di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-09-5	272-882-7
585	Gas (petrolio), dallo stabilizzatore di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-10-8	272-883-2
586	Gas (petrolio), dallo stripper del catrame, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-11-9	272-884-8
587	Gas (petrolio), dallo stripper «unifining», con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-12-0	272-885-3
588	Gas (petrolio), frazioni di testa di splitter di cracking catalitico fluidizzato, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68919-20-0	272-893-7
589	Gas (petrolio), da debutanizzatore di nafta crackizzata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-76-1	273-169-3
590	Gas di coda (petrolio), da stabilizzatore di nafta e distillato crackizzati cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-77-2	273-170-9

591	Gas di coda (petrolio), da separatore di nafta idrodesolforata cataliticamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-79-4	273-173-5
592	Gas di coda (petrolio), da idrodesolfatore di nafta di prima distillazione, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-80-7	273-174-0
593	Gas di coda (petrolio), da assorbitore di nafta, gasolio e distillato crackizzati termicamente, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-81-8	273-175-6
594	Gas di coda (petrolio), da stabilizzazione per frazionamento di idrocarburi crackizzati termicamente, coking del petrolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68952-82-9	273-176-1
595	Gas (petrolio), da frazioni leggere di cracking con vapore, concentrati in butadiene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68955-28-2	273-265-5
596	Gas (petrolio), da torre di assorbimento a spugna, frazionamento dei prodotti di testa da impianti di cracking a letto fluido e desolforazione gasolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68955-33-9	273-269-7
597	Gas (petrolio), nafta di prima distillazione, frazione di testa da stabilizzatore reforming catalitico, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68955-34-0	273-270-2
598	Gas (petrolio), da distillazione e cracking catalitico del grezzo, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	68989-88-8	273-563-5
599	Idrocarburi, C4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	87741-01-3	289-339-5
600	Alcani, C1-4, ricchi di C3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	90622-55-2	292-456-4
601	Gas (petrolio), scarico di scrubber di gasolio a dietanolamina, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-15-3	295-397-2
602	Gas (petrolio), effluente da idrodesolforazione di gasolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-16-4	295-398-8

603	Gas (petrolio), spurgo dell'idrodesolforazione del gasolio, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-17-5	295-399-3
604	Gas (petrolio), scarico da flash drum di effluente dell'idrogenatore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-18-6	295-400-7
605	Gas (petrolio), residui di cracking con vapore ad alta pressione di nafta, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-19-7	295-401-2
606	Gas (petrolio), residuo «visbreaking», con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-20-0	295-402-8
607	Gas (petrolio), da cracker a vapore, ricchi di C3, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-22-2	295-404-9
608	Idrocarburi, C4, distillato da cracker a vapore, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-23-3	295-405-4
609	Gas di petrolio, liquefatti, addolciti, frazione C4, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	92045-80-2	295-463-0
610	Idrocarburi, C4, privi di 1,3-butadiene e isobutene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	95465-89-7	306-004-1
611	Raffinati (petrolio), frazione C4 crackizzata con vapore dell'estrazione con ammonio acetato di rame, C3-5 e C3-5 insaturi, privi di butadiene, con contenuto > 0,1 % p/p di butadiene	97722-19-5	307-769-4
612	Benzo[d,e,f]crisene (benzo[a]pirene)	50-32-8	200-028-5
613	Pece, catrame-petrolio di carbone, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	68187-57-5	269-109-0
614	Distillati (carbone-petrolio), aromatici a nuclei condensati, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	68188-48-7	269-159-3
615	Spostato o soppresso		
616	Spostato o soppresso		
617	Olio di creosoto, frazione acenaftene, privo di acenaftene, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	90640-85-0	292-606-9

618	Pece, catrame di carbone, bassa temperatura, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	90669-57-1	292-651-4
619	Pece, catrame di carbone, bassa temperatura, trattata termicamente, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	90669-58-2	292-653-5
620	Pece, catrame di carbone, bassa temperatura, ossidata, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	90669-59-3	292-654-0
621	Residui di estrazione (carbone), bruno, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	91697-23-3	294-285-0
622	Cere paraffiniche (carbone), catrame di carbone bruno ad alta temperatura, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	92045-71-1	295-454-1
623	Cere paraffiniche (carbone), catrame di carbone bruno ad alta temperatura, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	92045-72-2	295-455-7
624	Solidi di scarto, coking della pece di catrame di carbone, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	92062-34-5	295-549-8
625	Pece, catrame di carbone, alta temperatura, secondaria, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	94114-13-3	302-650-3
626	Residui (carbone), estrazione con solvente liquido, con contenuto 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	94114-46-2	302-681-2
627	Liquidi di carbone, soluzione di estrazione con solvente liquido, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	94114-47-3	302-682-8
628	Liquidi di carbone, estrazione con solvente liquido, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	94114-48-4	302-683-3
629	Cere paraffiniche (carbone), catrame di carbone bruno ad alta temperatura, trattate con carbone, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	97926-76-6	308-296-6
630	Cere paraffiniche (carbone), catrame di carbone bruno ad alta temperatura, trattate con argilla, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	97926-77-7	308-297-1

631	Cere paraffiniche (carbone), catrame di carbone bruno ad alta temperatura, trattate con acido silicico, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	97926-78-8	308-298-7
632	Oli di assorbimento, frazione idrocarburica aromatica biciclica ed eterociclica, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	101316-45-4	309-851-5
633	Idrocarburi aromatici, C20-28, policiclici, derivati da pirolisi mista pece di catrame di carbone-polietilene-polipropilene, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	101794-74-5	309-956-6
634	Idrocarburi aromatici, C20-28, policiclici, derivati da pirolisi mista pece di catrame di carbone-polietilene, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	101794-75-6	309-957-1
635	Idrocarburi aromatici, C20-28, policiclici, derivati da pirolisi mista pece di catrame di carbone-polistirene, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	101794-76-7	309-958-7
636	Pece, catrame di carbone, alta temperatura, trattata termicamente, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	121575-60-8	310-162-7
637	Dibenzo[a,h]antracene	53-70-3	200-181-8
638	Benzo[a]antracene	56-55-3	200-280-6
639	Benzo[e]pirene	192-97-2	205-892-7
640	Benzo[j]fluorantene	205-82-3	205-910-3
641	Benzo(e)acefenantrilene	205-99-2	205-911-9
642	Benzo[k]fluorantene	207-08-9	205-916-6
643	Crisene	218-01-9	205-923-4
644	2-Bromopropano	75-26-3	200-855-1
645	Tricloroetilene	79-01-6	201-167-4
646	1,2-Dibromo-3-cloropropano	96-12-8	202-479-3
647	2,3-Dibromopropan-1-olo	96-13-9	202-480-9

648	1,3-Dicloropropan-2-olo	96-23-1	202-491-9
649	α,α,α -Triclorotoluene	98-07-7	202-634-5
650	α -Clorotoluene (cloruro di benzile)	100-44-7	202-853-6
651	1,2-Dibromoetano	106-93-4	203-444-5
652	Esaclorobenzene	118-74-1	204-273-9
653	Bromoetilene (bromuro di vinile)	593-60-2	209-800-6
654	1,4-Diclorobut-2-ene	764-41-0	212-121-8
655	Metilossirano (ossido di propilene)	75-56-9	200-879-2
656	(Epossietil)benzene (ossido di stirene)	96-09-3	202-476-7
657	1-Cloro-2,3-epossipropano (epicloroidrina)	106-89-8	203-439-8
658	R-1-Cloro-2,3-epossipropano	51594-55-9	424-280-2
659	1,2-Epossi-3-fenossipropano (fenilglicidil etero)	122-60-1	204-557-2
660	2,3-Epossipropan-1-olo (glicidolo)	556-52-5	209-128-3
661	R-2,3-Epossi-1-propanolo	57044-25-4	404-660-4
662	2,2'-Biossiranone (1,2:3,4-diepossibutano)	1464-53-5	215-979-1
663	(2RS,3RS)-3-(2-Clorofenil)-2-(4-fluorofenil)-[1H-1,2,4-triazol-1-il]metil]ossirano; epossiconazolo	133855-98-8	406-850-2
664	Ossido di clorometile e metile	107-30-2	203-480-1
665	2-Metossietanolo e suo acetato (2-metossietil-acetato)	109-86-4/ 110-49-6	203-713-7/ 203-772-9
666	2-Etossietanolo e suo acetato (2-etossietil-acetato)	110-80-5/ 111-15-9	203-804-1/ 203-839-2
667	Ossibis[clorometano], ossido di bis(clorometile)	542-88-1	208-832-8
668	2-Metossipropanolo	1589-47-5	216-455-5
669	Propiolattone	57-57-8	200-340-1
670	Dimetilcarbamoilcloruro	79-44-7	201-208-6

671	Uretano (carbammato di etile)	51-79-6	200-123-1
672	Spostato o soppresso		
673	Spostato o soppresso		
674	Acido metossiacetico	625-45-6	210-894-6
675	Ftalato di dibutile	84-74-2	201-557-4
676	Bis(2-metossietil)etere (dietilenglicol dimetiletere)	111-96-6	203-924-4
677	Ftalato di bis(2-etilesile) (dietilesil ftalato)	117-81-7	204-211-0
678	Ftalato di bis(2-metossietile)	117-82-8	204-212-6
679	Acetato di 2-metossipropile	70657-70-4	274-724-2
680	[[[3,5-Bis(1,1-dimetiletil)-4-idrossifenil]metil]tio]acetato di 2-etilesile	80387-97-9	279-452-8
681	Acrilammide, qualora non sia indicato altrimenti nella presente ordinanza	79-06-1	201-173-7
682	Acrilonitrile	107-13-1	203-466-5
683	2-Nitropropano	79-46-9	201-209-1
684	Dinoseb, suoi sali ed esteri, ad eccezione di quelli indicati altrove nel presente elenco	88-85-7	201-861-7
685	2-Nitroanisolo	91-23-6	202-052-1
686	4-Nitrobifenile	92-93-3	202-204-7
687	2,4-Dinitrotoluene; dinitrotoluene, tecnico	121-14-2/ 25321-14-6	204-450-0/ 246-836-1
688	Binapacril	485-31-4	207-612-9
689	2-Nitronaftalene	581-89-5	209-474-5
690	2,3-Dinitrotoluene	602-01-7	210-013-5
691	5-Nitroacenaftene	602-87-9	210-025-0
692	2,6-Dinitrotoluene	606-20-2	210-106-0

693	3,4-Dinitrotoluene	610-39-9	210-222-1
694	3,5-Dinitrotoluene	618-85-9	210-566-2
695	2,5-Dinitrotoluene	619-15-8	210-581-4
696	Dinoterbe, suoi sali ed esteri	01.07.1420	215-813-8
697	Nitrofeni	1836-75-5	217-406-0
698	Spostato o soppresso		
699	Diazometano	334-88-3	206-382-7
700	1,4,5,8-Tetraamminoantrachinone (Disperse Blue 1)	2475-45-8	219-603-7
701	Spostato o soppresso		
702	1-Metil-3-nitro-1-nitrosoguanidina	70-25-7	200-730-1
703	Spostato o soppresso		
704	Spostato o soppresso		
705	4,4'-Metilendianilina	101-77-9	202-974-4
706	4,4'-(4-Imminocicloesa-2,5-dienilidenemetilen)dianilina, cloridrato	569-61-9	209-321-2
707	4,4'-Metilendi-o-toluidina	838-88-0	212-658-8
708	o-Anisidina	90-04-0	201-963-1
709	3,3'-Dimetossibenzidina (o-dianisidina) e suoi sali	119-90-4	204-355-4
710	Spostato o soppresso		
711	Coloranti azoici a base di o-dianisidina		
712	3,3'-Diclorobenzidina	91-94-1	202-109-0
713	Benzidina, dicloridrato	531-85-1	208-519-6
714	Solfato di [[1,1'-bifenil]-4,4'-diil]diammonio	531-86-2	208-520-1
715	3,3'-Diclorobenzidina, dicloridrato	612-83-9	210-323-0
716	Solfato di benzidina	21136-70-9	244-236-4

717	Acetato di benzidina	36341-27-2	252-984-8
718	Diidrogenobis(solfato) di 3,3'-diclorobenzidina	64969-34-2	265-293-1
719	Solfato di 3,3'-diclorobenzidina	74332-73-3	277-822-3
720	Coloranti azoici a base di benzidina		
721	4,4'-Bi-o-toluidina (o-tolidina)	119-93-7	204-358-0
722	4,4'-Bi-o-toluidina, dicloridrato	612-82-8	210-322-5
723	Bis(idrogenosolfato) di [3,3'-dimetil[1,1'-bifenil]-4,4'-diil]diammonio	64969-36-4	265-294-7
724	Solfato di 4,4'-bi-o-toluidina	74753-18-7	277-985-0
725	Coloranti a base di o-tolidina		611-030-00-4
726	Bifenil-4-ilammina (4-amminodifenil) e suoi sali	92-67-1	202-177-1
727	Azobenzene	103-33-3	203-102-5
728	Acetato di (metil-ONN-azossi)metile	592-62-1	209-765-7
729	Cicloesimide	66-81-9	200-636-0
730	2-Metilaziridina	75-55-8	200-878-7
731	Imidazolidin-2-tione (etilene tiourea)	96-45-7	202-506-9
732	Furano	110-00-9	203-727-3
733	Aziridina	151-56-4	205-793-9
734	Captafol	01.06.2425	219-363-3
735	Carbadox	05.07.6804	229-879-0
736	Flumioxazin	103361-09-7	613-166-00-X
737	Tridemorfo	24602-86-6	246-347-3
738	Vinclozolin	50471-44-8	256-599-6
739	Fluazifop-butile	69806-50-4	274-125-6
740	Flusilazolo	85509-19-9	014-017-00-6

741	1,3,5-Tris(ossiranilmetil)-1,3,5-triazin-2,4,6(1H,3H,5H)-trione (TGIC, triglicidilisocianurato)	2451-62-9	219-514-3
742	Tioacetammide	62-55-5	200-541-4
743	Spostato o soppresso		
744	Formammide	75-12-7	200-842-0
745	N-Metilacetammide	79-16-3	201-182-6
746	N-Metilformammide	123-39-7	204-624-6
747	N,N-Dimetilacetammide	127-19-5	204-826-4
748	Triammide esametilfosforica	680-31-9	211-653-8
749	Solfato di dietile	64-67-5	200-589-6
750	Solfato di dimetile	77-78-1	201-058-1
751	1,3-Propansulfone	1120-71-4	214-317-9
752	Cloruro di dimetilsolfamioile	13360-57-1	236-412-4
753	Sulfallato	95-06-7	202-388-9
754	Miscela di: 4-[[bis-(4-fluorofenil)metilsilil]metil]-4H-1,2,4-triazolo e 1-[[bis-(4-fluorofenil)metilsilil]metil]-1H-1,2,4-triazolo		403-250-2
755	(+/-) tetraidrofurfuril (R)-2-[4-(6-clorochinossalin-2-ilossi)fenilossi]propionato	119738-06-6	607-373-00-4
756	6-Idrossi-1-(3-isopropossipropil)-4-metil-2-osso-5-[4-(fenilazo)fenilazo]-1,2-diidro-3-piridincarbonitrile	85136-74-9	400-340-3
757	Formiato di (6-(4-idrossi-3-(2-metossifenilazo)-2-solfonato-7-naftilammino)-1,3,5-triazin-2,4-diil)bis[(ammino-1-metiletil)ammonio]	108225-03-2	402-060-7
758	[4'-(8-Acetilammino-3,6-disolfonato-2-naftilazo)-4''-(6-benzoilammino-3-solfonato-2-naftilazo)-bifenil-1,3',3'',1'''-tetraolato-O,O',O'',O''']rame(II) di trisodio		413-590-3

759	Miscela di: N-[3-idrossi-2-(2-metilacriloilamminometossi)propossimetil]-2-metilacrilammide e N-[2,3-bis-(2-metilacriloilamminometossi)propossimetil]-2-metilacrilammide e metilacrilammide e 2-metil-N-(2-metilacriloilamminometossipropossimetil)-2-metilacrilammide e N-(2,3-diidrossipropossimetil)-2-metilacrilammide		412-790-8
760	1,3,5-Tris-[(2S e 2R)-2,3-epossipropil]-1,3,5-triazin-2,4,6-(1H,3H,5H)-trione (terossirone)	59653-74-6	616-091-00-0
761	Erionite	12510-42-8	650-012-00-0
762	Amianto	12001-28-4	650-013-00-6
763	Petrolio	8002-05-9	232-298-5
764	Distillati (petrolio), frazioni pesanti di idrocracking, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-76-0	265-077-7
765	Distillati (petrolio), frazione paraffinica pesante raffinata con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-88-4	265-090-8
766	Distillati (petrolio), frazione paraffinica leggera raffinata con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-89-5	265-091-3
767	Oli residui (petrolio), deasfaltazione con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-95-3	265-096-0
768	Distillati (petrolio), frazione naftenica pesante raffinata con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-96-4	265-097-6
769	Distillati (petrolio), frazione naftenica leggera raffinata con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64741-97-5	265-098-1
770	Oli residui (petrolio), raffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-01-4	265-101-6
771	Distillati (petrolio), frazione paraffinica pesante trattata con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-36-5	265-137-2

772	Distillati (petrolio), frazione paraffinica leggera trattata con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-37-6	265-138-8
773	Oli residui (petrolio), trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-41-2	265-143-5
774	Distillati (petrolio), frazione naftenica pesante trattata con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-44-5	265-146-1
775	Distillati (petrolio), frazione naftenica leggera trattata con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-45-6	265-147-7
776	Distillati (petrolio), frazione naftenica pesante idrotrattata, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-52-5	265-155-0
777	Distillati (petrolio), naftenici leggeri idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-53-6	265-156-6
778	Distillati (petrolio), paraffinici pesanti idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-54-7	265-157-1
779	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-55-8	265-158-7
780	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-56-9	265-159-2
781	Oli residui (petrolio), idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-57-0	265-160-8
782	Oli residui (petrolio), deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-62-7	265-166-0
783	Distillati (petrolio), naftenici pesanti deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-63-8	265-167-6
784	Distillati (petrolio), naftenici leggeri deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-64-9	265-168-1

785	Distillati (petrolio), paraffinici pesanti deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-65-0	265-169-7
786	Olio di trasudamento (petrolio), con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-67-2	265-171-8
787	Oli naftenici (petrolio), pesanti deparaffinati cataliticamente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-68-3	265-172-3
788	Oli naftenici (petrolio), leggeri deparaffinati cataliticamente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-69-4	265-173-9
789	Oli di paraffina (petrolio), pesanti deparaffinati cataliticamente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-70-7	265-174-4
790	Oli di paraffina (petrolio), leggeri deparaffinati cataliticamente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-71-8	265-176-5
791	Oli naftenici (petrolio), pesanti complessi deparaffinati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-75-2	265-179-1
792	Oli naftenici (petrolio), leggeri complessi deparaffinati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	64742-76-3	265-180-7
793	Estratti (petrolio), con solvente, da distillato naftenico pesante, concentrato in aromatici, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	68783-00-6	272-175-3
794	Estratti (petrolio), con solvente, da distillato paraffinico pesante raffinato con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	68783-04-0	272-180-0
795	Estratti (petrolio), distillati paraffinici pesanti, deasfaltati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	68814-89-1	272-342-0
796	Oli lubrificanti (petrolio), C ₂₀₋₅₀ , a base di olio neutro, alta viscosità, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	72623-85-9	276-736-3

797	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₅₋₃₀ , a base di olio neutro, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	72623-86-0	276-737-9
798	Oli lubrificanti (petrolio), C ₂₀₋₅₀ , a base di olio neutro, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	72623-87-1	276-738-4
799	Oli lubrificanti, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	74869-22-0	278-012-2
800	Distillati (petrolio), paraffinici pesanti deparaffinati complessi, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-91-8	292-613-7
801	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri deparaffinati complessi, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-92-9	292-614-2
802	Distillati (petrolio), paraffinici pesanti deparaffinati con solventi, trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-94-1	292-616-3
803	Idrocarburi, C ₂₀₋₅₀ , paraffinici pesanti deparaffinati con solventi, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-95-2	292-617-9
804	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri deparaffinati con solvente, trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-96-3	292-618-4
805	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri deparaffinati con solvente, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90640-97-4	292-620-5
806	Estratti (petrolio), con solvente, distillato naftenico pesante, idrotrattato, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90641-07-9	292-631-5
807	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico pesante, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90641-08-0	292-632-0
808	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, idrotrattati con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90641-09-1	292-633-6

809	Oli residui (petrolio), idrotrattati deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	90669-74-2	292-656-1
810	Oli residui (petrolio), deparaffinati cataliticamente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91770-57-9	294-843-3
811	Distillati (petrolio), paraffinici pesanti deparaffinati, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-39-0	295-300-3
812	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri deparaffinati, idrotrattati con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-40-3	295-301-9
813	Distillati (petrolio), raffinati con solvente idrocrackizzati, deparaffinati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-45-8	295-306-6
814	Distillati (petrolio), naftenici leggeri raffinati con solvente, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-54-9	295-316-0
815	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, idrotrattati con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-73-2	295-335-4
816	Estratti (petrolio), con solvente, distillato naftenico leggero, idrodesolforato, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-75-4	295-338-0
817	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, trattati con acido, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-76-5	295-339-6
818	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, idrodesolforati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-77-6	295-340-1
819	Estratti (petrolio), con solvente, gasolio leggero sotto vuoto, idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	91995-79-8	295-342-2
820	Olio da residuo di fondo (petrolio), idrotrattato, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92045-12-0	295-394-6

821	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₇₋₃₅ , estratti con solvente, deparaffinati, idrotreatati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92045-42-6	295-423-2
822	Oli lubrificanti (petrolio), non aromatici idrocrackizzati deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92045-43-7	295-424-8
823	Oli residui (petrolio), idrocrackizzati trattati con acido deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92061-86-4	295-499-7
824	Oli paraffinici (petrolio), pesanti deparaffinati raffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92129-09-4	295-810-6
825	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico pesante, trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	92704-08-0	296-437-1
826	Oli lubrificanti (petrolio), oli di base, paraffinici, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93572-43-1	297-474-6
827	Estratti (petrolio), con solvente, distillato naftenico pesante, idrodesolfato, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93763-10-1	297-827-4
828	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico pesante deparaffinato con solvente, idrodesolfato, con contenuto 3 % p/p di estratto di DMSO	93763-11-2	297-829-5
829	Idrocarburi, residui paraffinici idrocrackizzati della distillazione, deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93763-38-3	297-857-8
830	Olio di sedimento (petrolio), trattato con acido, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93924-31-3	300-225-7
831	Olio di sedimento (petrolio), trattato con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93924-32-4	300-226-2
832	Idrocarburi, C ₂₀₋₅₀ , distillato sotto vuoto dell'idrogenazione dell'olio residuo, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	93924-61-9	300-257-1

833	Distillati (petrolio), pesanti idrotrattati raffinati con solvente, idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	94733-08-1	305-588-5
834	Distillati (petrolio), leggeri idrocrackizzati raffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	94733-09-2	305-589-0
835	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₈₋₄₀ , a base di distillato deparaffinati con solvente idrocrackizzati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	94733-15-0	305-594-8
836	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₈₋₄₀ , a base di raffinato, deparaffinati con solvente idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	94733-16-1	305-595-3
837	Idrocarburi, C ₁₃₋₃₀ , ricchi di aromatici, distillato naftenico estratto con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	95371-04-3	305-971-7
838	Idrocarburi, C ₁₆₋₃₂ , ricchi di aromatici, distillato naftenico estratto con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	95371-05-4	305-972-2
839	Idrocarburi, C ₃₇₋₆₈ , residui della distillazione sotto vuoto deparaffinati deasfaltati idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	95371-07-6	305-974-3
840	Idrocarburi, C ₃₇₋₆₅ , residui della distillazione sotto vuoto deasfaltati idrotrattati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	95371-08-7	305-975-9
841	Distillati (petrolio), leggeri idrocrackizzati raffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97488-73-8	307-010-7
842	Distillati (petrolio), pesanti idrogenati raffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97488-74-9	307-011-2
843	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₈₋₂₇ , idrocrackizzati deparaffinati con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97488-95-4	307-034-8

844	Idrocarburi, C ₁₇₋₃₀ , residuo della distillazione atmosferica deasfaltato con solvente idrotrattato, frazioni leggere della distillazione, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97675-87-1	307-661-7
845	Idrocarburi, C ₁₇₋₄₀ , residuo della distillazione idrotrattato deasfaltato con solvente, frazioni leggere della distillazione sotto vuoto, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97722-06-0	307-755-8
846	Idrocarburi, C ₁₃₋₂₇ , naftenici leggeri estratti con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97722-09-3	307-758-4
847	Idrocarburi, C ₁₄₋₂₉ , naftenici leggeri estratti con solvente, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97722-10-6	307-760-5
848	Olio di sedimento (petrolio), trattato con carbone, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97862-76-5	308-126-0
849	Olio di sedimento (petrolio), trattato con acido silicico, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97862-77-6	308-127-6
850	Idrocarburi, C ₂₇₋₄₂ , dearomatizzati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97862-81-2	308-131-8
851	Idrocarburi, C ₁₇₋₃₀ , distillati idrotrattati, frazioni leggere della distillazione, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97862-82-3	308-132-3
852	Idrocarburi, C ₂₇₋₄₅ , distillazione naftenica sotto vuoto, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97862-83-4	308-133-9
853	Idrocarburi, C ₂₇₋₄₅ , dearomatizzati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97926-68-6	308-287-7
854	Idrocarburi, C ₂₀₋₅₈ , dearomatizzati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	97926-70-0	308-289-8
855	Idrocarburi, C ₂₇₋₄₂ , naftenici, con contenuto 3 % p/p di estratto di DMSO	97926-71-1	308-290-3
856	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, trattati con carbone, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-02-4	309-672-2

857	Estratti (petrolio), con solvente, distillato paraffinico leggero, trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-03-5	309-673-8
858	Estratti (petrolio), con solvente, gasolio leggero sotto vuoto, trattati con carbone, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-04-6	309-674-3
859	Estratti (petrolio), con solvente, gasolio leggero sotto vuoto, trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-05-7	309-675-9
860	Oli residui (petrolio), deparaffinati con solvente trattati con carbone, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-37-5	309-710-8
861	Oli residui (petrolio), deparaffinati con solvente trattati con argilla, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	100684-38-6	309-711-3
862	Oli lubrificanti (petrolio), C _{>25} , estratti con solvente, deasfaltati, deparaffinati, idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	101316-69-2	309-874-0
863	Oli lubrificanti (petrolio), C ₁₇₋₃₂ , estratti con solvente, deparaffinati, idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	101316-70-5	309-875-6
864	Oli lubrificanti (petrolio), C ₂₀₋₃₅ , estratti con solvente, deparaffinati, idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	101316-71-6	309-876-1
865	Oli lubrificanti (petrolio), C ₂₄₋₅₀ , estratti con solvente, deparaffinati, idrogenati, con contenuto > 3 % p/p di estratto di DMSO	101316-72-7	309-877-7
866	Distillati (petrolio), frazione intermedia addolcita, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64741-86-2	265-088-7
867	Gasoli (petrolio), raffinati con solvente, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64741-90-8	265-092-9

868	Distillati (petrolio), frazione intermedia raffinata con solvente, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64741-91-9	265-093-4
869	Gasoli (petrolio), trattati con acido, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-12-7	265-112-6
870	Distillati (petrolio), frazione intermedia trattata con acido, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-13-8	265-113-1
871	Distillati (petrolio), frazione leggera trattata con acido, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-14-9	265-114-7
872	Gasoli (petrolio), neutralizzati chimicamente, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-29-6	265-129-9
873	Distillati (petrolio), frazione intermedia neutralizzata chimicamente, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-30-9	265-130-4
874	Distillati (petrolio), frazione intermedia trattata con argilla, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-38-7	265-139-3
875	Distillati (petrolio), frazione intermedia idrotrattata, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-46-7	265-148-2
876	Gasoli (petrolio), idrodesolforati, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-79-6	265-182-8

877	Distillati (petrolio), frazione intermedia idrodesolforata, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	64742-80-9	265-183-3
878	Distillati (petrolio), residuo della colonna di frazionamento di un impianto di reforming catalitico, altobollenti, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	68477-29-2	270-719-4
879	Distillati (petrolio), residuo della colonna di frazionamento di un impianto di reforming catalitico, a punto di ebollizione intermedio, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	68477-30-5	270-721-5
880	Distillati (petrolio), residuo della colonna di frazionamento di un impianto di reforming catalitico, bassobollenti, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	68477-31-6	270-722-0
881	Alcani, C ₁₂₋₂₆ ramificati e lineari, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	90622-53-0	292-454-3
882	Distillati (petrolio), intermedi altamente raffinati, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	90640-93-0	292-615-8
883	Distillati (petrolio), da reforming catalitico, concentrato di aromatici pesanti, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	91995-34-5	295-294-2
884	Gasoli, paraffinici, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	93924-33-5	300-227-8

885	Nafta (petrolio), raffinata con solvente idrodesolfata pesante, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	97488-96-5	307-035-3
886	Idrocarburi, C ₁₆₋₂₀ , idrotrattati, distillato intermedio, frazioni leggere della distillazione, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	97675-85-9	307-659-6
887	Idrocarburi, C ₁₂₋₂₀ , paraffinici idrotrattati, frazioni leggere della distillazione, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	97675-86-0	307-660-1
888	Idrocarburi, C ₁₁₋₁₇ , naftenici leggeri estratti con solvente, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	97722-08-2	307-757-9
889	Gasoli, paraffinici, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	97862-78-7	308-128-1
890	Distillati (petrolio), paraffinici leggeri trattati con carbone, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	100683-97-4	309-667-5
891	Distillati (petrolio), paraffinici intermedi, trattati con carbone, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	100683-98-5	309-668-0
892	Distillati (petrolio), paraffinici intermedi, trattati con argilla, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	100683-99-6	309-669-6
893	Grassi lubrificanti, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	74869-21-9	278-011-7

894	Paraffina molle (petrolio), a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	64742-61-6	265-165-5
895	Paraffina molle (petrolio), trattata con acido, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	90669-77-5	292-659-8
896	Paraffina molle (petrolio), trattata con argilla, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	90669-78-6	292-660-3
897	Paraffina molle (petrolio), idrotrattata, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	92062-09-4	295-523-6
898	Paraffina molle (petrolio), basso punto di fusione, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	92062-10-7	295-524-1
899	Paraffina molle (petrolio), basso punto di fusione, idrotrattata, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	92062-11-8	295-525-7
900	Paraffina molle (petrolio), a basso punto di fusione, trattata con carbone, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	97863-04-2	308-155-9
901	Paraffina molle (petrolio), a basso punto di fusione, trattata con argilla, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	97863-05-3	308-156-4
902	Paraffina molle (petrolio), a basso punto di fusione, trattata con acido silicico, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	97863-06-4	308-158-5

903	Paraffina molle (petrolio), trattata con carbone, a meno che sia noto l'intero processo di raffinazione e si possa dimostrare che la sostanza dalla quale è ottenuta non è cancerogena	100684-49-9	309-723-9
904	Petrolato, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	08.03.8009	232-373-2
905	Petrolato (petrolio), ossidato, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	64743-01-7	265-206-7
906	Petrolato (petrolio), trattato con allumina, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	85029-74-9	285-098-5
907	Petrolato (petrolio), idrotrattato, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	92045-77-7	295-459-9
908	Petrolato (petrolio), trattato con carbone, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	97862-97-0	308-149-6
909	Petrolato (petrolio), trattato con acido silicico, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	97862-98-1	308-150-1
910	Petrolato (petrolio), trattato con argilla, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale è ottenuto non è cancerogena	100684-33-1	309-706-6
911	Distillati (petrolio), frazioni leggere di cracking catalitico	64741-59-9	265-060-4
912	Distillati (petrolio), frazioni intermedie di cracking catalitico	64741-60-2	265-062-5
913	Distillati (petrolio), frazioni leggere di cracking termico	64741-82-8	265-084-5

914	Distillati (petrolio), idrodesolforati leggeri crackizzati cataliticamente	68333-25-5	269-781-5
915	Distillati (petrolio), frazione leggera di nafta crackizzata con vapore d'acqua	68475-80-9	270-662-5
916	Distillati (petrolio), distillati di «steam cracking» del petrolio crackizzati	68477-38-3	270-727-8
917	Gasoli (petrolio), crackizzati con vapore d'acqua	68527-18-4	271-260-2
918	Distillati (petrolio), intermedi crackizzati termicamente idrodesolforati	85116-53-6	285-505-6
919	Gasoli (petrolio), crackizzati termicamente, idrodesolforati	92045-29-9	295-411-7
920	Residui (petrolio), nafta crackizzata con vapore idrogenata	92062-00-5	295-514-7
921	Residui (petrolio), distillazione di nafta da cracking con vapore	92062-04-9	295-517-3
922	Distillati (petrolio), frazioni leggere da cracking catalitico, degradati termicamente	92201-60-0	295-991-1
923	Residui (petrolio), nafta da immersione di calore («heat soaking») e cracking con vapore	93763-85-0	297-905-8
924	Gasoli (petrolio), leggeri sotto vuoto, idrodesolforati crackizzati termicamente	97926-59-5	308-278-8
925	Distillati (petrolio), idrodesolforati intermedi da «coker»	101316-59-0	309-865-1
926	Distillati (petrolio), pesanti crackizzati con vapore	101631-14-5	309-939-3
927	Residui (petrolio), torre di distillazione atmosferica	64741-45-3	265-045-2
928	Gasoli (petrolio), frazioni pesanti sotto vuoto	64741-57-7	265-058-3
929	Distillati (petrolio), frazioni pesanti di cracking catalitico	64741-61-3	265-063-0
930	Oli purificati (petrolio), cracking catalitico	64741-62-4	265-064-6
931	Residui (petrolio), frazionatore di reforming catalitico	64741-67-9	265-069-3

932	Residui (petrolio), frazioni di idrocracking	64741-75-9	265-076-1
933	Residui (petrolio), da cracking termico	64741-80-6	265-081-9
934	Distillati (petrolio), frazioni pesanti da cracking termico	64741-81-7	265-082-4
935	Gasoli (petrolio), idrotrattati, sotto vuoto	64742-59-2	265-162-9
936	Residui (petrolio), idrodesolforati, torre di distillazione atmosferica	64742-78-5	265-181-2
937	Gasoli (petrolio), pesanti idrodesolforati sotto vuoto	64742-86-5	265-189-6
938	Residui (petrolio), crackizzati con vapore d'acqua	64742-90-1	265-193-8
939	Residui (petrolio), atmosferici	68333-22-2	269-777-3
940	Oli purificati (petrolio), idrodesolforati crackizzati cataliticamente	68333-26-6	269-782-0
941	Distillati (petrolio), intermedi idrodesolforati crackizzati cataliticamente	68333-27-7	269-783-6
942	Distillati (petrolio), idrodesolforati pesanti crackizzati cataliticamente	68333-28-8	269-784-1
943	Olio combustibile, oli di prima distillazione da residui, ad alto contenuto di zolfo	68476-32-4	270-674-0
944	Olio combustibile, residuo	68476-33-5	270-675-6
945	Residui (petrolio), distillazione residui frazionatore impianto di reforming catalitico	68478-13-7	270-792-2
946	Residui (petrolio), gasolio pesante di coking e gasolio sotto vuoto	68478-17-1	270-796-4
947	Residui (petrolio), frazioni pesanti di coking e frazioni leggere sotto vuoto	68512-61-8	270-983-0
948	Residui (petrolio), frazioni leggere sotto vuoto	68512-62-9	270-984-6
949	Residui (petrolio), leggeri crackizzati con vapore	68513-69-9	271-013-9
950	Olio combustibile n. 6	68553-00-4	271-384-7

951	Residui (petrolio), impianto di topping, basso tenore di zolfo	68607-30-7	271-763-7
952	Gasoli (petrolio), pesanti, distillazione atmosferica	68783-08-4	272-184-2
953	Residui (petrolio), da scrubber di impianto coking, contenenti aromatici ad anelli condensati	68783-13-1	272-187-9
954	Distillati (petrolio), sotto vuoto, residui di petrolio	68955-27-1	273-263-4
955	Residui (petrolio), crackizzati con vapore, resinosi	68955-36-2	273-272-3
956	Distillati (petrolio), frazioni intermedie sotto vuoto	70592-76-6	274-683-0
957	Distillati (petrolio), frazioni leggere sotto vuoto	70592-77-7	274-684-6
958	Distillati (petrolio), sotto vuoto	70592-78-8	274-685-1
959	Gasoli (petrolio), pesanti sotto vuoto da coker idrodesolforati	85117-03-9	285-555-9
960	Residui (petrolio), crackizzati con vapore, distillati	90669-75-3	292-657-7
961	Residui (petrolio), sotto vuoto, leggeri	90669-76-4	292-658-2
962	Olio combustibile, pesante, alto livello di zolfo	92045-14-2	295-396-7
963	Residui (petrolio), cracking catalitico	92061-97-7	295-511-0
964	Distillati (petrolio), intermedi da cracking catalitico, degradati termicamente	92201-59-7	295-990-6
965	Oli residui (petrolio)	93821-66-0	298-754-0
966	Residui, crackizzati con vapore, trattati termicamente	98219-64-8	308-733-0
967	Distillati (petrolio), idrodesolforati taglio intero intermedi	101316-57-8	309-863-0
968	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche leggere	64741-50-0	265-051-5
969	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche pesanti	64741-51-1	265-052-0
970	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche leggere	64741-52-2	265-053-6
971	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche pesanti	64741-53-3	265-054-1

972	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche pesanti trattate con acido	64742-18-3	265-117-3
973	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche leggere trattate con acido	64742-19-4	265-118-9
974	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche pesanti trattate con acido	64742-20-7	265-119-4
975	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche leggere trattate con acido	64742-21-8	265-121-5
976	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche pesanti neutralizzate chimicamente	64742-27-4	265-127-8
977	Distillati (petrolio), frazioni paraffiniche leggere neutralizzate chimicamente	64742-28-5	265-128-3
978	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche pesanti neutralizzate chimicamente	64742-34-3	265-135-1
979	Distillati (petrolio), frazioni nafteniche leggere neutralizzate chimicamente	64742-35-4	265-136-7
980	Estratti (petrolio), frazioni nafteniche leggere distillate con solvente	64742-03-6	265-102-1
981	Estratti (petrolio), frazioni paraffiniche pesanti distillate con solvente	64742-04-7	265-103-7
982	Estratti (petrolio), frazioni paraffiniche leggere distillate con solvente	64742-05-8	265-104-2
983	Estratti (petrolio), con solvente, distillato naftenico pesante	64742-11-6	265-111-0
984	Estratti (petrolio), con solvente, gasolio leggero sotto vuoto	91995-78-7	295-341-7
985	Idrocarburi, C ₂₆₋₅₅ , ricchi di aromatici	97722-04-8	307-753-7
986	3,3'-[[1,1'-Bifenil]-4,4'-diilbis(azo)]bis(4-amminonaftalen-1-solfonato) di disodio	573-58-0	209-358-4
987	4-Ammino-3-[[4'-[(2,4-diamminofenil)azo][1,1'-bifenil]-4-il]azo]-5-idrossi-6-(fenilazo)naftalen-2,7-disolfonato di disodio	1937-37-7	217-710-3

988	3,3'-[[1,1'-Bifenil]-4,4'-diilbis(azo)]bis[5-ammino-4-idrossinaftalen-2,7-disolfonato] di tetrasodio	2602-46-2	220-012-1
989	4-o-Tolilazo-o-toluidina	97-56-3	202-591-2
990	4-Amminoazobenzene	60-09-3	200-453-6
991	[5-[[4'-[[2,6-Diidrossi-3-[(2-idrossi-5-solfonil)azo]fenil]azo][1,1'-bifenil]-4-il]azo]salicilato(4-)]cuprato(2-) di disodio	16071-86-6	240-221-1
992	Etere diglicidilico di resorcinolo	101-90-6	202-987-5
993	1,3-Difenilguanidina	102-06-7	203-002-1
994	Epossido di eptacloro	1024-57-3	213-831-0
995	4-Nitrosofenolo	104-91-6	203-251-6
996	Carbendazina	10605-21-7	234-232-0
997	Ossido di allile e glicidile	106-92-3	203-442-4
998	Cloroacetaldeide	107-20-0	203-472-8
999	Esano	110-54-3	203-777-6
1000	2-(2-Metossietossi)etanolo (dietilene glicol mono-metil etere; DEGME)	111-77-3	203-906-6
1001	(+/-)-2-(2,4-Diclorofenil)-3-(1H-1,2,4-triazol-1-il)propil-1,1,2,2-tetrafluoroetiletere (tetraconazolo ISO)	112281-77-3	407-760-6
1002	4-[4-(1,3-Diidrossiprop-2-il)fenilammino]-1,8-diidrossi-5-nitroantrachinone	114565-66-1	406-057-1
1003	5,6,12,13-Tetracloroantra(2,1,9-def:6,5,10-d'e'f')diisochinolin-1,3,8,10(2H,9H)-tetrone	115662-06-1	405-100-1
1004	Fosfato di tris(2-cloroetile)	115-96-8	204-118-5
1005	4'-Etossi-2-benzimidazolanilide	120187-29-3	407-600-5
1006	Diidrossido di nichel	12054-48-7	235-008-5
1007	N,N-Dimetilanilina	121-69-7	204-493-5

1008	Simazina	122-34-9	204-535-2
1009	Bis(ciclopentadienil)-bis(2,6-difluoro-3-(pirrol-1-il)-fenil)titanio	125051-32-3	412-000-1
1010	N,N,N',N'-Tetraglicidil-4,4'-diammino-3,3'-dietildifenilmetano	130728-76-6	410-060-3
1011	Pentaossido di divanadio	1314-62-1	215-239-8
1012	Pentaclorofenolo e suoi sali alcalini	87-86-5/131-52-2/7778-73-6	201-778-6/205-025-2/231-911-3
1013	Fosfamidone	13171-21-6	236-116-5
1014	N-(Triclorometiltio)ftalimide (folpet ISO)	133-07-3	205-088-6
1015	N-2-Naftilanilina	135-88-6	205-223-9
1016	Ziram	137-30-4	205-288-3
1017	1-Bromo-3,4,5-trifluorobenzene	138526-69-9	418-480-9
1018	Propazina	139-40-2	205-359-9
1019	Tricloroacetato di 3-(4-clorofenil)-1,1-dimetiluronio; monuron-TCA	140-41-0	006-043-00-1
1020	Isoxaflutolo	141112-29-0	606-054-00-7
1021	Kresoxim-metile	143390-89-0	607-310-00-0
1022	Clordecone	143-50-0	205-601-3
1023	9-Vinilcarbazolo	1484-13-5	216-055-0
1024	Acido 2-etilesanoico	149-57-5	205-743-6
1025	Monuron	150-68-5	205-766-1
1026	Cloruro di morfolin-4-carbonile	15159-40-7	239-213-0
1027	Daminozide	1596-84-5	216-485-9
1028	Alacloro (ISO)	15972-60-8	240-110-8

1029	Prodotto di condensazione UVCB di: cloruro di tetrakis-idrossimetilfosfonio, urea e sego alchilamina C ₁₆₋₁₈ distillata idrogenata	166242-53-1	422-720-8
1030	Iossinilo e ottanoato di iossinilo (ISO)	1689-83-4/3861-47-0	216-881-1/223-375-4
1031	Bromossinil (ISO) (3,5-dibromo-4-idrossibenzonitrile) e bromossinil eptanoato (ISO)	1689-84-5/56634-95-8	216-882-7/260-300-4
1032	Ottanoato di 2,6-dibromo-4-cianofenile	1689-99-2	216-885-3
1033	Spostato o soppresso		
1034	5-Cloro-1,3-diidro-2H-indol-2-one	17630-75-0	412-200-9
1035	Benomil	17804-35-2	241-775-7
1036	Clorotalonil	1897-45-6	217-588-1
1037	N'-(4-Cloro-o-tolil)-N,N-dimetilformammidina, monocloridrato	19750-95-9	243-269-1
1038	4,4'-Metilenbis(2-etilnilina)	19900-65-3	243-420-1
1039	Valinammide	20108-78-5	402-840-7
1040	[(p-Tolilossi)metil]ossirano	2186-24-5	218-574-8
1041	[(m-Tolilossi)metil]ossirano	2186-25-6	218-575-3
1042	Ossido di 2,3-epossipropile e o-tolile	2210-79-9	218-645-3
1043	[(Tolilossi)metil]ossirano, cresile glicidile etere	26447-14-3	247-711-4
1044	Diallato	2303-16-4	218-961-1
1045	Benzil-2,4-dibromobutanoato	23085-60-1	420-710-8
1046	Trifluoriodometano	2314-97-8	219-014-5
1047	Tiofanato-metile	23564-05-8	245-740-7
1048	Dodecacloropentaciclo[5.2.1.02,6.03,9.05,8]decano (mirex)	2385-85-5	219-196-6
1049	Propizammide	23950-58-5	245-951-4

1050	Ossido di butile e glicidile	2426-08-6	219-376-4
1051	2,3,4-Triclorobut-1-ene	2431-50-7	219-397-9
1052	Chinometionato	2439-01-2	219-455-3
1053	(R)- α -Feniletilammonio(-)-(1R,2S)-(1,2-epossipropil)fosfonato monoidrato	25383-07-7	418-570-8
1054	5-Etossi-3-triclorometil-1,2,4-tiadiazolo	2593-15-9	219-991-8
1055	Disperse Yellow 3	2832-40-8	220-600-8
1056	1,2,4-Triazolo	288-88-0	206-022-9
1057	Aldrin (ISO)	309-00-2	206-215-8
1058	Diuron (ISO)	330-54-1	206-354-4
1059	Linuron (ISO)	330-55-2	206-356-5
1060	Carbonato di nichel	3333-67-3	222-068-2
1061	3-(4-Isopropilfenil)-1,1-dimetilurea	34123-59-6	251-835-4
1062	Iprodione	36734-19-7	253-178-9
1063	Spostato o soppresso		
1064	5-(2,4-Diosso-1,2,3,4-tetraidropirimidina)-3-fluoro-2-idrossimetiltetraidrofurano	41107-56-6	415-360-8
1065	Crotonaldeide	4170-30-3	224-030-0
1066	Esaidrociclopenta(c)pirrol-1-(1H)-ammonio-N-etossicarbonil-N-(p-oilsolfonil)azanide		418-350-1
1067	4,4'-Carbonimidoilbis[N,N-dimetilanilina] e suoi sali	492-80-8	207-762-5
1068	DNOC (ISO)	534-52-1	208-601-1
1069	Cloruro di toluidinio	540-23-8	208-740-8
1070	Solfato di toluidina (1:1)	540-25-0	208-741-3
1071	2-(4-Terz-butilfenil)etanolo	5406-86-0	410-020-5

1072	Fenthion	55-38-9	200-231-9
1073	Clordano, puro	57-74-9	200-349-0
1074	Esan-2-one (metil-butil-chetone)	591-78-6	209-731-1
1075	Fenarimol	60168-88-9	262-095-7
1076	Acetammide	60-35-5	200-473-5
1077	N-Cicloesil-N-metossi-2,5-dimetil-3-furammide (furmeciclox - ISO)	60568-05-0	262-302-0
1078	Dieldrin	60-57-1	200-484-5
1079	4,4'-Isobutiletildifenolo	6807-17-6	401-720-1
1080	Clordimeforme	6164-98-3	228-200-5
1081	Amitrolo	61-82-5	200-521-5
1082	Carbaryl	63-25-2	200-555-0
1083	Distillati (petrolio), frazioni leggere di idrocracking	64741-77-1	265-078-2
1084	Bromuro di 1-etil-1-metilmorfolinio	65756-41-4	612-182-00-4
1085	(3-Clorofenil)-(4-metossi-3-nitrofenil)metanone	66938-41-8	423-290-4
1086	Combustibili, diesel, a meno che sia noto tutto il processo di raffinazione e possa essere provato che la sostanza dalla quale sono ottenuti non è cancerogena	68334-30-5	269-822-7
1087	Olio combustibile n. 2	68476-30-2	270-671-4
1088	Olio combustibile n. 4	68476-31-3	270-673-5
1089	Combustibili, diesel n. 2	68476-34-6	270-676-1
1090	2,2-Dibromo-2-nitroetanolio	69094-18-4	412-380-9
1091	Bromuro di 1-etil-1-metilpirrolidinio	69227-51-6	612-183-00-X
1092	Monocrotofos	6923-22-4	230-042-7
1093	Nichel	7440-02-0	231-111-4

1094	Bromometano (bromuro di metile (ISO))	74-83-9	200-813-2
1095	Clorometano (cloruro di metile)	74-87-3	200-817-4
1096	Iodometano (ioduro di metile)	74-88-4	200-819-5
1097	Bromoetano (bromuro di etile)	74-96-4	200-825-8
1098	Eptacloro	76-44-8	200-962-3
1099	Idrossido di fentina	76-87-9	200-990-6
1100	Solfato di nichel	7786-81-4	232-104-9
1101	3,5,5-Trimetilcicloes-2-enone (isoforone)	78-59-1	201-126-0
1102	2,3-Dicloropropene	78-88-6	201-153-8
1103	Fluazifop-P-butile	79241-46-6	607-305-00-3
1104	Acido (S)-2,3-diidro-1H-indol-carbossilico	79815-20-6	410-860-2
1105	Toxafene	8001-35-2	232-283-3
1106	(4-Ildrazinofenil)-N-metilmetansolfonammide, cloridrato	81880-96-8	406-090-1
1107	Colorante CI Solvent Yellow 14	842-07-9	212-668-2
1108	Clozolate	84332-86-5	282-714-4
1109	Alcani, C10-13, monocloro	85535-84-8	287-476-5
1110	Spostato o soppresso		
1111	2,4,6-Triclorofenolo	88-06-2	201-795-9
1112	Cloruro di dietilcarbammoile	88-10-8	201-798-5
1113	1-Vinil-2-pirrolidone	88-12-0	201-800-4
1114	Miclobutanil (ISO) 2-(4-clorofenil)-2-(1H-1,2,4-triazol-1-ilmetil)esanonitrile	88671-89-0	410-400-0
1115	Acetato di fentina	900-95-8	212-984-0
1116	Bifenil-2-ilamina	90-41-5	201-990-9

1117	Trans-4-cicloesil-L-prolina, monocloridrato	90657-55-9	419-160-1
1118	Diisocianato di 2-metil-m-fenilene (2,6-diisocianato di toluene)	91-08-7	202-039-0
1119	Diisocianato di 4-metil-m-fenilene (2,4-diisocianato di toluene)	584-84-9	209-544-5
1120	Diisocianato di m-tolilidene (diisocianato di toluene)	26471-62-5	247-722-4
1121	Carburanti, aerei a reazione, estrazione del carbone con solvente, idrogenati da idrocracking	94114-58-6	302-694-3
1122	Carburanti, diesel, estrazione del carbone con solvente, idrogenati da idrocracking	94114-59-7	302-695-9
1123	Pecce, con contenuto > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	61789-60-4	263-072-4
1124	2-Butanossima	96-29-7	202-496-6
1125	Idrocarburi, C ₁₆₋₂₀ , residuo della distillazione di paraffine da idrocracking deparaffinati con solvente	97675-88-2	307-662-2
1126	α,α -Diclorotoluene	98-87-3	202-709-2
1127	Lane minerali, ad eccezione di quelle indicate altrove nell'elenco; [fibre artificiali vetrose (silicati) che presentano un'orientazione casuale e un tenore di ossidi alcalini e ossidi alcalino-terrosi (Na ₂ O + K ₂ O + CaO + MgO + BaO) superiore al 18 % in peso]		
1128	Acetofenone, prodotto di reazione con formaldeide, cicloesilammina, metanolo e acido acetico		406-230-1
1129	Spostato o soppresso		
1130	Spostato o soppresso		
1131	Bis(7-acetammido-2-(4-nitro-2-ossidofenilazo)-3-solfonato-1-naftolato)cromato(1-) di trisodio		400-810-8

1132	Miscela di: 4-allil-2,6-bis(2,3-epossipropil)fenolo, 4-allil-6-(3-(6-(3-(6-(3-(4-allil-2,6-bis(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil)-4-allil-2-(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil)-4-allil-2-(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil-2-(2,3-epossipropil)fenolo, 4-allil-6-(3-(4-allil-2,6-bis(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil)-2-(2,3-epossipropil)fenossi)fenolo e 4-allil-6-(3-(6-(3-(4-allil-2,6-bis(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil)-4-allil-2-(2,3-epossipropil)fenossi)-2-idrossipropil)-4-allil-2-(2,3-epossipropil)fenossi)fenolo		417-470-1
1133	Olio di radice di costo (<i>Saussurea lappa</i> Clarke), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	8023-88-9	
1134	7-Etossi-4-metilcumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	87-05-8	201-721-5
1135	Esaidrocumarina, se impiegata come ingrediente per le sue proprietà odorose	700-82-3	211-851-4
1136	Essudato di <i>Myroxylon pereirae</i> (Royle) Klotzsch (balsamo del Perù, grezzo), se impiegato come ingrediente per le sue proprietà odorose	8007-00-9	232-352-8
1137	Nitrito di isobutile	542-56-2	208-819-7
1138	Isoprene (stabilizzato) (2-metil-1,3-butadiene)	78-79-5	201-143-3
1139	1-Bromopropano; bromuro di n-propile	106-94-5	203-445-0
1140	Cloroprene (stabilizzato); (2-clorobuta-1,3-diene)	126-99-8	204-818-0
1141	1,2,3-Tricloropropano	96-18-4	202-486-1
1142	Etilen glicol dimetil etere (EGDME)	110-71-4	203-794-9
1143	Dinocap (ISO)	39300-45-3	254-408-0

1144	Diaminotoluene, prodotto tecnico – miscela di (4-metil-m-fenilendiammina) ¹¹ e (2-metil-m-fenilendiammina) ¹² Metil-m-fenilendiammina	25376-45-8	246-910-3
1145	p-Clorobenzotricloruro	5216-25-1	226-009-1
1146	Difeniletere, ottabromoderivato	32536-52-0	251-087-9
1147	1,2-Bis(2-metossietossi)etano; trietilen glicol dimetil etere (TEGDME)	112-49-2	203-977-3
1148	Tetraidrotiopiran-3-carbossaldeide	61571-06-0	407-330-8
1149	4,4'-Bis(dimetilamino)benzofenone (chetone di Michler)	90-94-8	202-027-5
1150	4-Metilbenzensolfonato di (S)-ossiranemetanolo	70987-78-9	417-210-7
1151	Acido 1,2-benzendicarbossilico, dipentilestere, ramificato e lineare [1]; n-Pentilisopentilftalato [2]; di-n-Pentilftalato [3]; Diisopentilftalato [4]	84777-06-0 [1] [2] 131-18-0 [3] 605-50-5 [4]	284-032-2 205-017-9 210-088-4
1152	Benzilbutilftalato (BBP)	85-68-7	201-622-7
1153	Acido 1,2-benzenedicarbossilico, alchilesteri C7-11 ramificati e lineari	68515-42-4	271-084-6
1154	Miscela di: 4-(3-etossicarbonil-4-(5-(3-etossicarbonil-5-idrossi-1-(4-solfonatofenil)pirazol-4-il)penta-2,4-dienilidene)-4,5-diidro-5-ossopirazol-1-il)benzenesolfonato di disodio e 4-(3-etossicarbonil-4-(5-(3-etossicarbonil-5-ossido-1-(4-solfonatofenil)pirazol-4-il)penta-2,4-dienilidene)-4,5-diidro-5-ossopirazol-1-il)benzenesolfonato di trisodio		402-660-9
1155	Cloridrato di (metilenbis(4,1-fenilenazo(1-(3-(dimetilammino)propil)-1,2-diidro-6-idrossi-4-metil-2-ossopiridin-5,3-diil)))-1,1'-diclorodipiridinio		401-500-5

¹¹ Per il singolo ingrediente cfr. il numero d'ordine 364 nell'allegato 2.¹² Per il singolo ingrediente cfr. il numero d'ordine 413 nell'allegato 2.

1156	2-[2-Idrossi-3-(2-clorofenil)carbamoil-1-naftilazo]-7-[2-idrossi-3-(3-metilfenil)carbamoil-1-naftilazo]fluoren-9-one		420-580-2
1157	Azafenidina	68049-83-2	
1158	2,4,5-Trimetilaniolina [1] 2,4,5-Trimetilaniolina cloridrato [2]	137-17-7 [1] 21436-97-5 [2]	205-282-0
1159	4,4'-Tiodianilina e suoi sali	139-65-1	205-370-9
1160	4,4'-Ossidianilina (p-amminofenilettere) e suoi sali	101-80-4	202-977-0
1161	N,N,N',N'-Tetrametil-4,4-metilenedianilina	101-61-1	202-959-2
1162	6-Metossi-m-toluidina (p-cresidina)	120-71-8	204-419-1
1163	3-Etil-2-metil-2-(3-metilbutil)-1,3-ossazolidina	143860-04-2	421-150-7
1164	Miscela di: 1,3,5-tris(3-amminometilfenil)-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trione e miscela di oligomeri di 3,5-bis(3-amminometilfenil)-1-poli[3,5-bis(3-amminometilfenil)-2,4,6-triosso-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-1-il]-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trione		421-550-1
1165	2-Nitrotoluene	88-72-2	201-853-3
1166	Tributilfosfato	126-73-8	204-800-2
1167	Naftalene	91-20-3	202-049-5
1168	Nonilfenolo [1] 4-Nonilfenolo, ramificato [2]	25154-52-3 [1] 84852-15-3 [2]	246-672-0
1169	1,1,2-Tricloroetano	79-00-5	201-166-9
1170	Spostato o soppresso		
1171	Spostato o soppresso		
1172	Cloruro di allile (3-cloropropene)	107-05-1	203-457-6
1173	1,4-Diclorobenzene (p-diclorobenzene)	106-46-7	203-400-5
1174	Bis(2-cloroetil)etere	111-44-4	203-870-1

1175	Fenolo	108-95-2	203-632-7
1176	Bisfenolo A (4,4'-isopropilidendifenolo)	80-05-7	201-245-8
1177	Triossimetilene (1,3,5-triossano)	110-88-3	203-812-5
1178	Propargite (ISO)	2312-35-8	219-006-1
1179	1-Cloro-4-nitrobenzene	100-00-5	202-809-6
1180	Molinate (ISO)	2212-67-1	218-661-0
1181	Fenpropimorf (ISO)	67564-91-4	266-719-9
1182	Spostato o soppresso		
1183	Isocianato di metile	624-83-9	210-866-3
1184	N,N-Dimetilanilinio tetrakis(pentafluorofenil)borato	118612-00-3	422-050-6
1185	O,O'-(Etenilmetsililene)di[(4-metilpentan-2-one)ossima]		421-870-1
1186	Miscela 2:1 di: 4-(7-idrossi-2,4,4-trimetil-2-cromanil)resorcinol-4-il-tris(6-diazo-5,6-diidro-5-ossosnaftalen-1-solfonato) e 4-(7-idrossi-2,4,4-trimetil-2-cromanil)resorcinolobis(6-diazo-5,6-diidro-5-ossosnaftalen-1-solfonato)	140698-96-0	414-770-4
1187	Miscela di: prodotto di reazione di 4,4'-metilenebis[2-(4-idrossibenzil)-3,6-dimetilfenolo] e 6-diazo-5,6-diidro-5-osso-naftalensolfonato (1:2) e prodotto di reazione di 4,4'-metilenebis[2-(4-idrossibenzil)-3,6-dimetilfenolo] e 6-diazo-5,6-diidro-5-osso-naftalenesolfonato (1:3)		417-980-4
1188	Verde malachite cloridrato [1] Verde malachite ossalato	569-64-2 [1] 18015-76-4 [2]	209-322-8 241-922-5
1189	1-(4-Clorofenil)-4,4-dimetil-3-(1,2,4-triazol-1-ilmetil)pentan-3-olo	107534-96-3	403-640-2
1190	5-(3-Butirril-2,4,6-trimetilfenile)-2-[1-(etossimino)propil]-3-idrossicicloes-2-en-1-one	138164-12-2	414-790-3
1191	Trans-4-fenil-L-prolina	96314-26-0	416-020-1
1192	Spostato o soppresso		

1193	Miscela di: acido 5-[(4-[(7-ammino-1-idrossi-3-solfo-2-naftil)azo]-2,5-dietossifenil)azo]-2-[(3-fosfonofenil)azo]benzoico e 5-[(4-[(7-ammino-1-idrossi-3-solfo-2-naftil)azo]-2,5-dietossifenil)azo]-3-[(3-fosfonofenil)azo]benzoico	163879-69-4	418-230-9
1194	2-{4-(2-ammoniopropilamino)-6-[4-idrossi-3-(5-metil-2-metossi-4-solfammoilfenilazo)-2-solfonatonaft-7-ilammino]-1,3,5-triazin-2-ilammino}-2-aminopropilformiato		424-260-3
1195	5-Nitro-o-toluidina [1] 5-Nitro-o-toluidina cloridrato [2]	99-55-8 [1] 51085-52-0 [2]	202-765-8 256-960-8
1196	Cloruro di 1-(1-naftilmetil)chinolinio	65322-65-8	406-220-7
1197	(R)-5-Bromo-3-(1-metil-2-pirrolidinilmetil)-1H-indolo	143322-57-0	422-390-5
1198	Pimetrozina (ISO)	123312-89-0	613-202-00-4
1199	Oxadiargil (ISO)	39807-15-3	254-637-6
1200	Clortoluron(3-(3-cloro-p-tolil)-1,1-dimetilurea	15545-48-9	239-592-2
1201	N-[2-(3-Acetil-5-nitrotiofen-2-ilazo)-5-dietilaminofenil]acetammide		416-860-9
1202	1,3-Bis(vinilsolfonilacetammido)-propano	93629-90-4	428-350-3
1203	p-Fenetidina (4-etossianilina)	156-43-4	205-855-5
1204	m-Fenilendiammina e suoi sali	108-45-2	203-584-7
1205	Residui (catrame di carbone), distillazione di olio di creosoto, se contenenti > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	92061-93-3	295-506-3
1206	Olio di creosoto, frazione acenaftene, olio di lavaggio, se contenente > 0,005 % p/p benzo[a]pirene	90640-84-9	292-605-3
1207	Olio di creosoto, se contenente > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	61789-28-4	263-047-8

1208	Creosoto, se contenente > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	8001-58-9	232-287-5
1209	Olio di creosoto, distillato altobollente; olio di lavaggio, se contenente > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	70321-79-8	274-565-9
1210	Residui di estrazione (carbone), acido dell'olio di creosoto, se contenenti > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	122384-77-4	310-189-4
1211	Olio di creosoto, distillato a basso punto d'ebollizione; olio di lavaggio, se contenente > 0,005 % p/p di benzo[a]pirene	70321-80-1	274-566-4
1212	6-Metossi-2,3-piridindiammina e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	94166-62-8	303-358-9
1213	2,3-Naftalendiolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	92-44-4	202-156-7
1214	2,4-Diamminodifenilammina, se usata come sostanza nelle tinture per capelli	136-17-4	
1215	2,6-Bis(2-idrossietossi)-3,5-piridindiammina e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	117907-42-3	
1216	2-Metossimetil-p-amminofenolo e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	135043-65-1/ 29785-47-5	
1217	4,5-Diammino-1-metilpirazolo e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	20055-01-0/ 21616-59-1	
1218	Solfato di 4,5-diammino-1-((4-clorofenil)metil)-1H-pirazolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	163183-00-4	
1219	2-Ammينو-4-clorofenolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	95-85-2	202-458-9
1220	4-Idrossiindolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	2380-94-1	219-177-2
1221	4-Metossitoluene-2,5-diammina e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	56496-88-9	

1222	Solfato di 5-ammino-4-fluoro-2-metilfenolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	163183-01-5	
1223	N,N-Dietil-m-amminofenolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	91-68-9 / 68239-84-9	202-090-9 / 269-478-8
1224	N,N-Dimetil-2,6-piridindiammina e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli		
1225	N-Ciclopentil-m-amminofenolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	104903-49-3	
1226	N-(2-Metossietil)-p-fenilendiammina e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	72584-59-9 / 66566-48-1	276-723-2
1227	2,4-Diammino-5-metilfenetolo e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	113715-25-6	
1228	1,7-Naftalendiolo, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	575-38-2	209-383-0
1229	Acido 3,4-diamminobenzoico, se usato come sostanza nelle tinture per capelli	619-05-6	210-577-2
1230	2-Amminometil-p-amminofenolo e il suo sale HCl, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	79352-72-0	
1231	Solvent Red 1 (CI 12150), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	1229-55-6	214-968-9
1232	Acid Orange 24 (CI 20170), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	06.07.1320	215-296-9
1233	Acid Red 73 (CI 27290), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	5413-75-2	226-502-1
1234	PEG-3,3',2',2'-di-p-fenilendiammina	144644-13-3	
1235	6-Nitro-o-toluidina	570-24-1	209-329-6
1236	HC Yellow n. 11	73388-54-2	
1237	HC Orange n. 3	81612-54-6	
1238	HC Green n. 1	52136-25-1	257-687-7
1239	HC Red n. 8 e suoi sali	97404-14-3 / 13556-29-1	- / 306-778-0

1240	Tetraidro-6-nitrochinoxalina e suoi sali	158006-54-3 / 41959-35-7 / 73855-45-5	
1241	Disperse Red 15, eccetto come impurità nel Disperse Violet 1	116-85-8	204-163-0
1242	4-Ammino-3-fluorofenolo	399-95-1	402-230-0
1243	N,N'-Diesadecil-N,N'-bis(2-idrossietil)propandiammide bisidrossietil biscetil malonammide	149591-38-8	422-560-9
1244	1-Metil-2,4,5-triidrossibenzene e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	1124-09-0	214-390-7
1245	2,6-Diidrossi-4-metilpiridina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	4664-16-8	225-108-7
1246	5-Idrossi-1,4-benzodiossano e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	10288-36-5	233-639-0
1247	3,4-Metilendiossifenolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	533-31-3	208-561-5
1248	3,4-Metilendiossianilina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	14268-66-7	238-161-6
1249	Idrossipiridinone e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	822-89-9	212-506-0
1250	3-Nitro-4-amminofenossietanolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	50982-74-6	
1251	2-Metossi-4-nitrofenolo (4-nitroguaiacolo) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	3251-56-7	221-839-0
1252	CI Acid Black 131 e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	12219-01-1	
1253	1,3,5-Triidrossibenzene (floroglucinolo) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	108-73-6	203-611-2
1254	1,2,4-Triacetato di benzene e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	613-03-6	210-327-2

1255	Etanolo, 2,2'-imminobis-, prodotti di reazione con epicloridrina e 2-nitro-1,4-benzendiammina (HC Blue n. 5) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	68478-64-8 / 158571-58-5	
1256	N-Metil-1,4-diamminoantrachinone, prodotti di reazione con epicloridrina e monoetanolammina (HC Blue No. 4) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	158571-57-4	
1257	Acido 4-amminobenzenzolfonico (acido solfanilico) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	121-57-3 / 515-74-2	204-482-5 / 208-208-5
1258	Acido 3,3'-(sulfonilbis((2-nitro-4,1-fenilen)immino))bis(6-(fenilammino)benzenzolfonico e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6373-79-1	228-922-0
1259	3(o 5)-[[4-(Benzilmetilammino)fenil]azo]-1,2-(o 1,4)-dimetil-1 H-1,2,4-triazolio e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	89959-98-8 / 12221-69-1	289-660-0
1260	2,2'-(3-Cloro-4-((2,6-dicloro-4-nitrofenil)azo)fenil)immino)bisetanolo (Disperse Brown 1) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	12255-64-8	245-604-7
1261	Benzotiazolio, 2-((4-(etil(2-idrossietil)ammino)fenil)azo)-6-metossi-3-metil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	12270-13-2	235-546-0
1262	2-[(4-Cloro-2-nitrofenil)azo]-N-(2-metossifenil)3-ossobutanammide (Pigment Yellow 73) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	13515-40-7	236-852-7
1263	2,2'-(3,3'-Dicloro[1,1'-bifenil]-4,4'-diil)bis(azo)]bis[3-osso-N-fenilbutanammide] (Pigment Yellow 12) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6358-85-6	228-787-8
1264	Acido 2,2'-(1,2-etenediil)bis[5-((4-etossifenil)azo)benzenzolfonico] e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2870-32-8	220-698-2

1265	2,3-Diidro-2,2-dimetil-6-((4-(fenilazo)-1-naftalenil)azo)-1H-pirimidina (Solvent Black 3) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	4197-25-5	224-087-1
1266	Acido 3(o 5)-[[4-[(7-ammino-1-idrossi-3-solfonato-2)naftil]azo]-1-naftil]azo]salicilico e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	3442-21-5 / 34977-63-4	222-351-0 / 252-305-5
1267	Acido 2-naftalensolfonico, 7-(benzoiilammino)-4-idrossi-3-[[4-[(4-solfofenil)azo]fenil]azo]- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2610-11-9	220-028-9
1268	(μ-((7,7'-Imminobis(4-idrossi-3-((2-idrossi-5-(N-metilsolfamoi)fenil)azo)naftalene-2-solfonato))(6-)))dicuprato(2-) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	37279-54-2	253-441-8
1269	Acido 3-[(4-acetilammino)fenil]azo]-4-idrossi-7-[[[5-idrossi-6-(fenilazo)-7-solfo-2-naftalenil]ammino]carbonil]ammino]-2-naftalensolfonico e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	3441-14-3	222-348-4
1270	Acido 2-naftalensolfonico, 7,7'-(carbonildiimmino)bis(4-idrossi-3-((2-solfo-4-((4-solfofenil)azo)fenil)azo)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2610-10-8 / 25188-41-4	220-027-3
1271	Etanammio, N-(4-[bis[4-(dielammino)fenil]metilene]-2,5-cicloesadien-1-ilidene)-N-etil e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2390-59-2	219-231-5
1272	3H-Indolio, 2-[[4-(metossifenil)metilidrazono]metil]-1,3,3-trimetil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	54060-92-3	258-946-7
1273	3H-Indolio, 2-(2-((2,4-dimetossifenil)ammino)etenil)-1,3,3-trimetil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	4208-80-4	224-132-5
1274	Nigrosina solubile in alcool (Solvent Black 5), se usata come sostanza nelle tinture per capelli	11099-03-9	

1275	Fenossazin-5-io, 3,7-bis(dietilammino)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	47367-75-9 / 33203-82-6	251-403-5
1276	Benzo[a]fenossazin-7-io, 9-(dimetilammino)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	7057-57-0 / 966-62-1	230-338-6 / 213-524-1
1277	6-Ammino-2-(2,4-dimetilfenil)-1H-benz[de]isochinolin-1,3(2H)-dione (Solvent Yellow 44) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2478-20-8	219-607-9
1278	1-Ammino-4-((4-(dimetilammino)metil)fenil)ammino)antrachinone e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	67905-56-0 / 12217-43-5	267-677-4 / 235-398-7
1279	Acido laccaico (CI Natural Red 25) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	60687-93-6	
1280	Acido benzensolfonico, 5-[(2,4-Dinitrofenil)ammino]-2-(fenilammino)-, e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6373-74-6 / 15347-52-1	228-921-5 / 239-377-3
1281	4-[(4-nitrofenil)azo]anilina (Disperse Orange 3) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	730-40-5 / 70170-61-5	211-984-8
1282	4-Nitro-m-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	5131-58-8	225-876-3
1283	1-Ammino-4-(metilammino)-9,10-antracendione (Disperse Violet 4) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	1220-94-6	214-944-8
1284	N-Metil-3-nitro-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2973-21-9	221-014-5
1285	N1-(2-Idrossietil)-4-nitro-o-fenilendiammina (HC Yellow n. 5) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	56932-44-6	260-450-0
1286	N1-(Tris(idrossimetil))metil-4-nitro-1,2-fenilendiammina (HC Yellow n. 3) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	56932-45-7	260-451-6
1287	2-Nitro-N-idrossietil-p-anisidina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	57524-53-5	

1288	N,N'-Dimetil-N-idrossietil-3-nitro-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	10228-03-2	233-549-1
1289	3-(N-Metil-N-(4-metilammino-3-nitrofenil)ammino)propan-1,2-diolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	93633-79-5	403-440-5
1290	Acido 4-etilammino-3-nitrobenzoico (N-etil-3-nitro PABA) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2788-74-1	412-090-2
1291	(8-[(4-Ammino-2-nitrofenil)azo]-7-idrossi-2-naftil)trimetilammonio e suoi sali, eccetto Basic Red 118 (n. CAS 71134-97-9) come impurità nel Basic Brown 17, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	71134-97-9	275-216-3
1292	5-((4-(Dimetilammino)fenil)azo)-1,4-dimetil-1H-1,2,4-triazolio e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	12221-52-2	
1293	m-Fenilendiammina, 4-(fenilazo)-, e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	495-54-5	207-803-7
1294	1,3-Benzendiammina, 4-metil-6-(fenilazo)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	4438-16-8	224-654-3
1295	Acido 2,7-naftalendisolfonico, 5-(acetilammino)-4-idrossi-3-((2-metilfenil)azo)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6441-93-6	229-231-7
1296	4,4'-[(4-Metil-1,3-fenilen)bis(azo))bis(6-metil-1,3-benzendiammina) (Basic Brown 4) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	4482-25-1	224-764-1
1297	Benzenamminio, 3-[[4-[[diammino(fenilazo)fenil]azo]-2-metilfenil]azo]-N,N,N-trimetil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	83803-99-0	280-920-9
1298	Benzenamminio, 3-[[4-[[diammino(fenilazo)fenil]azo]-1-naftalenil]azo]-N,N,N-trimetil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	83803-98-9	280-919-3

1299	Etanaminio, N-[4-[(4-(dietilammino)fenil)fenilmetilene]-2,5-cicloesadien-1-ilidene]-N-etil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	633-03-4	211-190-1
1300	9,10-Antracendione, 1-[(2-idrossietil)ammino]-4-(metilammino)- e suoi derivati e sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2475-46-9 / 86722-66-9	219-604-2 / 289-276-3
1301	1,4-Diammino-2-metossi-9,10-antracendione (Disperse Red 11) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2872-48-2	220-703-8
1302	1,4-Diidrossi-5,8-bis[(2-idrossietil)ammino]antrachinone (Disperse Blue 7) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	3179-90-6	221-666-0
1303	1-[(3-Amminopropil)ammino]-4-(metilammino)antrachinone e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	22366-99-0	244-938-0
1304	N-[6-[(2-Cloro-4-idrossifenil)immino]-4-metossi-3-osso-1,4-cicloesadien-1-il]acetammide (HC Yellow n. 8) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	66612-11-1	266-424-5
1305	[6-[[3-Cloro-4-(metilammino)fenil]immino]-4-metil-3-ossocicloesa-1,4-dien-1-il]urea (HC Red n. 9) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	56330-88-2	260-116-4
1306	Fenotiazin-5-io, 3,7-bis(dimetilammino)- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	61-73-4	200-515-2
1307	4,6-Bis(2-idrossietossi)-m-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	94082-85-6	
1308	5-Ammino-2,6-dimetossi-3-idrossipiridina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	104333-03-1	
1309	4,4'-Diamminodifenilammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	537-65-5	208-673-4
1310	4-Dietilammino-o-toluidina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	148-71-0/ 24828-38-4/ 2051-79-8	205-722-1/ 246-484-9/ 218-130-3

1311	N,N-Dietil-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	93-05-0/ 6065-27-6/ 6283-63-2	202-214-1/ 227-995-6/ 228-500-6
1312	N,N-Dimetil-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	99-98-9/ 6219-73-4	202-807-5/ 228-292-7
1313	Toluene-3,4-diammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	496-72-0	207-826-2
1314	2,4-Diammino-5-metilfenossietanolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	141614-05-3/ 113715-27-8	
1315	6-Ammino-o-cresolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	17672-22-9	
1316	Idrossietilamminometil-p-amminofenolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	110952-46-0/ 135043-63-9	
1317	2-Ammino-3-nitrofenolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	603-85-0	210-060-1
1318	2-Cloro-5-nitro-N-idrossietil-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	50610-28-5	256-652-3
1319	2-Nitro-p-fenilendiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	5307-14-2/ 18266-52-9	226-164-5/ 242-144-9
1320	Idrossietil-2,6-dinitro-p-anisidina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	122252-11-3	
1321	6-Nitro-2,5-piridindiammina e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	69825-83-8	
1322	Fenazino, 3,7-diammino-2,8-dimetil-5-fenil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	477-73-6	207-518-8
1323	Acido 3-idrossi-4-[(2-idrossinaftil)azo]-7-nitronaftalen-1-solfonico e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	16279-54-2/ 5610-64-0	240-379-1/ 227-029-3
1324	3-[(2-Nitro-4-(trifluorometil)fenil)ammino]propan-1,2-diolo (HC Yellow n. 6) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	104333-00-8	

1325	2-[(4-Cloro-2-nitrofenil)ammino]etanolo (HC Yellow n. 12) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	59320-13-7	
1326	3-[[4-[(2-Idrossietil)metilammino]-2-nitrofenil]ammino]-1,2-propandiolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	173994-75-7/ 102767-27-1	
1327	3-[[4-[Etil(2-idrossietil)ammino]-2-nitrofenil]ammino]-1,2-propandiolo e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	114087-41-1/ 114087-42-2	
1328	Etanaminio, N-[4-[[4-(dietilammino)fenil][4-(etilammino)-1-naftalenil]metilene]-2,5-cicloesadien-1-ilidene]-N-etil- e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2390-60-5	219-232-0
1329	4-[(4-Amminofenil)(4-imminocicloesa-2,5-dien-1-iliden)metil]-o-toluidina e il suo sale cloridrato (Basic Violet 14; CI 42510), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	3248-93-9/ 632-99-5 (HCl)	221-832-2/ 211-189-6 (HCl)
1330	Acido 4-[(2,4-diidrossifenil)azo]benzensolfonico e il suo sale di sodio (Acid Orange 6; CI 14270), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2050-34-2/ 547-57-9 (Na)	218-087-0/ 208-924-8 (Na)
1331	Acido 3-idrossi-4-(fenilazo)-2-naftoico e il suo sale di calcio (Pigment Red 64:1; CI 15800), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	27757-79-5/ 6371-76-2 (Ca)	248-638-0/ 228-899-7 (Ca)
1332	Acido 2-(6-idrossi-3-osso-(3H)-xanten-9-il)benzoico; fluoresceina e il suo sale disodico (Acid yellow 73 sodium salt; CI 45350), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2321-07-5/ 518-47-8 (Na)	219-031-8/ 208-253-0 (Na)
1333	4',5'-Dibromo-3',6'-diidrossispiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanten]-3-one; 4',5'-dibromofluoresceina; (Solvent Red 72) e il suo sale disodico (CI 45370), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	596-03-2/ 4372-02-5 (Na)	209-876-0/ 224-468-2 (Na)
1334	Acido 2-(3,6-diidrossi-2,4,5,7-tetrabromoxanten-9-il)-benzoico; 2',4',5',7'-tetrabromofluoresceina; (Solvent Red 43), il suo sale disodico (Acid Red 87; CI 45380) e il suo sale di alluminio (Pigment Red 90:1 Aluminium lake), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	15086-94-9/ 17372-87-1 (Na)/ 15876-39-8 (Al)	239-138-3/ 241-409-6 (Na)/ 240-005-7 (Al)

1335	Xantilio, 9-(2-carbossifenil)-3-[(2-metilfenil)ammino]-6-[(2-metil-solfifenil)ammino], sale interno e il suo sale di sodio (Acid Violet 9; CI 45190), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	10213-95-3/ 6252-76-2 (Na)	-/ 228-377-9 (Na)
1336	3',6'-Diidrossi-4',5'-diidospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xantene]-3-one; (Solvent Red 73) e il suo sale di sodio (Acid Red 95; CI 45425), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	38577-97-8/ 33239-19-9 (Na)	254-010-7/ 251-419-2 (Na)
1337	2',4',5',7'-Tetraiodofluoresceina, il suo sale disodico (Acid Red 51; CI 45430) e il suo sale di alluminio (Pigment Red 172 Aluminium lake), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	15905-32-5/ 16423-68-0 (Na)/ 12227-78-0 (Al)	240-046-0/ 240-474-8 (Na)/ 235-440-4 (Al)
1338	1-Idrossi-2,4-diamminobenzene (2,4-diamminofenolo) e i suoi sali dicloridati (2,4-diamminofenolo HCl), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	95-86-3/ 137-09-7 (HCl)	202-459-4/ 205-279-4 (HCl)
1339	1,4-Diidrossibenzene (idrochinone), ad eccezione del numero d'ordine 14 nell'allegato 3	123-31-9	204-617-8
1340	[4-[[4-Anilino-1-naftil][4-(dimetilammino)fenil]metilene]cicloesa-2,5-dien-1-ilidene]dimetilammonio cloruro (Basic Blue 26; CI 44045), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	2580-56-5	219-943-6
1341	3-[(2,4-Dimetil-5-solfonatofenil)azo]-4-idrossinaftalene-1-solfonato di disodio (Ponceau SX; CI 14700), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	4548-53-2	224-909-9
1342	Tris[5,6-diidro-5-(idrossiimmino)-6-ossinaftalene-2-solfonato(2-)-N5,O6]ferrato(3-) di trisodio (Acid Green 1; CI 10020), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	19381-50-1	243-010-2
1343	4-(Fenilazo)resorcinolo (Solvent Orange 1; CI 11920) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2051-85-6	218-131-9

1344	4-[(4-Etossifenil)azo]naftolo (Solvent Red 3; CI 12010) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6535-42-8	229-439-8
1345	1-[(2-Cloro-4-nitrofenil)azo]-2-naftolo (Pigment Red 4; CI 12085) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	2814-77-9	220-562-2
1346	3-Idrossi-N-(o-tolil)-4-[(2,4,5-triclorofenil)azo]naftalene-2-carbossammide (Pigment Red 112; CI 12370) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6535-46-2	229-440-3
1347	N-(5-Cloro-2,4-dimetossifenil)-4-[[5-[(dietilammio)solfonil]-2-metossifenil]azo]-3-idrossinaftalene-2-carbossammide (Pigment Red 5; CI 12490) e suoi sali, se usati come sostanze nelle tinture per capelli	6410-41-9	229-107-2
1348	4-[(5-Cloro-4-metil-2-solfonatofenil)azo]-3-idrossi-2-naftoato di disodio (Pigment Red 48; CI 15865), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	3564-21-4	222-642-2
1349	3-Idrossi-4-[(1-solfonato-2-naftil)azo]-2-naftoato di calcio (Pigment Red 63:1; CI 15880), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	6417-83-0	229-142-3
1350	3-Idrossi-4-(4'-solfonato-naftilazo)naftalene-2,7-disolfonato di trisodio (Acid Red 27; CI 16185), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	915-67-3	213-022-2
1351	2,2'-[(3,3'-Dicloro[1,1'-bifenil]-4,4'-diil)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimetilfenil)-3-ossobutiramide] (Pigment Yellow 13; CI 21100), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	5102-83-0	225-822-9
1352	2,2'-[Cicloesilidenbis[(2-metil-4,1-fenil)azo]]bis[4-cicloesilfenolo] (Solvent Yellow 29; CI 21230), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	6706-82-7	229-754-0
1353	1-(4-(Fenilazo)fenilazo)-2-naftolo (Solvent Red 23; CI 26100), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	85-86-9	201-638-4

1354	6-Ammino-4-idrossi-3-[[7-solfonato-4-[(4-solfonato-fenil)azo]-1-naftil]azo]naftalen-2,7-disolfonato di tetrasodio (Food Black 2; CI 27755), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	2118-39-0	218-326-9
1355	Etanaminio, N-(4-[(4-(dietilammino)fenil) 2,4-disolfenil]metilene)-2,5-cicloesadien-1-ilidene)-N-etil-, idrossido, sale interno, sale di sodio (Acid Blue 1; CI 42045), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	129-17-9	204-934-1
1356	Etanaminio, N-(4-[(4-(dietilammino)fenil) 5-idrossi-2,4-disolfenil]metilene)-2,5-cicloesadien-1-ilidene)-N-etil-, idrossido, sale interno, sale di calcio (2:1) (Acid Blue 3; CI 42051), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	3536-49-0	222-573-8
1357	Benzenmetanaminio, N-etil-N-(4-[(4-(etil[(3-solfenil)metil]ammino)fenil)(4-idrossi-2-solfenil)metilene)-2,5-cicloesadien-1-ilidene)-3-solfo-, idrossido, sale interno, sale disodico (Fast Green FCF; CI 42053), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	2353-45-9	219-091-5
1358	1,3-Isobenzofurandione, prodotti di reazione con metilchinolina e chinolina (Solvent Yellow 33; CI 47000), se usati come sostanze nelle tinture per capelli	8003-22-3	232-318-2
1359	Nigrosina (CI 50420), se usata come sostanza nelle tinture per capelli	8005-03-6	—
1360	8,18-Dicloro-5,15-dietil-5,15-diidrodindolo[3,2-b:3',2'-m]trifenodiossazina (Pigment Violet 23; CI 51319), se usata come sostanza nelle tinture per capelli	6358-30-1	228-767-9
1361	1,2-Diidrossiantrachinone (Pigment Red 83; CI 58000), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	72-48-0	200-782-5
1362	8-Idrossipirene-1,3,6-trisolfonato di trisodio (Solvent Green 7; CI 59040), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	6358-69-6	228-783-6

1363	1-Idrossi-4-(p-toluidino)antrachinone (Solvent Violet 13; CI 60725), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	81-48-1	201-353-5
1364	1,4-Bis(p-tolilammino)antrachinone (Solvent Green 3; CI 61565), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	128-80-3	204-909-5
1365	6-Cloro-2-(6-cloro-4-metil-3-ossobenzo[b]tien-2(3H)-iliden)-4-metilbenzo[b]tiofen-3(2H)-one (VAT Red 1; CI 73360), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	2379-74-0	219-163-6
1366	5,12-Diidrochino[2,3-b]acridin-7,14-dione (Pigment Violet 19; CI 73900), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	1047-16-1	213-879-2
1367	[29H,31H-Ftalocianinato(2-)-N29,N30,N31,N32] di rame (Pigment Blue 15; CI 74160), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	147-14-8	205-685-1
1368	[29H,31H-Ftalocianindisolfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprato(2-) di disodio (Direct Blue 86; CI 74180), se usato come sostanza nelle tinture per capelli	1330-38-7	215-537-8
1369	Policloro-ftalocianina di rame (Pigment Green 7; CI 74260), se usata come sostanza nelle tinture per capelli	1328-53-6	215-524-7
1370	Glicole dietilenico; Diethylene Glycol (DEG); 2,2'-ossidietanolo per il livello delle tracce, cfr. l'allegato 3	111-46-6	203-872-2
1371	Phytonadione [INCI]/Phytomenadione [INN]; fitomenadione	84-80-0/ 81818-54-4	201-564-2/ 279-833-9
1372	2-Amminofenolo (o-Aminophenol; CI 76520) e suoi sali	95-55-6/ 67845-79-8/ 51-19-4	202-431-1/ 267-335-4
1373	N-(2-Nitro-4-amminofenil)-allilammina (HC Red No. 16) e suoi sali	160219-76-1	
1374	4-Idrossibenzoato di isopropile (INCI: Isopropylparaben), sale di sodio oppure sali di isopropilparabene	4191-73-5	224-069-3

1375	4-Idrossibenzoato di isobutile (INCI: Isobutylparaben), sale di sodio oppure sali di isobutilparabene	4247-02-3/ 84930-15-4	224-208-8/ 284-595-4
1376	4-Idrossibenzoato di fenile (INCI: Phenylparaben)	17696-62-7	241-698-9
1377	4-Idrossibenzoato di benzile (INCI: Benzylparaben)	94-18-8	
1378	4-Idrossibenzoato di pentile (INCI: Pentylparaben)	6521-29-5	229-408-9

PROGETTO

Allegato 3
(art. 6 cpv. 2, art. 7 cpv. 2)

Elenco delle sostanze il cui uso è vietato nei cosmetici, salvo a determinate condizioni


Numero d'ordine	Identificazione della sostanza				Restrizioni			Testo relativo alle modalità d'impiego e avvertenze
	Nome chimico/INN	Denominazione comune nel glossario degli ingredienti	Numero CAS	Numero CE	Tipo di prodotto, parti del corpo	Concentrazione massima nei preparati pronti per l'uso	Altre	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1a	Acido borico, borati e tetraborati ad eccezione della sostanza n. 1184 nell'allegato 2	Boric acid	10043-35-3/ 11113-50-1	233-139-2/ 234-343-4		a) 5 % (espresso in acido borico)	a) Da non usare nei prodotti destinati ai bambini al di sotto dei 3 anni Da non usare su pelli escoriate o irritate se il tenore di borato solubile libero supera l'1,5 % (espresso in acido borico)	a) Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. Da non usare su pelli escoriate o irritate.

					<p>b) Prodotti per la cura dei denti e della bocca</p> <p>c) Altri prodotti (ad eccezione dei prodotti per il bagno e per l'arriccatura dei capelli)</p>	<p>b) 0,1 % (espresso in acido borico)</p> <p>c) 3 % (espresso in acido borico)</p>	<p>b) Da non usare nei prodotti destinati ai bambini al di sotto dei 3 anni</p> <p>c) Da non usare nei prodotti destinati ai bambini al di sotto dei 3 anni</p> <p>Da non usare su pelli escoriate o irritate se il tenore di borato solubile libero supera l'1,5 % (espresso in acido borico)</p>	<p>b) Non ingerire. Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni.</p> <p>c) Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. Da non usare su pelli escoriate o irritate.</p>
1b	Tetraborati (vedi anche 1a)				<p>a) Prodotti per il bagno</p> <p>a) Prodotti per capelli/barba e baffi</p>	<p>a) 18 % (espresso in acido borico)</p> <p>b) 8 % (espresso in acido borico)</p>	<p>a) Da non usare nei prodotti destinati ai bambini al di sotto dei 3 anni</p>	<p>a) Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni.</p> <p>b) Risciacquare abbondantemente.</p>
2a	Acido tioglicolico e i suoi sali	Thioglycolic acid	68-11-1	200-677-4	a) Prodotti per capelli/barba e baffi	8 %	<p>Uso generale</p> <p>Pronto per l'uso pH 7-9,5</p>	<p>Modalità d'impiego:</p> <p>a) b) c)</p> <p>Evitare il contatto con</p>


					<p>b) Prodotti per la depilazione</p> <p>c) Prodotti per capelli/barba e baffi, da risciacquare</p>	<p>11 %</p> <p>b) 5 %</p> <p>c) 2 %</p> <p>Le percentuali sopra indicate sono calcolate in acido tioglicolico</p>	<p>Uso professionale</p> <p>Pronto per l'uso pH 7-9,5</p> <p>b) Pronto per l'uso pH 7-12,7</p> <p>c) Pronto per l'uso pH 7-9,5</p>	<p>gli occhi.</p> <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare uno specialista.</p> <p>a) c) Indossare guanti appropriati.</p> <p>Avvertenze:</p> <p>a) b) c): Contiene esteri dell'acido tioglicolico.</p> <p>Seguire le istruzioni per l'uso.</p> <p>Tenere lontano dalla portata dei bambini.</p> <p>a) Per uso esclusivamente professionale.</p>
2b	Esteri dell'acido tioglicolico				Prodotti per l'arricciatura o la stiratura dei capelli:	a) 8 %	<p>Uso generale</p> <p>Pronto per l'uso pH 6-9,5</p>	<p>Modalità d'impiego:</p> <p>a) b)</p> <p>Può causare una sensibilizzazione da contatto</p>

						b) 11 % Le percentuali sopra indicate sono calcolate in acido tioglicolico	Uso professionale Pronto per l'uso pH 6-9,5	con la pelle. Evitare il contatto con gli occhi. Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare uno specialista. Indossare guanti appropriati. Avvertenze: Contiene esteri dell'acido tioglicolico. Seguire le istruzioni per l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini. b) Solo per uso professionale.
3	Acido ossalico, suoi esteri e suoi sali alcalini	Oxalic acid	144-62-7	205-634-3	Prodotti per capelli/barba e baffi	5 %	Uso professionale	Solo per uso professionale.


4	Ammoniaca	Ammonia	7664-41-7/ 1336-21-6	231-635-3/ 215-647-6		6 % (in NH ₃)		Tenore superiore al 2 %: «Contiene ammoniaca»
5	Tosylchloramidum natricum (INN)	Chloramine-T	127-65-1	204-854-7		0,2 %		
6	Clorati di metalli alcalini Potassium chlorate	Sodium chlorate 3811-04-9	7775-09-9 223-289-7	231-887-4	a) Dentifrici b) Altri prodotti	a) 5 % b) 3 %		
7	Cloruro di metilene	Dichloromethane	75-09-2	200-838-9		35 % (In caso di miscela con 1,1,1-tricloroetano, la concentrazione totale non può superare il 35 %)	Contenuto massimo di impurità: 0,2 %	
8	Derivati per sostituzione				Coloranti di ossidazione		a) Uso generale	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-


dell'azoto della p-fenilendiammina e loro sali; derivati per sostituzione dell'azoto dell'o-fenilendiammina ¹³ , ad eccezione dei derivati che figurano altrove nel presente allegato e ai numeri d'ordine 1309, 1311, e 1312 dell'allegato 2			per tinture per capelli			to sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute
--	--	--	-------------------------	--	--	---

13 Queste sostanze possono essere impiegate da sole o mescolate tra loro in quantità tale che la somma dei rapporti tra il tenore di ciascuna delle sostanze stesse nel prodotto cosmetico e il tenore massimo autorizzato per ciascuna di esse non sia superiore a 1.


								<p>reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>Contiene diamminobenzoni.</p> <p>Da non usare per tingere ciglia e sopracciglia.</p>
							<p>b) Uso professionale</p> <p>a) e b): Se mescolata in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata ai capelli non deve superare il 3 % calcolato in base libera.</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale</p> <p> I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore-</p>


								<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>Contiene diamminobenzoni.</p> <p>Indossare guanti appropriati.</p>
8 a	p-Fenilendiammina	p-Phenylenedia-	106-50-3/ 624-18-0/	203-404-7/ 210-834-9/	Coloranti di ossidazione		a) Uso generale	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-

e suoi sali	mine; p-Phenylenediamine HCl; p-Phenylenediamine Sulfate	16245-77-5	240-357-1	per tinture per capelli			to sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un
-------------	--	------------	-----------	-------------------------	--	--	---

							<p>tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>Contiene diamminobenzoni</p> <p>Da non usare per tingere ciglia e sopracciglia</p> <p>b) Uso professionale</p> <p>a) e b): Se mescolata in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata ai capelli non deve superare il 2 % calcolato in base libera.</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale</p> <p> I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di</p>
--	--	--	--	--	--	--	---	--


								<p>allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>Contiene diamminobenzoni</p> <p>Indossare guanti appropriati</p>
8 b	p-Fenilendiammina e suoi sali	p-Phenylenediamine; p-Phenylenedia-	106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5	203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1	Prodotti per la tintura delle ciglia		Se mescolata in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare il 2 % calcolato in base libera.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p>


		mine HCl; p-Phenylenediamine Sulfate					Solo per uso professionale	<p>« Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--	---	--	--	--	--	----------------------------	---


								con henné nero.» Contiene fenilendiammine. Indossare guanti appropriati.»
9	Metilfenilendiammine, loro derivati per sostituzione dell'azoto e loro sali ¹⁴ , ad eccezione delle sostanze di cui al numero d'ordine 9a nel presente allegato e delle sostanze di cui ai numeri d'ordine 364, 1310 e 1313 nell'allegato 2.				Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Uso generale	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono

14 Queste sostanze possono essere impiegate da sole o mescolate tra loro in quantità tale che la somma dei rapporti tra il tenore di ciascuna delle sostanze stesse nel prodotto cosmetico e il tenore massimo autorizzato per ciascuna di esse non sia superiore a 1.

							<p>aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>Contiene fenilendiammine (diamminotolueni).</p> <p>Da non usare per tingere ciglia e sopracciglia.</p>
						<p>b) Uso professionale</p> <p>a) e b): Se mescolata in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata ai</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p>

						capelli non deve superare il 5 % calcolato in base libera.	<p> I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--	--	--	--	--	--	--

							con henné nero.» Contiene fenilendiammine (diamminotolueni). Indossare guanti appropriati
9a	2-Metil-1,4-benzendiammina 2,5-Diamminotoluene solfato	Toluene-2,5-Diamine Toluene-2,5-Diamine Sulfate	95-70-5 615-50-9	202-442-1 210-431-8	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	a) Uso generale	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione

							<p>cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>Contiene fenilendiammine (diamminotolueni).</p> <p>Da non usare per tingere ciglia e sopracciglia.</p> <p>b) Uso professionale</p> <p>a) e b): Se mescolata in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata ai capelli non deve superare il 2 % calcolato in base libera (3,6 % calcolato come sale solfato).</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p> <p> I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di</p>
--	--	--	--	--	--	--	---	---

								<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>Contiene fenilendiammine (diamminotolueni).</p> <p>Indossare guanti appro-</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								priati.
10								
11	Diclorofene	Dichlorophene	97-23-4	202-567-1		0,5 %		Contiene diclorofene
12	Perossido di idrogeno e altri composti o miscele che liberano perossido di idrogeno, fra cui perossido di carbammide e perossido di zinco	Hydrogen peroxide	7722-84-1	231-765-0	<p>a) Prodotti per capelli/barba e baffi</p> <p>b) Prodotti per la pelle</p> <p>c) Prodotti per rinforzare le unghie</p> <p>d) Prodotti per la cura dei denti e della bocca, tra cui colluttori, dentifrici e</p>	<p>a) 12 % di H₂O₂ (40 volumi), presente o liberato</p> <p>a) 4 % di H₂O₂, presente o liberato</p> <p>a) 2 % di H₂O₂, presente o liberato</p> <p>d) ≤ 0,1 % di H₂O₂, presente o liberato</p>		<p>a) f): Indossare guanti appropriati.</p> <p>a) b) c) e): Contiene perossido di idrogeno.</p> <p>Evitare il contatto con gli occhi.</p> <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.</p>

					prodotti per lo sbiancamento o lo schiarimento dei denti			
					e) Prodotti per lo sbiancamento o lo schiarimento dei denti	e) > 0,1 % e ≤ 6 % di H ₂ O ₂ , presente o liberato	e) Vendita destinata esclusivamente ai dentisti come definiti dalla legge federale del 23 giugno 2006 sulle professioni mediche universitarie ¹⁵ o agli igienisti dentali diplomati SSS come definiti dalla modifica del 20 settembre 2010 dell'ordinanza del DFE concernente le esigenze minime per il riconoscimento dei cicli di	e) Concentrazione di H ₂ O ₂ presente o liberato indicata in percentuale. Da non usare in persone di età inferiore a 18 anni. Vendita destinata esclusivamente ai dentisti o agli igienisti dentali. Per ciascun ciclo di utilizzo, la prima utilizzazione è riservata ai dentisti o agli igienisti dentali o deve avvenire sotto la loro diretta supervisione se è garantito un livello di sicurezza equivalente. In

¹⁵ RS 811.11

						<p>formazione e degli studi postdiploma delle scuole specializzate superiori¹⁶.</p> <p>Per ciascun ciclo di utilizzo, la prima utilizzazione è riservata ai dentisti o agli igienisti dentali o deve avvenire sotto la loro diretta supervisione se è garantito un livello di sicurezza equivalente.</p> <p>In seguito il prodotto deve essere fornito al consumatore per completare il ciclo di utilizzo.</p> <p>Da non usare in persone di età inferiore a 18 anni.</p>	<p>seguito il prodotto deve essere fornito al consumatore per completare il ciclo di utilizzo.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

¹⁶ RS 412.101.61

					f) Prodotti per le ciglia	f) 2 % di H ₂ O ₂ , presente o liberato	f) Solo per uso professionale	f) Da stampare sull'etichetta: «Solo per uso professionale. Evitare il contatto con gli occhi. Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente. Contiene perossido di idrogeno. »
13	Formaldeide ¹⁷	Formaldehyde	50-00-0	200-001-8	Prodotti per indurire le unghie	5 % in formaldeide	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve essere apparente dalla presentazione del prodotto.	Proteggere le cuticole con una sostanza grassa. Contiene formaldeide. ¹⁸

¹⁷ Come conservante cfr. allegato 5, n. 5.

¹⁸ Solo se la concentrazione è superiore a 0,05 %.

14	Idrochinone	Hydroquinone	123-31-9	204-617-8	Sistemi di unghie artificiali	0,02 % (dopo miscelazione per l'uso)	Solo per uso professionale	Solo per uso professionale. Evitare il contatto con la pelle. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.
15a	Potassa caustica o soda caustica	Potassium hydroxide/sodium hydroxide	1310-58-3/ 1310-73/2	215-181-3/ 215-185-5	Solvente delle cuticole delle unghie b) Prodotti per la stiratura dei capelli	a) 5 % ¹⁹ b) 2 % ²⁰	Uso generale	a) Contiene un agente alcalino. Evitare il contatto con gli occhi. Pericolo di cecità. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Contiene un agente alcalino. Evitare il contatto con gli occhi. Pericolo di cecità.

¹⁹ La quantità di idrossido di sodio, di potassio o di litio è espressa in massa di idrossido di sodio. In caso di miscela la somma non deve superare il limite dato nella colonna g.

²⁰ La quantità di idrossido di sodio, di potassio o di litio è espressa in massa di idrossido di sodio. In caso di miscela la somma non deve superare il limite dato nella colonna g.

						4,5 % ²¹	Uso professionale	<p>Tenere lontano dalla portata dei bambini.</p> <p>Solo per uso professionale.</p> <p>Evitare il contatto con gli occhi.</p> <p>Pericolo di cecità.</p> <p>c) Tenere lontano dalla portata dei bambini.</p> <p>Evitare il contatto con gli occhi.</p>
					c) Regolatore del pH nei prodotti per la depilazione d) Altri usi come regolatore del pH	c) pH < 12,7 pH < 11		
15b	Idrossido di litio	Lithium hydroxide	1310-65-2	215-183-4	a) Prodotti per la	2 % ²²	Uso generale	a) Contiene un agente alcalino.


²¹ La quantità di idrossido di sodio, di potassio o di litio è espressa in massa di idrossido di sodio. In caso di miscela la somma non deve superare il limite dato nella colonna g.

²² La concentrazione di idrossido di sodio, di potassio o di litio è espressa in massa di idrossido di sodio. In caso di miscela la somma dei composti non deve superare il limite dato nella colonna g.


					stiratura dei capelli	4,5 % ²³	Uso professionale	Evitare il contatto con gli occhi. Pericolo di cecità. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi. Pericolo di cecità.
					c) Regolatore del pH nei prodotti per la depilazione	pH < 12,7		Contiene un agente alcalino. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi.
					c) Altri impieghi come regolatore del pH (unicamen-	pH < 11		

²³ La concentrazione di idrossido di sodio, di potassio o di litio è espressa in massa di idrossido di sodio. In caso di miscela la somma dei composti non deve superare il limite dato nella colonna g.


					te per prodotti da risciacquare)		
15c	Idrossido di calcio	Calcium hydroxide	1305-62-0	215-137-3	<p>a) Prodotti per la stiratura dei capelli contenenti due componenti: idrossido di calcio e un sale della guanidina</p> <p>b) Regolatore del pH nei prodotti per la depilazione</p> <p>c) Altri impieghi (p. es.</p>	<p>a) 7 % in idrossido di calcio</p> <p>pH < 12,7</p> <p>pH < 11</p>	<p>a) Contiene un agente alcalino. Evitare il contatto con gli occhi. Pericolo di cecità. Tenere lontano dalla portata dei bambini.</p> <p>b) Contiene un agente alcalino. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi.</p>

					regolatore del pH, adiuvante di processo)		
16	1-Naftolo	1-Naphthol	90-15-3	201-969-4	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il</p>

								<p>cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
17	Nitrito di sodio	Sodium nitrite	7632-00-0	231-555-9	Anticorrosivo	0,2 %	Da non usare con le ammine secondarie e/o terziarie o altre sostanze che formino nitrosammine	
18	Nitrometano	Nitromethane	75-52-5	200-876-6	Anticorrosivo	0,3 %		
19	Spostato o soppresso							
20	Spostato o soppresso							

21	Cinconan9-ol, 6'-metossi-, (8.alfa., 9R)- e suoi sali	Quinine	130-95-0	205-003-2	<p>a) Prodotti per capelli da risciacquare</p> <p>b) Prodotti per capelli da non risciacquare</p>	<p>a) 0,5 % in chinino base</p> <p>b) 0,2 % in chinino base</p>		
22	Resorcina	Resorcinol	108-46-3	203-585-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,25 %.</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono</p>

								<p>aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>Contiene resorcina.</p> <p>Risciacquare bene i capelli dopo l'applicazione.</p> <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.</p> <p>Da non usare per tingere ciglia e sopracciglia»</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>b) Prodotti per la tintura delle ciglia</p>	<p>b) Solo per uso professionale</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare l'1,25 %.</p>	<p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Solo per uso professionale.</p> <p>Contiene resorcina.</p> <p>« Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

					c) Lozioni per i capelli e shampoo	c) 0,5 %		<p>to;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.</p> <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»</p> <p>c) Contiene resorcina.</p>
23	<p>a) Solfuri alcalini</p> <p>b) Solfuri alcalino-terrosi</p>				<p>a) Prodotti per la depilazione</p> <p>b) Prodotti per la depilazione</p>	<p>a) 2 % in zolfo</p> <p>b) 6 % in zolfo</p>	pH ≤ 12,7	<p>a) b) Tenere lontano dalla portata dei bambini.</p> <p>Evitare il contatto con gli occhi.</p>

24	Sali di zinco idrosolubili, tranne lo zinco solfofenato (n. 25) e lo zinco piritione (n. 101 e allegato 5, n. 8)	Zinc acetate, zinc chloride, zinc gluconate, zinc glutamate				1 % in zinco		
25	Zinco solfofenato	Zinc phenolsulfonate	127-82-2	204-867-8	Deodoranti, antitraspiranti e lozioni astringenti	6 % (in percentuale di sostanza anidra)		Evitare il contatto con gli occhi.
26	Monofluorofosfato di ammonio	Ammonium monofluorophosphate	20859-38-5/66115-19-3	-/-	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		Contiene monofluorofosfato di ammonio. Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è

							d'obbligo la seguente etichettatura: «Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
27	Monofluorofosfato di sodio	Sodium monofluorofosfate	10163-15-2/ 7631-97-2	233-433-0/ 231-552-2	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	Contiene monofluorofosfato di sodio. Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente

							etichettatura: «Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
28	Monofluorofosfato di potassio	Potassium monofluorophosphate	14104-28-0	237-957-0	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	Contiene monofluorofosfato di potassio. Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:

							«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
29	Monofluorofosfato di calcio	Calcium monofluorophosphate	7789-74-4	232-187-1	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene monofluorofosfato di calcio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni:</p>

							utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
30	Fluoruro di calcio	Calcium fluoride	7789-75-5	232-188-7	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluoruro di calcio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola</p>

							quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
31	Fluoruro di sodio	Sodium fluoride	7681-49-4	231-667-8	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluoruro di sodio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio</p>

							sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
32	Fluoruro di potassio	Potassium fluoride	7789-23-3	232-151-5	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluoruro di potassio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di</p>

							un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
33	Fluoruro di ammonio	Ammonium fluoride	12125-01-8	235-185-9	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluoruro di ammonio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al</p>

								minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
34	Fluoruro di alluminio	Aluminium fluoride	7784-18-1	232-051-1	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		<p>Contiene fluoruro di alluminio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In</p>

								caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
35	Fluoruro stannoso	Stannous fluoride	7783-47-3	231-999-3	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		<p>Contiene fluoruro stannoso.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di</p>

								fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
36	Fluoridrato di cetilammina	Cetylamine hydrofluoride	3151-59-5	221-588-7	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		<p>Contiene fluoridrato di cetilammina.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti</p>

							consultare il dentista o il medico.»
37	Difluoridrato di bis(idrossietil)ammino-propil-N-idrossietilottadecilammina		-	-	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene difluoridrato di bis(idrossietil)ammino-propil-N-idrossietilottadecilammina.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In</p>

							caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
38	Difluoridrato di N,N',N'-tri(poliossietilene)-N-esadecilpropilendiammina		-	-	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene difluoridrato di N,N',N'-tri(poliossietilene)-N-esadecilpropilendiammina.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di</p>

							un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
39	Fluoridrato di ottadecenilammina	Octadecenylammonium fluoride	2782-81-2	-	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluoridrato di ottadecenilammina.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al</p>

							minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
40	Fluosilicato di sodio	Sodium fluoro-silicate	16893-85-9	240-934-8	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	Contiene fluosilicato di sodio. Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura: «Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In

							caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
41	Fluosilicato di potassio	Potassium fluorosilicate	16871-90-2	240-896-2	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluosilicato di potassio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di</p>

							fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
42	Fluosilicato di ammonio	Ammonium fluorosilicate	16919-19-0	240-968-3	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluosilicato di ammonio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti</p>

							consultare il dentista o il medico.»
43	Fluosilicato di magnesio	Magnesium fluorosilicate	16949-65-8	241-022-2	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.	<p>Contiene fluosilicato di magnesio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il</p>

								medico.»
44	1,3-Bis(idrossimetil)-2-imidazolidintione	Dimethylol ethylene thiourea	15534-95-9	239-579-1	a) Prodotti per capelli/barba e baffi b) Prodotti per le unghie	a) 2 % b) 2 %	a) Da non utilizzare negli aerosol (spray) b) pH < 4	Contiene 1,3-bis(idrossimetil)-2-imidazolidintione.
45	Alcool benzilico ²⁴	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9	a) Solventi		a) Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	

24 Come conservante cfr. allegato 5, n. 34.

					b) Profumi, composti aromatici e le loro materie prime		b) La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
46	Metil-6-cumarina	6-Methylcoumarin	92-48-8	202-158-8	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,003 %		
47	Fluoridrato di nicometanolo	Nicomethanol hydrofluoride	62756-44-9	-	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la		Contiene fluoridrato di nicometanolo. Per i dentifrici contenenti composti con una

						concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolata come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura: «Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»
48	Nitrato d'argento	Silver nitrate	7761-88-8	231-853-9	Solo per la colorazione delle ciglia e sopracciglia	4 %		Contiene nitrato d'argento. Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediata-

								mente.
49	Disolfuro di selenio	Selenium disulphide	7488-56-4	231-303-8	Shampoo antiforfora	1 %		Contiene disolfuro di selenio. Evitare il contatto con gli occhi e la pelle lesa.
50	Idrossicloruro di alluminio e di zirconio idrati $Al_xZr(OH)_yCl_z$ e loro complessi con la glicina				Antitraspiranti	20 % di idrossicloruro di alluminio e di zirconio anidro 5,4 % di zirconio	1. Il rapporto tra il numero di atomi di alluminio e di zirconio deve essere compreso tra 2 e 10 2. Il rapporto tra il numero di atomi di (Al + Zr) e di cloro deve essere compreso tra 0,9 e 2,1 3. Da non utilizzare negli aerosol (spray)	Non applicare sulla cute irritata o lesa.
51	8-Idrossichinolina e suo solfato	Oxyquinoline and oxyquinoline sulfate	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1	a) Stabilizzante dell'acqua	a) 0,3 % in base		

					ossigenata nei prodotti per capelli/barba e baffi, da risciacquare		
					b) Stabilizzante dell'acqua ossigenata nei prodotti per capelli/barba e baffi, da non risciacquare	b) 0,03 % in base	
52	Alcool metilico	Methyl alcohol	67-56-1	200-659-6	Denaturante per l'alcool etilico e l'alcool isopropilico	5 % in % dell'alcool etilico e isopropilico	

53	Acido etidronico e suoi sali (acido-1-idrossi-etilidendi-fosfonico e suoi sali)	Etidronic acid	2809-21-4	220-552-8	a) Prodotti per capelli/barba e baffi b) Sapone	a) 1,5 % in acido etidronico b) 0,2 % in acido etidronico		
54	1-Fenossipropan-2-olo ²⁵	Phenoxyisopropanol	770-35-4	212-222-7	Da utilizzare solo nei prodotti da risciacquare Da non utilizzare nei prodotti per la cura dei denti e della bocca	2 %	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
55	Spostato o soppresso							

²⁵ Come conservante cfr. allegato 5, n. 43.

56	Fluoruro di magnesio	Magnesium fluoride	7783-40-6	231-995-1	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	0,15 % calcolato in F. In caso di miscela con altri composti fluorurati autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di F resta stabilita a 0,15 %.		<p>Contiene fluoruro di magnesio.</p> <p>Per i dentifrici contenenti composti con una concentrazione di fluoro tra 0,1 e 0,15 % calcolato come F, qualora non rechino già sull'etichetta l'indicazione che sono controindicati per i bambini (p. es. «può essere usato soltanto da persone adulte»), è d'obbligo la seguente etichettatura:</p> <p>«Bambini fino a 6 anni: utilizzare una piccola quantità di dentifricio sotto la supervisione di un adulto per ridurre al minimo l'ingerimento. In caso di assunzione di fluoruro da altre fonti consultare il dentista o il medico.»</p>
57	Cloruro di	Strontium	10476-85-4	233-971-6	a) Prodotti	3,5 % (in stronzio).		Contiene cloruro di

	stronzio (esaidrato)	chloride			per la cura dei denti e della bocca	In caso di miscela con altri composti di stronzio autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di stronzio resta fissata a 3,5 %.		stronzio. Se ne sconsiglia l'impiego frequente nei bambini.
					b) Shampoo e prodotti per il viso	2,1 % (in stronzio). In caso di miscela con altri composti di stronzio autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di stronzio resta fissata a 2,1 %.		
58	Acetato di stronzio (semi-idrato)	Strontium acetate	543-94-2	208-854-8	Prodotti per la cura dei denti e della bocca	3,5 % (in stronzio). In caso di miscela con altri composti di stronzio autorizzati dal presente allegato, la concentrazione massima di stronzio resta fissata a 3,5 %.		Contiene acetato di stronzio. Se ne sconsiglia l'impiego frequente nei bambini.
59	Talco: silicato di magnesio idrato	Talc	14807-96-6	238-877-9	a) Prodotti polverulenti per bambini di			a) Tenere lontano dal naso e dalla bocca del bambino.

					età inferiore a 3 anni b) Altri prodotti			
60	Dialchilammidi e dialcanolammidi di acidi grassi					Tenore massimo di ammine secondarie: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> — Non impiegare con sistemi nitrosanti — Tenore massimo di ammine secondarie: 5 % (per le materie prime) — Tenore massimo di nitrosammine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti 	
61	Monoalchilamine, monoalcanolammine e loro sali					Tenore massimo di ammine secondarie: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> — Non impiegare con sistemi nitrosanti — Purezza minima: 99 % 	

							— Tenore massimo di ammine secondarie: 0,5 % (per le materie prime) — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
62	Trialchilammine, trialcanolammine e loro sali				a) Prodotti da non risciacquare	a) 2,5 %	a) e b) — Non impiegare con sistemi nitrosanti — Purezza minima: 99 % — Tenore massimo di ammine secondarie: 0,5 % (per le materie prime) — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg	

					b) Prodotti da risciacquare		— Conservare in recipienti esenti da nitriti	
63	Idrossido di stronzio	Strontium hydroxide	18480-07-4	242-367-1	Regolatore del pH nei prodotti per la depilazione	3,5 % (in stronzio)	pH ≤ 12,7	Tenere lontano dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi.
64	Perossido di stronzio	Strontium peroxide	1314-18-7	215-224-6	Prodotti per capelli/barba e baffi, da risciacquare	4,5 % (in stronzio)	Tutti i prodotti devono ottemperare le esigenze in materia di perossido di idrogeno Uso professionale	Evitare il contatto con gli occhi. Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente. Solo per uso professionale. Indossare guanti appropriati.

65	Cloruro, bromuro e saccarinato di benzalconio ²⁶	Benzalkonium bromide	91080-29-4	293-522-5	Prodotti per capelli/barba e baffi, da risciacquare	3 % (in cloruro di benzalconio)	<p>Nel prodotto finito le concentrazioni di cloruro, bromuro e saccarinato di benzalconio, con catena alchilica pari o inferiore a C14, non devono superare lo 0,1 % (espresso in cloruro di benzalconio)</p> <p>Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.</p>	Evitare il contatto con gli occhi.
----	---	----------------------	------------	-----------	---	---------------------------------	--	------------------------------------

²⁶ Come conservante cfr. allegato 5, n. 54.

		Benzalkonium chloride	63449-41-2/ 68391-01-5/ 68424-85-1/ 85409-22-9	264-151-6/ 269-919-4/ 270-325-2/ 287-089-1				
		Benzalkonium saccharinate	68989-01-5	273-545-7				
66	Poliacrilammidi				a) Prodotti per il corpo, da non risciacquare b) Altri prodotti		a) Tenore massimo residuo d'acrilammide 0,1 mg/kg b) Tenore massimo residuo d'acrilammide 0,5 mg/kg	
67	2-Benzilideneptanale	Amyl cinnamal	122-40-7	204-541-5			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se	

							la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
68								
69	Alcool cinnamico	Cinnamyl alcohol	104-54-1	203-212-3			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei	

							prodotti da risciacquare.	
70	3,7-Dimetil-2,6-ottadienale	Citral	5392-40-5	226-394-6			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
71	Eugenolo	Eugenol	97-53-0	202-589-1			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se	

						la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
72	Idrossicitronellale	Hydroxycitronellal	107-75-5	203-518-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca	a) e b) La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da	

					b) Altri prodotti	b) 1,0 %	risciacquare.	
73	Isoeugenolo 2-metossi- 4-(1-propenil)-fenolo	Isoeugenol	97-54-1	202-590-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,02 %	a) e b) La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, 01 % nei prodotti da risciacquare.	
74	Alcool beta-pentilcinnamilico	Amylcinnamyl alcohol	101-85-9	202-982-8			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco	

							degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
75	Salicilato di benzile	Benzyl salicylate	118-58-1	204-262-9			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei	

							prodotti da risciacquare.	
76	Cinnamaldeide; 3-fenil-2-propenale	Cinnamal	104-55-2	203-213-9			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
77	2H-1-Benzopiran-2-one	Coumarin	91-64-5	202-086-7			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se	

							la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
78	Geraniolo	Geraniol	106-24-1	203-377-1			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	

79	3 e 4-(4-Ildrossi-4-metilpen-til)cicloes-3-encarbaldeide	Hydroxyisohe-xyl 3-cyclohexene carboxaldehyde	51414-25-6/ 31906-04-4	257-187-9/ 250-863-4			La presenza di questa sostanza dev'essere indica-ta nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentra-zione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.
80	Alcool 4-metossibenzilico	Anise alcohol	105-13-5	203-273-6			La presenza di questa sostanza dev'essere indica-ta nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentra-zione supera i seguenti valori:

							<p>— 0,001 % nei prodotti da non risciacquare,</p> <p>— 0,01 % nei prodotti da risciacquare.</p>	
81	Cinnamato di benzile	Benzyl cinnamate	103-41-3	203-109-3			<p>La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori:</p> <p>— 0,001 % nei prodotti da non risciacquare,</p> <p>— 0,01 % nei prodotti da risciacquare.</p>	
82	Farnesolo	Farnesol	4602-84-0	225-004-1			<p>La presenza di questa sostanza dev'essere indica-</p>	

							ta nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare.	
83	2-(4-Terz-butylbenzil)propionaldeide	Butylphenyl methylpropional	80-54-6	201-289-8			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non	

							risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
84	Linalolo	Linalool	78-70-6	201-134-4			La presenza di questa sostanza dev'essere indica- ta nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentra- zione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
85	Benzoato di benzile	Benzyl benzoa- te	120-51-4	204-402-9			La presenza di questa sostanza dev'essere indica- ta nell'elenco degli ingredienti	

							di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
86	Citronellolo; (±)-3,7-dimetilott-6-en-1-olo	Citronellol	106-22-9/ 26489-01-0	203-375-0/ 247-737-6			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei	

							prodotti da risciacquare	
87	2-Benzilidenottale	Hexyl cinnamal	101-86-0	202-983-3			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
88	d-Limonene; R-(+)-4-isopropenil-1-metil-1-cicloesene	Limonene	5989-27-5	227-813-5			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se	

							la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare Valore di perossido inferiore a 20 mmol/L ²⁷	
89	2-Ottinoato di metile; carbonato di metileptino	Methyl 2-octynoate	111-12-6	203-836-6			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori:	

							<p>— 0,001 % nei prodotti da non risciacquare,</p> <p>— 0,01 % nei prodotti da risciacquare</p>	
90	3-Metil-4-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)-3-buten-2-one	alpha-Isomethyl ionone	127-51-5	204-846-3			<p>La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori:</p> <p>— 0,001 % nei prodotti da non risciacquare,</p> <p>— 0,01 % nei prodotti da risciacquare</p>	
91	Estratto di Evernia prunastri	Evernia prunastri extract	90028-68-5	289-861-3			<p>La presenza di questa sostanza dev'essere indica-</p>	

							ta nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare, — 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
92	Estratto di Evernia furfuracea	Evernia furfuracea extract	90028-67-4	289-860-8			La presenza di questa sostanza dev'essere indicata nell'elenco degli ingredienti di cui all'articolo 8 capoverso 1, se la sua concentrazione supera i seguenti valori: — 0,001 % nei prodotti da non risciacquare,	

							— 0,01 % nei prodotti da risciacquare	
93	2,4-Diammino-pirimidina-3-ossido	Diaminopyrimidine oxide	74638-76-9	-	Prodotti per capelli/barba e baffi	1,5 %		
94	Perossido di benzoile	Benzoyl peroxide	94-36-0	202-327-6	Sistemi di unghie artificiali	0,7 % (dopo miscelazione per l'uso)	Uso professionale	Solo per uso professionale. Evitare il contatto con la pelle. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.
95	Idrochinone dimetiletere; mechinolo	p-Hydroxyanisole	150-76-5	205-769-8	Sistemi di unghie artificiali	0,02 % (dopo miscelazione per l'uso)	Uso professionale	Solo per uso professionale. Evitare il contatto con la pelle. Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso.
96	5-Terz-butil-2,4,6-trinitro-m-	Musk xylene	81-15-2	201-329-4	Tutti i prodotti	a) 1,0 % nei profumi b) 0,4 % nell'eau de toilette		

	xilene				cosmetici, eccetto quelli per la cura dei denti e della bocca	c) 0,03 % negli altri prodotti		
97	4-Terz-butyl-2,6-dimetil-3,5-dinitroacetofenone	Musk ketone	81-14-1	201-328-9	Tutti i prodotti cosmetici, eccetto quelli per la cura dei denti e della bocca	a) 1,4 % nei profumi b) 0,56 % nell'eau de toilette c) 0,042 % negli altri prodotti		
98	Acido 2-idrossibenzoico ²⁸	Salicylic acid	69-72-7	200-712-3	a) Prodotti per capelli/barba e baffi, da risciacquare	a) 3,0 %	Da non usare nei preparati destinati ai bambini di età inferiore ai 3 anni, ad eccezione degli shampoo.	Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. ²⁹

²⁸ Come conservante cfr. allegato 5, n. 3.

²⁹ Soltanto per i prodotti che potrebbero eventualmente essere utilizzati per l'igiene dei bambini al di sotto di 3 anni e che restano a contatto prolungato con la pelle.

				b) Altri prodotti	b) 2,0 %	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
99	Solfiti e bisolfiti non organici ³⁰			a) Prodotti di ossidazione per la tintura dei capelli b) Prodotti per la stiratura dei capelli c) Prodotti autoab-	a) 0,67 % in SO2 libero b) 6,7 % in SO2 libero c) 0,45 % in SO2 libero	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	

³⁰ Come conservanti cfr. allegato 5, n. 9.

					bronzanti per il viso			
					d) Altri prodotti autoab- bronzanti	d) 0,40 % in SO ₂ libero		
100	Triclocarban ³¹	Triclocarban	101-20-2	202-924-1	Prodotti da risciacqua- re	1,5 %	<p>Criteria di purezza:</p> <p>3,3',4,4'- tetracloroazoben- zene ≤ 1 ppm</p> <p>3,3',4,4'- tetracloroazossi- benzene ≤ 1 ppm</p> <p>Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiara- mente dalla</p>	

31 Come conservante cfr. allegato 5, n. 23.

							presentazione del prodotto.	
101	Zinco piritione ³²	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Prodotti per capelli/barba e baffi, da non risciacquare	0,1 %	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
102	1,2-Dimetossi-4-(2-propenil)-benzene	Methyl eugenol	93-15-2	202-223-0	Profumi Eau de toilette Creme profumanti In altri prodotti da non risciacquare	0,01 % 0,004 % 0,002 % 0,0002 %		

³² Come conservante cfr. allegato 5, n. 8.

					re e in prodotti per la cura dei denti e della bocca Prodotti da risciacqua- re	0,001 %		
103	<i>Abies alba</i> , olio ed estratto	Abies Alba Cone Oil; Abies Alba Cone Extract; Abies Alba Leaf Oil; Abies Alba Leaf Cera; Abies Alba Needle Extract; Abies Alba Needle Oil	90028-76-5	289-870-2			Valore di perossi- do inferiore a 10 mmol/L*)	

104								
105	<i>Abies pectinata</i> , olio ed estratto	Abies Pectinata Oil; Abies Pectinata Leaf Extract; Abies Pectinata Needle Extract; Abies Pectinata Needle Oil	92128-34-2	295-728-0			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
106	<i>Abies sibirica</i> , olio ed estratto	Abies Sibirica Oil; Abies Sibirica Needle Extract; Abies Sibirica Needle Oil	91697-89-1	294-351-9			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
107	<i>Abies balsamea</i> , olio ed estratto	Abies Balsamea Needle Oil;	85085-34-3	285-364-0			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht	

(*) Questo limite si applica soltanto alla sostanza e non al prodotto cosmetico finito.

		Abies Bal-samea Needle Extract; Abies Bal-samea Resin; Abies Bal-samea Extract; Abies Balsamea Balsam Extract					definiert.	
108	<i>Pinus mugo pumilio</i> , olio ed estratto	Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Oil	90082-73-8	290-164-1			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/LFehler! Textmarke nicht definiert.	
109	<i>Pinus mugo</i> , olio ed estratto	Pinus Mugo Leaf Oil; Pinus Mugo Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Twig Oil	90082-72-7	290-163-6			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/LFehler! Textmarke nicht definiert.	

110	<i>Pinus sylvestris</i> , olio ed estratto	Pinus Syl- vestris Oil; Pinus Syl- vestris Leaf extract; Pinus Syl- vestris Leaf Oil; Pinus Syl- vestris Leaf Water; Pinus Sylves- tris Cone Extract; Pinus Sylves- tris Bark Extract; Pinus Syl- vestris Bud Extract; Pinus Syl- vestris Twig Leaf Extract; Pinus Syl- vestris twig	84012-35-1	281-679-2				Valore di perossi- do inferiore a 10 mmol/L. Fehler! Textmarke nicht definiert.	
-----	---	--	------------	-----------	--	--	--	--	--

		Leaf Oil						
111	<i>Pinus nigra</i> , olio ed estratto	Pinus Nigra Bud/Needle Extract; Pinus Nigra Twig Leaf Extract; Pinus Nigra Twig Leaf Oil	90082-74-9	290-165-7			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
112	<i>Pinus palustris</i> , olio ed estratto	Pinus Palustris Leaf Extract; Pinus Palustris Oil; Pinus Palustris Twig Leaf Extract; Pinus Palustris Twig Leaf Oil	97435-14-8/ 8002-09-3	306-895-7/-			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
113	<i>Pinus pinaster</i> , olio ed estratto	Pinus Pinaster Twig Leaf Oil; Pinus Pinaster Twig Leaf	90082-75-0	290-166-2			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht	

		Extract					definiert.	
114	<i>Pinus pumila</i> , olio ed estratto	Pinus Pumila Twig Leaf Extract; Pinus Pumila Twig Leaf Oil	97676-05-6	307-681-6			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
115	Specie <i>Pinus</i> , olio ed estratto	Pinus Strobis Bark Extract; Pinus Strobis Cone Extract; Pinus Strobis Twig Oil; Pinus Species Twig Leaf Extract; Pinus Species Twig Leaf Oil	94266-48-5	304-455-9			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
116	<i>Pinus cembra</i> , olio ed estratto	Pinus Cembra Twig Leaf Oil; Pinus Cembra Twig Leaf Extract	92202-04-5	296-036-1			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

117	<i>Pinus cembra</i> , estratto acetilato	Pinus Cembra Twig Leaf Extract Acety- lated	94334-26-6	305-102-1			Valore di perossi- do inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
118	<i>Picea mariana</i> , olio ed estratto	Picea Mariana Leaf Extract; Picea Mariana Leaf Oil	91722-19-9	294-420-3			Valore di perossi- do inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
119	<i>Thuja occidenta- lis</i> , olio ed estratto	Thuja Occiden- talis Bark Extract; Thuja Occiden- talis Leaf; Thuja Occiden- talis Leaf Extract; Thuja Occiden- talis Leaf Oil; Thuja Occiden- talis Stem Extract;	90131-58-1	290-370-1			Valore di perossi- do inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

		Thuja Occidentalis Stem Oil; Thuja Occidentalis Root Extract					
120							
121	3-Carene; 3,7,7-trimethylbicyclo[4.1.0]hept-3-ene (isodiprene)		13466-78-9	236-719-3		Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
122	<i>Cedrus atlantica</i> , olio ed estratto	Cedrus Atlantica Bark Extract; Cedrus Atlantica Bark Oil; Cedrus Atlantica Bark Water; Cedrus Atlantica Leaf Extract; Cedrus Atlantica Wood Extract;	92201-55-3	295-985-9		Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

		Cedrus Atlantica Wood Oil						
123	<i>Cupressus sempervirens</i> , olio ed estratto	Cupressus Sempervirens Leaf Oil; Cupressus Sempervirens Bark Extract; Cupressus Sempervirens Cone Extract; Cupressus Sempervirens Fruit Extract; Cupressus Sempervirens Leaf Extract; Cupressus Sempervirens Leaf/Nut/Stem Oil; Cupressus Sempervirens Leaf/Stem Extract;	84696-07-1	283-626-9			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

		Cupressus Sempervirens Leaf Water; Cupressus Sempervirens Seed Extract; Cupressus Sempervirens Oil						
124	Essenza di trementina (<i>Pinus</i> spp.)	Turpentine	9005-90-7	232-688-5			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
125	Olio e olio rettificato di trementina	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
126	Trementina distillata al vapore (<i>Pinus</i> spp.)	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht	

							definiert.	
127	Terpene alcohols acetates	Terpene alcohols acetates	69103-01-1	273-868-3			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
128	Terpene hydrocarbons	Terpene hydrocarbons	68956-56-9	273-309-3			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
129	Terpenes and terpenoids, fatta eccezione per il limonene (isomeri d-, l-, e dl-) di cui ai numeri d'ordine 88, 167 e 168 del presente allegato 3	Terpenes and terpenoids	65996-98-7	266-034-5			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

130	Terpeni e terpenoidi		68917-63-5	272-842-9			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
131	alfa-Terpinene; p-menta-1,3-diene	alpha-Terpinene	99-86-5	99-86-5 202-795-1			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
132	gamma-Terpinene; p-menta-1,4-diene	gamma-Terpinene	99-85-4	202-794-6				
133	Terpinolene; p-menta-1,4(8)-diene	Terpinolene	586-62-9	209-578-0				
134	1,1,2,3,3,6-Esametilindan-5-	Acetyl Hexa-	15323-35-0	239-360-0	a) Prodotti da non	a) 2 %		

	il metilchetone	methyl indan			risciacquare b) Prodotti da risciacquare			
135	Allyl butyrate; 2-propenil butanoate	Allyl butyrate	2051-78-7	218-129-8			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
136	Allyl cinnamate; 2-propenil-3-fenil-2-propenoato	Allyl cinnamate	1866-31-5	217-477-8			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
137	Allyl cyclohexylacetate; cicloesanacetato di 2-propenile	Allyl cyclohexylacetate	4728-82-9	225-230-0			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo	

							0,1 %	
138	Allyl cyclohe- xylpropionate; 3- cicloesanpropa- noato di 2- propenile	Allyl cyclohe- xylpropionate	2705-87-5	220-292-5			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
139	Allyl heptanoate; eptanoato di 2- propenile	Allyl heptanoa- te	142-19-8	205-527-1			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
140	Esanoato di allile	Allyl Caproate	123-68-2	204-642-4			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
141	Allyl isovalerate; 3-metilbutanoato di 2-propenile	Allyl isovalera- te	2835-39-4	220-609-7			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere	

							inferiore allo 0,1 %	
142	Allyl octanoate; caprilato di 2- allile	Allyl octanoate	4230-97-1	224-184-9			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
143	Allyl phenylace- tate; benzeneacetato di 2-propenile	Allyl phe- noxyacetate	7493-74-5	231-335-2			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
144	Allyl phenoxya- cetate; fenossiacetato di 2-propenile	Allyl phenyla- cetate	1797-74-6	217-281-2			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
145	Allyl 3,5,5- trimethylhexa- noate	Allyl 3,5,5- trimethylhexa- noate	71500-37-3	275-536-3			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere	

							deve essere inferiore allo 0,1 %	
146	Allyl cyclohexyloxyacetate	Allyl cyclohexyloxyacetate	68901-15-5	272-657-3			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
147	Isoamilossiacetato di allile	Isoamyl Allylglycolate	67634-00-8	266-803-5			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
148	Allyl 2-methylbutoxyacetate	Allyl 2-methylbutoxyacetate	67634-01-9	266-804-0			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
149	Allyl nonanoate	Allyl nonanoate	7493-72-3	231-334-7			La percentuale di alcol allilico	

							libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
150	Allyl propionate	Allyl propionate	2408-20-0	219-307-8			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
151	Allyl trimethylhexanoate	Allyl trimethylhexanoate	68132-80-9	268-648-9			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
151 a	Allyl phenethyl ether	Allyl phenethyl ether	14289-65-7	238-212-2			La percentuale di alcol allilico libero nell'estere deve essere inferiore allo 0,1 %	
152	Allyl heptene	Allyl heptene	73157-43-4	277-303-1		0,002 %	Questa sostanza	

	carbonate; 2-ottinoato di allile	carbonate					non deve essere utilizzata in combinazione con qualsiasi altro estere di acidi 2- alchinoici (p. es. carbonato di metileptino)	
153	Amylcyclo- pen- tenone; 2- pentileciclopent- 2-en-1-one	Amylcyclo- pen- tenone	25564-22-1	247-104-4		0,1 %		
154	<i>Myroxylon</i> <i>balsamum</i> var. <i>pereirae</i> , estratti e distillati; olio di balsamo del Perù, assoluto e anidro (olio di balsamo del Peru)		8007-00-9	232-352-8		0,4 %		
155	4-Tert- butyldihydrocin-	4-Tert- butyldihydro-	18127-01-0	242-016-2		0,6 %		

	namaldehyde; 3-(4-terz- butylfe- nil)propionaldeid e	cinnamaldehy- de					
156	<i>Cuminum cymi- num</i> , olio ed estratto	Cuminum Cyminum Fruit Oil; Cuminum Cyminum Fruit Extract; Cuminum Cyminum Seed Oil; Cuminum Cyminum Seed Extract; Cuminum Cyminum Seed Powder	84775-51-9	283-881-6	a) Prodotti da non risciacqua- re b) Prodotti da risciac- quare	a) 0,4 % di olio di cumino	

157	Cis-rose ketone-1(**); (Z)-1-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (cis-alfa-damascone)	Alpha-Damascone	23726-94-5/ 43052-87-5	245-845-8/-	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
158	Trans-rose ketone-2 Fehler! Textmarke nicht definiert. ; (E)-1-(2,6,6-trimetil-1-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (trans-beta-damascone)	Trans-Rose ketone-2	23726-91-2	245-842-1	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri	b) 0,02 %		

					prodotti			
159	Trans-rose ketone-5 Fehler! Textmarke nicht definiert.; (E)-1-(2,4,4-trimetil-2-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (isodamascone)	Trans-Rose ketone-5	39872-57-6	254-663-8		0,02 %		
160	Rose ketone-4 Fehler! Textmarke nicht definiert.; 1-(2,6,6-trimetilcicloesa-1,3-dien-1-il)-2-buten-1-one (damascenone)	Rose ketone-4	23696-85-7	245-833-2	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
161	Rose ketone-3 Fehler! Text-	Delta-Damascone	57378-68-4	260-709-8	a) Prodotti per la cura			

	marke nicht definiert.; 1-(2,4,6-trimetil-1-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (delta-damascone)				dei denti e della bocca			
					b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
162	Cis-rose ketone-2 Fehler! Textmarke nicht definiert.; (Z)-1-(2,6,6-trimetil-1-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (cis-beta-damascone)	Cis-Rose ketone-2	23726-92-3	245-843-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca			
					b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
163	Trans-rose ketone-1 Fehler! Textmarke	Trans-Rose ketone-1	24720-09-0	246-430-4	a) Prodotti per la cura dei denti e			

	nicht definiert.; (E)-1-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (trans-alfa-damascone)				della bocca			
					b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
164	Rose ketone-5 Fehler! Textmarke nicht definiert.; 1-(2,4,4-trimetil-2-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one	Rose ketone-5	33673-71-1	251-632-0		0,02 %		
165	Trans-rose ketone-3 Fehler! Textmarke nicht definiert.; 1-(2,4,6-trimetil-1-cicloesen-1-il)-2-buten-1-one (delta-	Trans-Rose ketone-3	71048-82-3	275-156-8	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca			

	damascone)				b) Altri prodotti	b) 0,02 %		
166	Trans-2-hexenal	Trans-2-hexenal	6728-26-3	229-778-1	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,002 %		
167	l-Limonene; (S)-p-menta-1,8-diene	Limonene	5989-54-8	227-815-6			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	
168	dl-Limonene (racemico); 1,8(9)-p-mentadiene; p-menta-1,8-diene (dipentene)	Limonene	138-86-3	205-341-0			Valore di perossido inferiore a 10 mmol/L Fehler! Textmarke nicht definiert.	

169	p-Menta-1,8-dien-7-al	Perillaldehyde	2111-75-3	218-302-8	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,1 %		
170	Isobergamate; mentadien-7-formiato di metile	Isobergamate	68683-20-5	272-066-0		0,1 %		
171	Metossi diciclo-pentadien carbossaldeide; ottaidro-5-metossi-4,7-metan-1H-inden-2-carbossaldeide	Scentenal	86803-90-9	-		0,5 %		
172	3-Methylnon-2-enenitrile	3-Methylnon-2-enenitrile	53153-66-5	258-398-9		0,2 %		
173	Methyl octine carbonate;	Methyl octine carbonate	111-80-8	203-909-2	a) Prodotti per la cura			

	2-noninoato di metile				dei denti e della bocca			
					b) Altri prodotti	b) 0,002 % quando usato da solo. Quando è impiegato in combinazione con carbonato di metileptino, la concentrazione totale nel prodotto finito non deve superare lo 0,01 % (di cui il carbonato di metilottino non deve superare lo 0,002 %)		
174	Amylvinylcarbiny acetate; 1-otten-3-il acetato	Amylvinylcarbiny acetate	2442-10-6	219-474-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti		b) 0,3 %	
175	Propylidene-phthalide; 3-propilidenftalide	Propylidene-phthalide	17369-59-4	241-402-8	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca			

					b) Altri prodotti	b) 0,01 %		
176	Isocyclogeraniol; 2,4,6-trimetil-3- cicloesen-1- metanolo	Isocyclogera- niol	68527-77-5	271-282-2		0,5 %		
177	2-Hexylidene cyclopentanone	2-Hexylidene cyclopentanone	17373-89-6	241-411-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,06 %		
178	Methyl heptadi- enone; 6-metil-3,5- eptadien-2-one	Methyl hepta- dienone	1604-28-0	216-507-7	a) Prodotti per la cura dei denti e della bocca b) Altri prodotti	b) 0,002 %		
179	p- Methylhydrocin-	p- Metildiidrocin-	5406-12-2	226-460-4		0,2 %		


	namic aldehyde; cresilpropional- deide	namaldeide; p- Methylhydro- cinnamic aldehyde						
180	<i>Liquidambar orientalis</i> , olio ed estratto (styrax)	Liquidambar Orientalis Resin Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Oil	94891-27-7	305-627-6		0,6 %		
181	<i>Liquidambar styraciflua</i> , olio ed estratto (styrax)	Liquidambar Styraciflua Oil; Liquidambar Styraciflua Balsam Extract; Liquidambar Styraciflua Balsam Oil	8046-19-3/ 94891-28-8	232-458-4/ 305-628-1		0,6 %		

182	1-(5,6,7,8-Tetraidro-3,5,5,6,8,8-esametil-2-naftil)etan-1-one (AHTN)	Acetyl hexamethyl tetralin	21145-77-7/ 1506-02-1	244-240-6/ 216-133-4	Tutti i prodotti cosmetici, eccetto quelli per la cura dei denti e della bocca	a) Prodotti da non risciacquare 0,1 % eccetto: prodotti idroalcolici: 1 % profumi: 2,5 % creme profumanti: 0,5 % b) Prodotti da risciacquare: 0,2 %		
183	<i>Commiphora erythraea</i> Engler var. <i>glabrescens</i> Engler, olio ed estratto	Opoponax oil	93686-00-1	297-649-7		0,6 %		
184	<i>Opopanax chironium</i> , resina		93384-32-8			0,6 %		
185	Metilbenzene	Toluene	108-88-3	203-625-9	Prodotti per le unghie	25 %		Tenere lontano dalla portata dei bambini. Può essere usato soltanto da persone adulte.

186	2,2'- Ossidietanolo; glicole dietilenico (DEG)	Diethylene glycol	111-46-6	203-872-2	Tracce negli ingredienti	0,1 %		
187	Monobutiletere del glicole dietilenico (DEGBE)	Butoxydiglycol	112-34-5	203-961-6	Solvente nei prodot- ti ossidanti per la tintura dei capelli	9 %	Da non usare negli aerosol (spray)	
188	Monobutiletere del glicole etilenico (EGBE)	Butoxyethanol	111-76-2	203-905-0	a) Solvente nei prodot- ti ossidanti per la tintura dei capelli b) Solvente nei prodot- ti non ossidanti per la tintura dei capelli	a) 4,0 % b) 2,0 %	a) e b) Da non usare negli aerosol (spray)	

189	5-Idrossi-1-(4-solfofenil)-4-(4-solfofenilazo)pirazol-3-carbossilato di trisodio e lacca di alluminio (**); (CI 19140)	Acid Yellow 23; Acid Yellow 23 Aluminum lake	1934-21-0/ 12225-21-7	217-699-5/ 235-428-9	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,5 %		
190	Benzenemeta-namminio, N-etil-N-[4-[[4-[etil-[(3-solfofenil)-metil]-ammino]-fenil](2-solfofenil)metilene]-2,5-cicloesadien-1-iliden]-3-solfo, sali interni, sale di disodio e suoi sali di ammonio e di alluminio	Acid Blue 9; Acid Blue 9 Ammonium Salt; Acid Blue 9 Aluminum Lake	3844-45-9/ 2650-18-2/ 68921-42-6	223-339-8/ 220-168-0/ 272-939-6	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,5 %		


	Textmarke nicht definiert.; (CI 42090)							
191	6-Idrossi-5-[(2- metossi-4- solfonato-m- to- lil)azo]naftalen- 2-solfonato di disodioFehler! Textmarke nicht definiert.; (CI 16035)	Curry Red	25956-17-6	247-368-0	Coloranti non di ossidazio- ne per tinture per capelli	0,4 %		
192	1-(1-Naftilazo)- 2-idrossinaftalen- 4,6',6,8- trisolfonato di trisodio e lacca di alluminioFehler! Textmarke nicht definiert.; (CI 16255)	Acid Red 18; Acid Red 18 Aluminum Lake	2611-82-7/ 12227-64-4	220-036-2/ 235-438-3	Coloranti non di ossidazio- ne per tinture per capelli	0,5 %		
193	Idrogeno-3,6- bis(dietilammino	Acid Red 52	3520-42-1	222-529-8	a) Coloran- ti di		a) Dopo miscela- zione in condizio-	a) Il rapporto di miscela- zione dev'essere stampa-


<p>)-(2,4-disolfonatofenil)xantilio, sale di sodioFehler! Textmarke nicht definiert.; (CI 45100)</p>				<p>ossidazione per tinture per capelli</p>		<p>ni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.</p>	<p>to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none">– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;– se in passato si sono avute reazioni dopo un
---	--	--	--	--	--	--	--


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,6 %		tatuaggio temporaneo con henné nero.»
194	Glyoxal	Glyoxal	107-22-2	203-474-9		100 mg/kg		
195	1-Ammino-4-(cicloesilammino)-9,10-diidro-9,10-diossoantracen-2-solfonato di sodio Fehler! Textmarke nicht definiert. ; (CI 62045)	Acid Blue 62	4368-56-3	224-460-9;	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,5 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
196	Assoluta di verbena (<i>Lippia citriodora</i> Kunth.)		8024-12-2	-		0,2 %		


197	Cloridrato di etil-N-alfa-dodecanoil-L-argininato ³³	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6	a) Saponi b) Shampoo antiforfora c) Deodoranti del tipo non-spray	0,8 %	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
198	Solfato di 2,2'-[(4- amminofenil)immino]	N,N-bis(2-Hydroxyethyl)-p-Phenylenedia-	54381-16-7	259-134-5	Coloranti di ossidazione per tinture per		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione	Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.

³³ Come conservante cfr. allegato 5, n. 58.


	bis(etanolo)	mine Sulfate			capelli		<p>massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 % (calcolata come solfato).</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--------------	--------------	--	--	---------	--	---	--

								con henné nero.»
199	4-Cloro-1,3-benzendiolo	4-Chlororesorcinol	95-88-5	202-462-0	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute rea-


							zioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
200	Solfato di 2,4,5,6-tetraamminopirimidina	Tetraaminopirimidine Sulfate	5392-28-9	226-393-0	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 % (calcolata come solfato).	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 3,4 % (calcolata come solfato)		cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
201	2-Cloro-6-(etilammino)-4-nitro-fenolo	2-Chloro-6-ethylamino-4-nitrophenol	131657-78-8	411-440-1	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di

					b) Coloranti non di ossida-	b) 3,0 %	a) e b): — Non impiegare	<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	-----------------------------	----------	-----------------------------	--


					zione per tinture per capelli		con agenti nitro- santi — Tenore massi- mo di nitrosam- mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
202	Cfr. 226							
203	Cloridrato di 6- metossi-N2- metil-2,3- piridindiammina e sale dicloridra- to Fehler! Textmarke nicht definiert.	6-Methoxy-2- methylamino-3- aminopyridine HCl	90817-34-8/ 83732-72-3	-/280-622-9	a) Coloran- ti di ossidazio- ne per tinture per capelli		a) Dopo miscela- zione in condizio- ni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,68 % calcolato in base libera (1,0 % come dicloridrato) — Non impiegare con agenti nitro- santi — Tenore massi-	a) Il rapporto di miscela- zione dev'essere stampa- to sull'etichetta.  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono


							<p>mo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					<p>b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli</p>	<p>b) 0,68 % come base libera (1,0 % come dicloridrato)</p>	<p>b) — Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>b) Può causare una reazione allergica.</p>


				<p>c) Prodotti per la tintura delle ciglia</p>	<p>c) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare lo 0,68 % calcolato in base libera (1,0 % come dicloridrato)</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Solo per uso professionale.</p> <p>« Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p>
--	--	--	--	--	---	---


								– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
204	2,3-Diidro-1H-indol-5,6-diolo e suo sale bromidrato Fehler! Textmarke nicht definiert.	Dihydroxyindoline Dihydroxyindoline HBr	29539-03-5/ 138937-28-7	-/421-170-6	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,0 %		Può causare una reazione allergica.
205	Cfr. 219							
206	Solfato di 3-(2-idrossietil)-p-fenilendiammonio	Hydroxyethyl-p-Phenylenediamine Sulfate	93841-25-9	298-995-1	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 % (calcolata	Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di

							come solfato).	<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
207	1H-Indol-5,6-diolo	Dihydroxyindole	3131-52-0	412-130-9	a) Coloranti di ossidazio-		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione,	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-


					ne per tinture per capelli		la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,5 %.	<p>to sull'etichetta.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;
--	--	--	--	--	----------------------------------	--	---	--


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,5 %		– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
208	Cloridrato di 5-ammino-4-cloro-2-metilfenolo	5-Amino-4-Chloro-o-Cresol HCl	110102-85-7		Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 % (calcolata come solfato).	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei</p>


								<p>all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
209	1H-Indol-6-olo	6-Hydroxyindole	2380-86-1	417-020-4	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,5 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p>


								<p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
210	1H-Indol-2,3-dione	Isatin	91-56-5	202-077-8	Coloranti non di ossidazione per	1,6 %		<p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p>

					tinture per capelli			<p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
211	2-Amminopiridin-	2-Amino-3-Hydroxypyridi-	16867-03-1	240-886-8	Coloranti di ossida-		Dopo miscelazione in condizioni	Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-


	3-olo	ne			zione per tinture per capelli		di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	to sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibi- le, irritato o danneggiato; – se si sono avute rea- zioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un
--	-------	----	--	--	-------------------------------------	--	---	--


								tatuaggio temporaneo con henné nero.»
212	Acetato di 2-metil-1-naftile	1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene	5697-02-9	454-690-7	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 % (quando in una formulazione di tintura per capelli sono presenti sia il 2-Methyl-1-Naphthol sia l'1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, la concentrazione massima di 2-Methyl-1-Naphthol applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.)	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;


								<p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
213	1-Idrossi-2-metilnaftalene	2-Methyl-1-Naphthol	7469-77-4	231-265-2	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 % (quando in una formulazione di tintura per capelli sono presenti sia il 2-Methyl-1-Naphthol sia l'1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, la concentrazione massima di 2-Methyl-1-</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli:</p>


							Naphthol applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.)	<ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
214	5,7-Dinitro-8-ossido-2-naftalenesolfonato di disodio; (CI 10316)	Acid Yellow 1	846-70-8	212-690-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore</p>

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,2 %		<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	---	----------	--	--


215	4-Ammino-3-nitrofenolo	4-Amino-3-nitrophenol	610-81-1	210-236-8	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;
-----	------------------------	-----------------------	----------	-----------	---	---	---


					<p>b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli</p>	<p>b) 1,0 %</p>		<p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b)  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute rea-
--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--


							zioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
216	Naftalen-2,7-diolo	2,7-Naphthalene-diol	582-17-2	209-478-7	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %		cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
217	m-Amminofenolo e suoi sali	m-Aminophenol m-Aminophenol HCl m-Aminophenol	591-27-5/ 51-81-0/ 68239-81-6/ 38171-54-9	209-711-2/ 200-125-2/ 269-475-1	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,2 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di


		sulfate						<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-</p>
					b) Prodotti per la tintura		b) Solo per uso professionale.	

				delle ciglia		Dopo miscelazio- ne in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare l'1,2 %	to sull'etichetta. Solo per uso profes- sionale. «  Questo prodotto può causare gravi rea- zioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere le ciglia: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi- bile, irritato o danneggia- to; – se si sono avute rea- zioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia;
--	--	--	--	--------------	--	---	--


								– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
218	6-Idrossi-3,4-dimetil-2-piridone	2,6-Dihydroxy-3,4-dimethylpyridine	84540-47-6	283-141-2	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-</p>


								<p>bile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
219	<p>1-Idrossi-3-nitro-4-(3-idrossipropilammino)-benzene</p> <p>Fehler! Textmarke nicht definiert.</p>	<p>4-Hydroxypropylamino-3-nitrophenol</p>	92952-81-3	406-305-9	<p>a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli</p>		<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata ai capelli non deve superare il 2,6 % calcolato in base libera.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosam-</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di</p>

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 2,6 %	<p>mine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
220	1-[(2'-Metossietil)ammino]-2-nitro-4-[di-(2'-	HC Blue No 11	23920-15-2	459-980-7	Coloranti non di ossidazione per	2,0 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massi-</p>	


	idrossie- til)ammino]benz eneFehler! Textmarke nicht definiert.				tinture per capelli		mo di nitrosam- mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
221	2-(4-Metil-2- nitroanili- no)etanolo	Hydroxyethyl- 2- nitro-p- toluidine	100418-33-5	408-090-7	a) Coloran- ti di ossidazio- ne per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscela- zione in condizio- ni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitro- santi</p> <p>— Tenore massi- mo di nitrosam- mine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>a) Il rapporto di miscela- zione dev'essere stampa- to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione</p>


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
222	1-Idrossi-2-(betaidrossietil)ammino-4,6-dinitrobenzene	2-Hydroxyethyl picramic acid	99610-72-7	412-520-9	a) Coloranti di ossidazione per		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.

					tinture per capelli	massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %. Per a) e b): — Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	 I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--	--	--	--	---------------------	--	--


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 2,0 %		con henné nero.»
223	p-Metilamminofenolo e suo solfato	p-Methylamino-phenol p-Methylamino-phenolsulfate	150-75-4/ 55-55-0/ 1936-57-8	205-768-2/ 200-237-1/ 217-706-1	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,68 % (come solfato).</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p>


							da nitriti	Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
224	1-Propanolo, 3-[[4-[bis(2-idrossietil)ammino]-2-nitrofenil]ammino] Fehler! Textmarke nicht definiert.	HC Violet No 2	104226-19-9	410-910-3	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,0 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	Può causare una reazione allergica.
225	1-(Betaidrossie-	HC Blue No 12	104516-93-0/ 132885-85-9	-/407-020-2	a) Coloranti di		Dopo miscelazione in condizioni	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampa-


til)ammino-2-nitro-4-N-etil-N-(betaidrossietil)amminobenzene e suo cloridrato		(HCl)		ossidazione per tinture per capelli		<p>di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,75 % (come cloridrato).</p> <p>Per a) e b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti 	<p>to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un
---	--	-------	--	-------------------------------------	--	--	---

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,5 % (come cloridrato)		tatuaggio temporaneo con henné nero.»
226	4,4'-[1,3-Propanodiil-bis(ossi)]bisbenzene-1,3-diammina e suo sale tetracloridrato Fehler! Textmarke nicht definiert.	1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane 1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane HCl	81892-72-0/ 74918-21-1	- 279-845-4/ 278-022-7	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,2 % calcolato in base libera (1,8 % come sale tetracloridrato).	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,2 % come base libera (1,8 % come sale tetraclo-ridrato)		<p>allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>b) Può causare una reazione allergica.</p>
227	3-Ammino-2,4-diclorofenolo e suo cloridrato	3-Ammino-2,4-dichlorophenol 3-Ammino-2,4-dichlorophenol	61693-42-3/ 61693-43-4	262-909-0/-	a) Coloranti di ossidazione per		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.


		HCl			tinture per capelli		massima applicata sui capelli non deve superare l'1.5 % (come cloridrato).	<p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none">– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--	-----	--	--	---------------------	--	--	---


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,5 % (come cloridrato)		con henné nero.»
228	3-Metil-1-fenil-5-pirazolone	Phenyl methylpyrazolone	89-25-8	201-891-0	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0.25 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p>

								<p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
229	5-[(2-Ildrossietil)ammino]-o-cresolo	2-Methyl-5-hydroxyethylaminophenol	55302-96-0	259-583-7	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massi-</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato</p>


							<p>mo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					b) Prodotti per la tintura delle ciglia		<p>b) Solo per uso professionale.</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione</p>	<p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Solo per uso professionale.</p>


							<p>massima applicata sulle ciglia non deve superare l'1,5 %</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>« Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none">– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia;– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
--	--	--	--	--	--	--	---	---


							con henné nero. Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»
230	3,4-Diidro-2H-1,4-benzoxazin-6-olo	Hydroxybenzomorpholine	26021-57-8	247-415-5	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	<p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il</p>

								<p>cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
231	1,5-Di(beta-idrossietilammino)-2-nitro-4-clorobenzene Fehler! Textmarke nicht definiert.	HC Yellow No 10	109023-83-8	416-940-3	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,1 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	
232	2,6-Dimetossi-3,5-piridindiammina e suo cloridrato	2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediammine; 2,6-Dimethoxy-	56216-28-5/ 85679-78-3	260-062-1/-	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per</p>


		3,5-pyridinediamine HCl					sui capelli non deve superare lo 0,25 % (come cloridrato)	<p>capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	-------------------------	--	--	--	--	---	---


233	1-(Beta-amminoe-til)ammino-4-(beta-idrossietil)ossi-2-nitrobenzene e suoi sali	HC Orange No 2	85765-48-6	416-410-1	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	1,0 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;
-----	--	----------------	------------	-----------	--	-------	---	--

								– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
234	2-[(4-Ammino-2-metil-5-nitrofenil)ammino]etanolo e suoi sali	HC Violet No 1	82576-75-8	417-600-7	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,25 %.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-</p>


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,28 %		<p>bile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) « I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione</p>
--	--	--	--	--	---	-----------	--	---


								cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
235	2-[3-(Metilammino)-4-nitrofenossi]etanolo Fehler! Textmarke nicht definiert.	3-Methylamino-4-nitrophenoxyethanol	59820-63-2	261-940-7	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,15 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
236	2-[(2-Metossi-4-nitrofenil)ammino]etanolo e suoi sali	2-Hydroxyethylamino-5-nitroanisol	66095-81-6	266-138-0	Coloranti non di ossidazione per	0,2 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massi-	


					tinture per capelli		mo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
237	2,2'-[(4-Ammino-3-nitrofenil)immino]bisetanolo e suo cloridrato	HC Red No 13	29705-39-3/94158-13-1	-/303-083-4	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,25 % (come cloridrato).	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: — in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 2,5 % (come cloridrato)		<p>cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
238	Naftalen-1,5-diolo	1,5-Naphthalene-diol	83-56-7	201-487-4	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di</p>

					b) Coloranti non di ossida-	b) 1,0 %		<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none">– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	-----------------------------	----------	--	--


					zione per tinture per capelli		
239	Idrossipropil-bis- (N-idrossietil-p- fenilendiammi- na) e suo tetra- cloridrato	Hydroxypropyl bis(N- hydroxyethyl-p- phenylenedia- mine) HCl	128729-30-6/ 128729-28-2	-/416-320-2	Coloranti di ossida- zione per tinture per capelli	Dopo miscelazio- ne in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,4 % (come tetracloridrato).	<p>Il rapporto di miscela- zione dev'essere stampa- to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi- bile, irritato o danneggiato.</p>


								to; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
240	4-Nitro-1,2-fenilendiammina	4-Nitro-o-Phenylenediamine	99-56-9	202-766-3	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,5 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p>


								<p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
241	5-Ammino-o-cresolo	4-Amino-2-hydroxytoluene	2835-95-2	220-618-6	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore</p>

								<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					b) Prodotti per la tintura delle ciglia		<p>b) Solo per uso professionale.</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata</p>	<p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Solo per uso professionale.</p> <p>« Questo prodotto</p>


							<p>sulle ciglia non deve superare l'1,5 %.</p> <p>può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.
--	--	--	--	--	--	--	---


								Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»
242	2,4-Diamminofenossietanolo, suo cloridato e suo solfato	2,4-Diamminophenoxyethanol HCl; 2,4-Diamminophenoxyethanolsulfate	70643-19-5/ 66422-95-5/ 70643-20-8	-/266-357-1/ 274-713-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2.0 % (come cloridrato).	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-</p>

					b) Prodotti per la tintura delle ciglia		<p>b) Solo per uso professionale.</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare il 2,0 % (come cloridrato).</p>	<p>bile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>Solo per uso professionale.</p> <p>« Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei</p>
--	--	--	--	--	---	--	---	---


								<p>all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero. <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»</p>
243	2-Metil-1,3-benzendiolo	2-Methylresorcinol	608-25-3	210-155-8	a) Coloranti di ossidazione per tinture per		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per</p>


					capelli		sui capelli non deve superare l'1,8 %.	<p>capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	---------	--	--	---


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,8 %		
244	4-Ammino-m-cresolo	4-Amino-m-cresol	2835-99-6	220-621-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione

								<p>cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p> <p> Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio-</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--


								<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero. <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»</p>
245	2-[(3-Ammino-4-metossifenil)ammino]etan	2-Amino-4-hydroxyethy-	83763-47-7/ 83763-48-8	280-733-2/ 280-734-8	a) Coloranti di ossidazio-		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione,	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato


	olo e suo solfato	laminoanisole 2-Amino-4- hydroxyethy- laminoanisole sulfate			ne per tinture per capelli		la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 % (come solfato) — Non impiegare con agenti nitro- santi — Tenore massi- mo di nitrosam- mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	to sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere le ciglia: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi- bile, irritato o danneggiato; – se si sono avute rea- zioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un
--	-------------------	---	--	--	----------------------------------	--	--	--


					b) Prodotti per la tintura delle ciglia		<p>b) Solo per uso professionale.</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare l'1,5 % (come solfato).</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p> <p> Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-</p>
--	--	--	--	--	---	--	---	---

							<p>bile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.</p> <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»</p>
246	Idrossietil-3,4-metilendiossianilina e suo sale cloridrato	Hydroxyethyl-3,4-methylene dioxyaniline HCl	94158-14-2	303-085-5	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	<p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,5 % (come solfato).</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p>	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore</p>


							<p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
247	2,2'-[[4-[(2-Idrossietil)ammino]-3-nitrofenil]immino]bisetanolo Fehler! Textmarke	HC Blue No 2	33229-34-4	251-410-3	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,8 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p>	Può causare una reazione allergica.


	nicht definiert.						— Conservare in recipienti esenti da nitriti	
248	4-[(2-Idrossietil)ammino]-3-nitrofenolo	3-Nitro-p-hydroxyethylaminophenol	65235-31-6	265-648-0	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 3,0 %.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato.</p>


					<p>b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli</p>	<p>b) 1,85 %</p>		<p>to;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) « I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il</p>
--	--	--	--	--	--	------------------	--	--


							<p>cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
249	1-(Beta-ureidoe-til)ammino-4-nitrobenzene	4-Nitrophenylaminoethylurea	27080-42-8	410-700-1	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	<p>a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,25 %.</p> <p>Per a) e b):</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosam-</p>	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono</p>

							mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
250	1-Ammino-2-nitro-4-(2',3'-diidrossipro-	HC Red No 10 + HC Red No 11	95576-89-9 + 95576-92-4		b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,5 %	a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione,	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.


<p>pil)ammino-5-clorobenzene + 1,4-bis-(2',3'-diidrossipropil)ammino-2-nitro-5-clorobenzene</p>				<p>ne per tinture per capelli</p>		<p>la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo
---	--	--	--	-----------------------------------	--	---	--

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 2,0 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	con henné nero.»
251	2-(4-Ammino-3-nitroanilino)etanolo	HC Red No. 7	24905-87-1	246-521-9	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	1,0 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p>

								<p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
252	2-Ammino-6-cloro-4-nitrofenolo	2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol	6358-09-4	228-762-1	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore</p>

					<p>b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli</p>	<p>b) 2,0 %</p>	<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.» <p>b) « I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è</p>
--	--	--	--	--	--	-----------------	---


								<p>destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
253	2-[Bis(2-idrossietil)ammino]-5-nitrofenolo	HC Yellow No. 4	59820-43-8	428-840-7	Coloranti non di ossidazione per tinture per	1,5 %	<p>— Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosam-</p>	

					capelli		mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
254	5-Ammino-4-idrossi-3-(fenilazo)naftalen-2,7-disolfonato di disodio Fehler! Textmarke nicht definiert.; (CI 17200)	Acid Red 33	3567-66-6	222-656-9	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,5 %		
255	2-[(2-Nitrofenil)ammino]etanolo	HC Yellow No. 2	4926-55-0	225-555-8	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0.75 %. a) — Non impiegare con agenti nitrosanti	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato

							<p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %	<p>b) — Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosam-</p>	


							mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
256	4-[(2-Nitrofenil)ammino]fenolo	HC Orange No. 1	54381-08-7	259-132-4	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	1,0 %		
257	Polidocanolo	Laureth-9	3055-99-0	221-284-4	a) Prodotti da non risciacquare b) Prodotti da risciacquare	a) 3,0 % b) 4,0 %		
258	2-Nitro-N1-fenilbenzen-1,4-diammina	HC Red No. 1	2784-89-6	220-494-3	Coloranti non di ossidazione per tinture per	1,0 %		«! I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di


					capelli			<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
259	Cloridrato di 1-metossi-3-(β -amminoe-	HC Yellow No. 9	86419-69-4	415-480-1	Coloranti non di ossidazio-	0,5 % (calcolata come cloridrato)	— Non impiegare con agenti nitro-	

	til)ammino-4-nitrobenzene				ne per tinture per capelli		santi — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
260	1-(4'-Amminofenilazo)-2-metil-4-(bis-2-idrossietil)amminobenzene	HC Yellow No. 7	104226-21-3	146-420-6	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,25 %		
261	N-(2-Idrossietil)-2-nitro-4-trifluormetil-anilina	HC Yellow No. 13	10442-83-8	443-760-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 %. — Non impiegare con agenti nitrosanti	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato


							<p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 2,5 %	<p>b) — Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosam-</p>	


							mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
262	Cloruro di 3-[(4,5-diidro-3-metil-5-osso-1-fenil-1H-pirazol-4-il)azo]-N,N,N-trimetil-benzenamminio	Basic Yellow 57	68391-31-1	269-943-5	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,0 %		
263	2,2'-[[4-[(4-Amminofenil)azo]fenil]immino]bisetanolo	Disperse Black 9	20721-50-0	243-987-5	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,3 % (di una miscela 1:1 di 2,2'-[[4-[(4-amminofenil)azo]fenil]immino]bisetanolo e lignosolfato)		
264	1,4-Bis[(2,3-diidrossipropil)ammino]-9,10-antracenedione	HC Blue No. 14	99788-75-7	421-470-7	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	0,3 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg	


							— Conservare in recipienti esenti da nitriti	
265	1,4-Diamminoantra-chinone	Disperse Violet 1	128-95-0	204-922-6	Coloranti non di ossidazio-ne per tinture per capelli	0,5 %	L'impurità del Disperse Red 15 nel Disperse Violet 1 nelle formulazioni di tinture per capelli deve essere inferiore all'1 % (p/p)	
266	2-(4-Ammino-2-nitrofe-nil)ammino)etan-olo	HC Red No 3	2871-01-4	220-701-7	a) Coloran-ti di ossidazio-ne per tinture per capelli		<p>a) Dopo miscela-zione in condizio-ni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0.45 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitro-santi</p> <p>— Tenore massi-mo di nitrosam-</p>	<p>a) Il rapporto di miscela-zione dev'essere stampa-to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio-re a 16 anni.</p>

							<p>mine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
					<p>b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli</p>	<p>b) 3,0 %</p>	<p>b) — Non impiegare con agenti nitrosanti</p> <p>— Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti</p>	<p>b) « I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore</p>

							da nitriti	<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
267	Cloruro di [7-idrossi-8-[(2-metossifenil)azo]-2-naftil]trimetilammio	Basic Red 76	68391-30-0	269-941-4	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,0 %		


268	Cloruro di 2-[[4-(dimetilammino)fenil]azo]-1,3-dimetil-1H-imidazolio	Basic Red 51	77061-58-6	278-601-4	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,5 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;
-----	--	--------------	------------	-----------	---	--	--	---


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %		– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
269	Cloridrato di 2-ammino-5-etilfenolo	2-Amino-5-Ethylphenol HCl	149861-22-3		Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei</p>


								<p>all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
270	2',4',5',7'-Tetrabromo-4,5,6,7-tetraclorofluoresceina, sale di disodio (CI 45410)	Acid Red 92	18472-87-2	242-355-6	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p>


					b) Coloranti non di ossidazione per	b) 0,4 %		<p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	-------------------------------------	----------	--	--

					tinture per capelli			
271	Miscela di 1), 2) e 3) nell'agente di dispersione (lignosolfato)	Disperse Blue 377 è una miscela di tre coloranti:			Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	2,0 %		
	1) 1,4-Bis[(2-idrossietil)ammino]-9,10-antracendione	1) 1,4-bis[(2-idrossietil)ammino] anthra-9,10-quinone	1) 4471-41-4	1) 224-743-7				
	2) 1-[(2-idrossietil)ammino]-4-[(3-idrossipropil)ammino]9,10-antracendione	2) 1-[(2-idrossietil)ammino]-4-[(3-idrossipropil)ammino]anthra-9,10-quinone	2) 67674-26-4	2) 266-865-3				
	3) 1,4-Bis[(3-idrossipropil)ammino]-	3) 1,4-bis[(3-idrossipropil)ammino]anthr	3) 67701-36-4	3) 266-954-7				


	9,10-antracendione	a-9,10-quinone						
272	4-Amminofenolo	p-Aminophenol	123-30-8	204-616-2	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,9 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;


								<p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
273	Solfato di 4,5-diammino-1-(2-idrossietil)-1H-pirazolo (1:1)	1-Hydroxyethyl-4,5-Diamino Pyrazole Sulfate	155601-30-2	429-300-3	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 3,0 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p>

								<ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
274	Sale di 4-formil-1-metilchinolinio con acido 4-metilbenzensolfonico (1:1)	4-Formyl-1-Methylquinolinium-p-Toluenesulfonate	223398-02-5	453-790-8	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,5 %.	<p>Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p>


								<p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
275	Metilsolfato di 1-metil-4-[(metilfenilidrazo- no)metil]piridini o	Basic Yellow 87	68259-00-7	269-503-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di</p>


					b) Coloranti non di ossida-	1,0 %		<p>seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	-----------------------------	-------	--	--


					zione per tinture per capelli			
276	Cloruro di 2-[(4-amminofenil)azo]-1,3-dimetil-1H-imidazolio	Basic Orange 31	97404-02-9	306-764-4	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,5 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggia-

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %		to; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
277	3-(3-Piridinilazo)-2,6-piridindiammina	2,6-Diamino-3-((Pyridine-3-yl)azo)Pyridine	28365-08-4	421-430-9	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,25 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per	b) 0,25 %		<p>destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none">– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	---	-----------	--	--

					capelli			
278	Monocloridrato di 4-[(4-ammino-3- metilfenil)(4-immino-3-metil-2,5-cicloesa-1-iliden)metil]-2-metilfenilammina (CI 45420)	Basic Violet 2	3248-91-7	221-831-7	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute rea-


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,5 %		zioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
279	Dimetansolfonato di 2,3-diammino-6,7-diidro-1H,5H-pirazolo[1,2-a]pirazol-1-one	2,3-Diamino-dihydropyrazolopyrazolone Dimethosulfonate	857035-95-1	469-500-8	Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare il 2,0 %.	Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore


								<p>re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
280	2-Ammino-4,6-dinitrofenolo e sale di sodio del 2-ammino-4,6-dinitrofenolo	Picramic Acid et Sodium Picramate	96-91-3 831-52-7	202-544-6 212-603-8	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p>

					b) Coloranti non	b) 0,6 %	0,6 %.	<p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	------------------	----------	--------	---


					di ossida- zione per tinture per capelli		
281	1-Metilammino- 2-nitro-5-(2,3- diidrossi- propilos- si)benzene	2-Nitro-5- Glyceryl Methylaniline	80062-31-3	279-383-3	a) Coloran- ti di ossidazio- ne per tinture per capelli	<p>a) Dopo miscela- zione in condizio- ni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,8 %.</p> <p>— Non impiegare con agenti nitro- santi</p> <p>— Tenore massi- mo di nitrosam- mine: 50 µg/kg</p> <p>— Conservare in recipienti esenti da nitriti</p>	<p>a) Il rapporto di miscela- zione dev'essere stampa- to sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferio- re a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <p>– in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-</p>


					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 1,0 %	b) — Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosamine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	bile, irritato o danneggiato; — se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; — se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
282	Bromuro di 3-[[9,10-diidro-4-(metilammino)-9,10-diosso-1-antrace-nil]ammino]-	HC Blue 16	502453-61-4	481-170-7	Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	3,0 %	— Non impiegare con agenti nitrosanti — Tenore massimo di nitrosam-	

	N,N-dimetil-N-propil-1-propanamminio						mine: 50 µg/kg — Conservare in recipienti esenti da nitriti	
283	3-Ammino-2-cloro-6-metilfenolo	Cloridrato di 3-ammino-4-cloro-6-metilfenolo	84540-50-1 80419-48-3	283-144-9	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensi-

					b) Coloranti non di ossidazione per tinture per capelli	b) 0,5 %		<p>bile, irritato o danneggiato;</p> <p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p>
284	Dicloridrato di 2,2'-metilenebis[4-ammino-]fenolo	2,2'-Methylenebis-4-aminophenol HCl	27311-52-0 63969-46-0	440-850-3	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli		a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare l'1,0 %.	<p>a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>« I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p>

					b) Coloranti non di ossidazione per	b) 1,0 %		<p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia.</p> <p>Non tingere i capelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»
--	--	--	--	--	-------------------------------------	----------	--	--

					tinture per capelli		
285	Piridin-2,6-diildiammina	2,6-Diaminopyridine	141-86-6	205-507-2	a) Coloranti di ossidazione per tinture per capelli	a) Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sui capelli non deve superare lo 0,15 %.	a) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta. «  I coloranti per capelli possono causare gravi reazioni allergiche. Si prega di leggere e di seguire le istruzioni. Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni. I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di allergia. Non tingere i capelli: – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato;

					b) Prodotti per la tintura delle ciglia		<p>b) Solo per uso professionale.</p> <p>Dopo miscelazione in condizioni di ossidazione, la concentrazione massima applicata sulle ciglia non deve superare lo 0,15 %.</p>	<p>– se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli;</p> <p>– se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero.»</p> <p>b) Il rapporto di miscelazione dev'essere stampato sull'etichetta.</p> <p>«Solo per uso professionale.</p> <p> Questo prodotto può causare gravi reazioni allergiche.</p> <p>Si prega di leggere e di seguire le istruzioni.</p> <p>Questo prodotto non è destinato a essere usato su persone di età inferiore a 16 anni.</p> <p>I tatuaggi temporanei all'henné nero possono aumentare il rischio di</p>
--	--	--	--	--	---	--	--	---

								<p>allergia.</p> <p>Non tingere le ciglia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – in presenza di eruzione cutanea sul viso o se il cuoio capelluto è sensibile, irritato o danneggiato; – se si sono avute reazioni dopo aver tinto i capelli o le ciglia; – se in passato si sono avute reazioni dopo un tatuaggio temporaneo con henné nero. <p>Se il prodotto viene a contatto con gli occhi, sciacquarli immediatamente.»</p>
286	Cloruro di alchil(C ₁₆)trimetilammonio	Cetrimonium chloride ³⁴ Steartrimonium	112-02-7	203-928-6	a) Prodotti per capelli/barba e baffi, da	a) 2,5 % per le concentrazioni individuali o per la somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di microrganismi nel	

³⁴ Come conservante cfr. allegato 5, n. 44.

	Cloruro di al-chil(C ₁₈)trimetilammonio	chloride ³⁵	112-03-8	203-929-1	<p>risciacquare</p> <p>b) Prodotti per capelli/barba e baffi, da non risciacquare</p> <p>c) Prodotti per il viso, da non risciacquare</p>	<p>chloride e di steartrimonium chloride</p> <p>a) 1,0 % per le concentrazioni individuali o per la somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium chloride e di steartrimonium chloride</p> <p>a) 0,5 % per le concentrazioni individuali o per la somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium chloride e di steartrimonium chloride</p>	prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
287	Cloruro di al-chil(C ₂₂)trimetilammonio	Behentrimonium chloride ³⁶	17301-53-0	241-327-0	a) Prodotti per capelli/barba e	a) 5,0 % per la concentrazione individuale di behentrimonium chloride o per la	Per scopi diversi dall'inibizione dello sviluppo di	

³⁵ Come conservante cfr. allegato 5, n. 44.

	mmonio				baffi, da risciacqua- re	somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium chloride, steartrimonium chloride e behentrimonium chloride, rispettando nel contempo la pertinente concentrazione massima per la somma di cetrimonium chloride e di steartrimonium chloride di cui al numero d'ordine 286.	microrganismi nel prodotto. Questo scopo deve risultare chiaramente dalla presentazione del prodotto.	
					b) Prodotti per capelli/barba e baffi, da non risciacquare	a) 3,0 % per la concentrazione individuale di behentrimonium chloride o per la somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium chloride, steartrimonium chloride e behentrimonium chloride, rispettando nel contempo la pertinente concentrazione massima per la somma di cetrimonium chloride e di steartrimonium chloride di cui al		

36 Come conservante cfr. allegato 5, n. 44.

					c) Prodotti per il viso, da non risciacquare	numero d'ordine 286. a) 3,0 % per la concentrazione individuale di behen-trimonium chloride o per la somma delle concentrazioni individuali di cetrimonium chloride, steartrimonium chloride e behen-trimonium chloride, rispettando nel contempo la pertinente concentrazione massima per la somma di cetrimonium chloride e di steartrimonium chloride di cui al numero d'ordine 286.		
	5-Idrossi-2-idrossimetil-4-pirone	Kojic acid	501-30-4		Prodotti per schiarire la pelle	1,0 %	Non applicare su una superficie di pelle superiore a quella di viso e mani Non usare su pelle irritata o lesa (p. es. dopo un peeling)	Non applicare su una superficie di pelle superiore a quella di viso e mani. Non usare su pelle irritata o lesa (p. es. dopo un peeling).
	N,N''-Bis(4-	Chlorhexidine,	55-56-1, 56-	200-238-7,	Soluzioni	0,14 % (in clorexidina)	Da non usare nei	Da non usare nei bambi-

	clorofenil)-3,12-diimmino-2,4,11,13-tetraazatetradecandiammidina, suo diacetato, gluconato e dicloridrato ³⁷	Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride	95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-302-4, 242-354-0, 223-026-6	per sciacqui del cavo orale		prodotti destinati ai bambini di età inferiore a 12 anni Applicazione limitata a 14 giorni al massimo	ni al di sotto dei 12 anni. Applicazione limitata a 14 giorni al massimo.
	Oli essenziali e loro componenti				Prodotti da non risciacquare (ed eccezione di profumi ed eau de toilette)	3,0 % da soli o in miscela		
	α -Idrossiacidi				Prodotti per il peeling	10,0 %	pH \geq 3,5 calcolato in acido glicolico	
	Retinale, retinal-		116-31-4	204-135-8		0,05 %	Da non utilizzare	

³⁷ Come conservante cfr. allegato 5, n. 42.

	deide						nei prodotti per la cura dei denti e della bocca	
--	-------	--	--	--	--	--	--	--

(*) Questo limite si applica soltanto alla sostanza e non al prodotto cosmetico finito.

(**) La somma delle sostanze utilizzate in combinazione non deve eccedere i limiti indicati in «Concentrazione massima nei preparati pronti per l'uso».

(***) L'utilizzazione della base libera e dei sali di questo colorante è autorizzata, salvo divieto a titolo dell'allegato 2.

Allegato 4
(art. 7 cpv. 1 lett. a)

Elenco dei coloranti che possono essere contenuti nei cosmetici

Premessa

Ferme restando le altre disposizioni del presente regolamento, un colorante comprende i suoi sali e lacche e quando è espresso in un sale specifico comprende anche i suoi altri sali e lacche.

Numero d'ordine	Identificazione della sostanza					Condizioni			Testo relativo alle modalità d'impie- go e avvertenze
	Nome chimico	Numero di Color In- dex/Deno- minazio- ne comu- ne nel glossario degli ingre- dienti	Numero CAS	Numero CE	Colorazione	Tipo di prodotto, parti del corpo	Concentrazio- ne massima nei preparati pronti per l'uso	Altre	
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j

1	Tris(1,2-naftochinone 1-ossimato-O,O')ferrato(1-) di sodio	10006			Verde	Prodotti da risciacquare			
2	Tris[5,6-diidro-5-(idrossiimmino)-6-ossonaftalen-2-solfonato(2-)-N5,O6]ferrato(3-) di trisodio	10020			Verde	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
3	5,7-Dinitro-8-ossidonaftalen-2-solfonato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	10316			Giallo	Da non usare nei prodotti per gli occhi			
4	2-[(4-Metil-2-nitrofenil)azo]-3-osso-N-fenilbutirramide	11680			Giallo	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
5	2-[(4-Cloro-2-nitrofenil)azo]-N-(2-clorofenil)-3-ossobutirramide	11710			Giallo	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
6	2-[(4-Metossi-2-nitrofenil)azo]-3-osso-N-(o-tolil)butirramide	11725			Arancione	Prodotti da risciacquare			
7	4-(Fenilazo)resorcinolo	11920			Arancione				

8	4-[(4-Etossifenil)azo]naftolo	12010			Rosso	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
9	1-[(2-Cloro-4-nitrofenil)azo]-2-naftolo e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	12085			Rosso				
10	1-[(4-Metil-2-nitrofenil)azo]-2-naftolo	12120			Rosso	Prodotti da risciacquare			
11	3-Idrossi-N-(o-tolil)-4-[(2,4,5-triclorofenil)azo]naftalen-2-carbossammide	12370			Rosso	Prodotti da risciacquare			
12	N-(4-Cloro-2-metilfenil)-4-[(4-cloro-2-metilfenil)azo]-3-idrossinaftalen-2-carbossammide	12420			Rosso	Prodotti da risciacquare			
13	4-[(2,5-Diclorofenil)azo]-N-(2,5-dimetossifenil)-3-idrossinaftalen-2-carbossammide	12480			Bruno	Prodotti da risciacquare			

14	N-(5-Cloro-2,4-dimetossifenil)-4-[[5-[(dietilammino)solfonil]-2-metossifenil]azo]-3-idrossinaftalen-2-carbossammide	12490			Rosso				
15	2,4-Diidro-5-metil-2-fenil-4-(fenilazo)-3H-pirazol-3-one	12700			Giallo	Prodotti da risciacquare			
16	2-Ammino-5-[(4-solfonatofenil)azo]benzensolfonato di disodio	13015			Giallo				
17	4-(2,4-Diidrossifenilazo)benzensolfonato di sodio	14270			Arancione				
18	3-[(2,4-Dimetil-5-solfonatofenil)azo]-4-idrossinaftalen-1-solfonato di disodio	14700			Rosso				
19	4-Idrossi-3-[(4-solfonatonaf-til)azo]naftalensolfonato di disodio	14720		222-657-4	Rosso				

20	6-[(2,4-Dimetil-6-solfonatofenil)azo]-5-idrossinaftalen-1-solfonato di disodio	14815			Rosso				
21	4-[(2-Idrossi-1-naftil)azo]benzensolfonato di sodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	15510			Arancione	Da non usare nei prodotti per gli occhi			
22	Bis[2-cloro-5-[(2-idrossi-1-naftil)azo]-4-solfonatobenzoato] di calcio e disodio	15525			Rosso				
23	Bis[4-[(2-idrossi-1-naftil)azo]-2-metilbenzensolfonato] di bario	15580			Rosso				
24	4(-2-Idrossi-1-naftilazo)naftalensolfonato di sodio	15620			Rosso	Prodotti da risciacquare			
25	2-[(2-Idrossinaftil)azo]naftalensolfonato di sodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	15630			Rosso		3 %		

26	Bis[3-idrossi-4-(fenilazo)-2-naftoato] di calcio	15800			Rosso	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose		
27	3-Idrossi-4-[(4-metil-2-solfonatofenil)azo]-2-naftoato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	15850			Rosso		Criteria di purezza specificati nell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013 sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari ³⁸ (E 180)	
28	4-[(5-Cloro-4-metil-2-solfonatofenil)azo]-3-idrossi-2-naftoato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	15865			Rosso			
29	3-Idrossi-4-[(1-solfonato-2-naftil)azo]-2-naftoato di calcio	15880			Rosso			

³⁸ RS 817.022.31

30	6-Idrossi-5-[(3-solfonatofenil)azo]naftalen-2-solfonato di disodio	15980			Arancione				
31	6-Idrossi-5-[(4-solfonatofenil)azo]naftalen-2-solfonato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	15985		220-491-7	Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 110)	
32	6-Idrossi-5-[(2-metossi-4-solfonato-m-tolil)azo]naftalen-2-solfonato di disodio	16035		247-368-0	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 129)	
33	3-Idrossi-4-[(4'-solfonato-naftil)azolnaftalen-2,7-disolfonato di trisodio	16185		213-022-2	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 123)	
34	7-Idrossi-8-fenilazonaftalen-1,3-disolfonato di disodio	16230			Arancione	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

35	1-(1-Naftilazo)-2-idrossinaftalen-4',6,8-trisolfonato di trisodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	16255		220-036-2	Rosso			Criteria di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 124)	
36	7-Idrossi-8-[(4-solfonato-1-naftil)azo]naftalen-1,3,6-trisolfonato di tetrasodio	16290			Rosso				
37	5-Ammino-4-idrossi-3-(fenilazo)naftalen-2,7-disolfonato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	17200			Rosso				
38	5-Acetilammino-4-idrossi-3-(fenilazo)naftalen-2,7-disolfonato di disodio	18050			Rosso	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose		Criteria di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 128)	
39	Acido 2,7-naftalendisolfonico, 3-((4-cicloesil-2-metilfenil)azo)-4-idrossi-5-(((4-metilfenil)solfonil)ammino)-, sale di disodio	18130			Rosso	Prodotti da risciacquare			

40	Bis[2-[(4,5-diidro-3-metil-5-osso-1-fenil-1H-pirazol-4-il)azo]benzoato(2-)]cromato(1-) di idrogeno	18690			Giallo	Prodotti da risciacquare			
41	Bis[5-cloro-3-[(4,5-diidro-3-metil-5-osso-1-fenil-1H-pirazol-4-il)azo]-2-idrossibenzensolfonato(3-)]cromato(3-) di disodio e idrogeno	18736			Rosso	Prodotti da risciacquare			
42	4-(3-Idrossi-5-metil-4-fenilazopirazol-2-il)benzensolfonato di sodio	18820			Giallo	Prodotti da risciacquare			
43	2,5-Dicloro-4-(5-idrossi-3-metil-4-(solfofenilazo)pirazol-1-il)benzensolfonato di disodio	18965			Giallo				
44	5-Idrossi-1-(4-solfofenil)-4-(4-solfofenilazo)pirazol-3-carbossilato di trisodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	19140			Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 102)	

45	N,N'-(3,3'-dimetil[1,1'-bifenil]-4,4'-diil)bis[2-[(2,4-diclorofenil)azo]-3-ossobutirramide]	20040			Giallo	Prodotti da risciacquare		Tenore massimo in 3,3'-dimetilbenzidina nel colorante: 5 ppm	
46	4-Ammino-5-idrossi-3-(4-nitrofenilazo)-6-(fenilazo)naftalen-2,7-disolfonato di sodio	20470			Nero	Prodotti da risciacquare			
47	2,2'-[(3,3'-Dicloro[1,1'-bifenil]-4,4'-diil)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimetilfenil)-3-ossobutirramide]	21100			Giallo	Prodotti da risciacquare		Tenore massimo in 3,3'-dimetilbenzidina nel colorante: 5 ppm	
48	2,2'-[(3,3'-Dicloro[1,1'-bifenil]-4,4'-diil)bis(azo)]bis[N-(4-cloro-2,5-dimetossifenil)-3-ossobutirramide]	21108			Giallo	Prodotti da risciacquare		Tenore massimo in 3,3'-dimetilbenzidina nel colorante: 5 ppm	
49	2,2'-[Cicloesilidenbis[(2-metil-4,1-fenilen)azo]]bis[4-cicloesilfenolo]	21230			Giallo	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

50	4,6-Diidrossi-3-[[4-[1-[4-[[1-idrossi-7-[(fenilsolfonil)ossi]-3-solfonato-2-naf-til]azo]fenil]cicloesil]fenil]azo]naftalen-2-solfonato di disodio	24790			Rosso	Prodotti da risciacquare		
51	1-(4-(Fenilazo)fenilazo)-2-naftolo	26100			Rosso	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose	<p>Criteria di purezza:</p> <p>anilina $\leq 0,2$ %</p> <p>2-naftolo $\leq 0,2$ %</p> <p>4-amminoazobenzene $\leq 0,1$ %</p> <p>1-(fenilazo)-2-naftolo ≤ 3 %</p> <p>1-[[2-(fenilazo)fenilazo]-2-naftalenolo ≤ 2 %</p>	
52	6-Ammino-4-idrossi-3-[[7-solfonato-4-[(4-solfonatofenil)azo]-1-naftil]azo]naftalen-2,7-disolfonato di tetrasodio	27755			Nero			

53	1-Acetammido-2-idrossi-3-(4-((4-solfonatofenilazo)-7-solfonato-1-naftilazo))naftalen-4,6-disolfonato di tetrasodio	28440			Nero			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 151)	
54	Acido benzensolfonico, 2,2'-(1,2-etendiil)bis[5-nitro-, sale di disodio, prodotti di reazione con acido 4-[(4-amminofenil)azo]benzensolfonico, sali di sodio	40215			Arancione	Prodotti da risciacquare			
55	β -Carotene	40800			Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 161 a)	
56	8'-Apo- β -caroten-8'-ale	40820			Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 161 e)	
57	8'-Apo- β -caroten-8'-oato di etile	40825			Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 161 f)	

58	Cantaxantina	40850			Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 161 g)	
59	Idrogeno[4-[4-(dietilammino)-2',4'-disolfobenzidriliden]cicloesa-2,5-dien-1-iliden]dietilammonio, sale di sodio	42045			Blu	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
60	Bis[idrogeno[4-[4-(dietilammino)-5'-idrossi-2',4'-disolfonatobenzidriliden]cicloesa-2,5-dien-1-iliden]dietilammonio], sale di calcio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	42051			Blu			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 131)	
61	Diidrogeno(etil)[4-[4-(etil(3-solfonatobenzil)ammino)](4-idrossi-2-solfonatobenzidriliden]cicloesa-2,5-dien-1-iliden](3-solfonatobenzil)ammonio, sale di disodio	42053			Verde				

62	Idrogeno(benzil)[4-[[4-[benziletilammino]fenil](2,4-disolfonato)fenil]metilen]cicloesa-2,5-dien-1-iliden](etil)ammonio, sale di sodio	42080			Blu	Prodotti da risciacquare			
63	Diidrogeno(etil)[4-[4-[etil(3-solfonatobenzil)ammino](4-idrossi2-solfonatobenzidriliden]cicloesa-2,5-dien-1-iliden](3-solfonatobenzil)ammonio, sale di disodio	42090			Blu			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 133)	
64	Idrogeno[4-[(2-clorofenil)[4-[etil(3-solfonatobenzil)ammino]fenil]metilen]cicloesa-2,5-dien-1-iliden](etil)(3-solfonatobenzil)ammonio, sale di sodio	42100			Verde	Prodotti da risciacquare			
65	Idrogeno[4-[(2-clorofenil)[4-[etil(3-solfonatobenzil)ammino]-o-tolil]metilen]-3-metilcicloesa-2,5-dien-1-iliden](etil)(3-solfonatobenzil)ammonio, sale di sodio	42170			Verde	Prodotti da risciacquare			

66	(4-(4-Amminofenil)(4-imminocicloesa-2,5-dieniliden)metil)-2-metilnilina, cloridrato	42510			Violetto	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
67	4-[(4-Ammino-m-tolil)(4-immino-3-metilcicloesa-2,5-dien-1-iliden)metil]-o-toluidina, monocloridrato	42520			Violetto	Prodotti da risciacquare	5 ppm		
68	Idrogeno[4-[[4-(dietilammino)fenil][4-[etil[(3-solfonatobenzil)ammino]-o-tolil]metilen]-3-metilcicloesa-2,5-dien-1-iliden](etil)(3-solfonatobenzil)ammonio, sale di sodio	42735			Blu	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
69	Cloruro di [4-[[4-anilino-1-naftil][4-(dimetilammino)fenil]metilen]cicloesa-2,5-dien-1-iliden]dimetilammonio	44045			Blu	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

70	Idrogeno[4-[4-(dimetilammino)- α -(2-idrossi-3,6-disolfonato-1-naftil)benziliden]cicloesa-2,5-dien-1-iliden]dimetilammonio, sale di monosodio	44090		221-409-2	Verde			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 142)	
71	Idrogeno-3,6-bis(dietilammino)-9-(2,4-disolfonatofenil)xantilio, sale di sodio	45100			Rosso	Prodotti da risciacquare			
72	Idrogeno-9-(2-carbossilatofenil)-3-(2-metilnilino)-6-(2-metil-4-solfoanilino)xantilio, sale di monosodio	45190			Violetto	Prodotti da risciacquare			
73	Idrogeno-9-(2,4-disolfonatofenil)-3,6-bis(etilammino)-2,7-dimetilxantilio, sale di monosodio	45220			Rosso	Prodotti da risciacquare			
74	2-(3-Osso-6-ossidoxanten-9-il)benzoato di disodio	45350			Giallo		6 %		

75	4',5'-Dibromo-3',6'-diidrossispiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanten]-3-one e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	45370			Arancione			Tenore massimo dell'1 % in fluoresceina e del 2 % in monobromofluoresceina	
76	2-(2,4,5,7-Tetrabromo-6-ossido-3-ossoxanten-9-il)benzoato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	45380			Rosso			Tenore massimo dell'1 % in fluoresceina e del 2 % in monobromofluoresceina	
77	3',6'-Diidrossi-4',5'-dinitrospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanten]-3-one	45396			Arancione		Quando viene usato in prodotti per le labbra 1 %	Solo sotto forma di acido libero, quando viene usato nei prodotti per le labbra	
78	3,6-Dicloro-2-(2,4,5,7-tetrabromo-6-ossido-3-ossoxanten-9-il)benzoato di dipotassio	45405			Rosso	Da non usare nei prodotti per gli occhi		Tenore massimo dell'1 % in fluoresceina e del 2 % in monobromofluoresceina	

79	Acido 3,4,5,6-tetracloro-2-(1,4,5,8-tetrabromo-6-idrossi-3-ossoxanten-9-il)benzoico e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	45410			Rosso			Tenore massimo dell'1 % in fluoresceina e del 2 % in monobromofluoresceina	
80	2-(2,4,5,7-Tetraiodo-6-ossido-3-ossoxanten-9-il)benzoato di disodio e sue lacche, sali e pigmenti di bario, stronzio e zirconio, insolubili	45430		240-474-8	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 127)	
81	1,3-Isobenzofurandione, prodotti di reazione con metilchinolina e chinolina	47000			Giallo	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
82	1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-chinolinil)-, solfonato, sali di sodio	47005		305-897-5	Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 104)	
83	Idrogeno-9-[(3-metossifenil)ammino]-7-fenil-5-(fenilammino)-4,10-disolfonatobenzo[a]fenazinio, sale di sodio	50325			Violetto	Prodotti da risciacquare			

84	CI Acid Black 2, essenza di nigrosina solfonato solubile	50420			Nero	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
85	8,18-Dicloro-5,15-dietil-5,15-diidroindolo[3,2-b: 3',2'-m]trifenodiossazina	51319			Violetto	Prodotti da risciacquare			
86	1,2-Diidrossiantrachinone	58000			Rosso				
87	8-Idrossipirene-1,3,6-trisolfonato di trisodio	59040			Verde	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			
88	1-Anilino-4-idrossiantrachinone	60724			Violetto	Prodotti da risciacquare			
89	1-Idrossi-4-(p-toluidino)antrachinone	60725			Violetto				
90	4-[(9,10-Diidro-4-idrossi-9,10-diosso-1-antril)ammino]toluene-3-solfonato di sodio	60730			Violetto	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

91	1,4-Bis(p-tolilammino)antrachinone	61565			Verde				
92	2,2'-(9,10-Diossoantracene-1,4-diildimmino)bis(5-metilsolfonato) di disodio	61570			Verde				
93	3,3'-(9,10-Diossoantracene-1,4-diildimmino)bis(2,4,6-trimetilbensensolfonato) di sodio	61585			Blu	Prodotti da risciacquare			
94	1-Ammino-4-(cicloesilammino)-9,10-diidro-9,10-diossoantracene-2-solfonato di sodio	62045			Blu	Prodotti da risciacquare			
95	6,15-Diidroantrazina-5,9,14,18-tetrone	69800			Blu				
96	7,16-Dicloro-6,15-diidroantrazina-5,9,14,18-tetrone	69825			Blu				
97	Bisbenzimidazo[2,1-b:2',1'-i]benzo[1mn][3,8]fenantrolin-8,17-dione	71105			Arancione	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

98	2-(1,3-Diidro-3-osso-2H-indazol-2-iliden)-1,2-diidro-3H-indol-3-one	73000			Blu				
99	5,5'-(2-(1,3-Diidro-3-osso-2H-indazol-2-iliden)-1,2-diidro-3H-indol-3-one)disolfonato di disodio	73015		212-728-8	Blu			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 132)	
100	6-Cloro-2-(6-cloro-4-metil-3-ossobenzo[b]tien-2(3H)-iliden)-4-metilbenzo[b]tiofen-3(2H)-one	73360			Rosso				
101	5-Cloro-2-(5-cloro-7-metil-3-ossobenzo[b]tien-2(3H)-iliden)-7-metilbenzo[b]tiofen-3(2H)-one	73385			Violetto				
102	5,12-Diidrochino[2,3-b]acridin-7,14-dione	73900			Violetto	Prodotti da risciacquare			
103	5,12-Diidro-2,9-dimetilchino[2,3-b]acridin-7,14-dione	73915			Rosso	Prodotti da risciacquare			
104	29H,31H-Ftalocianina	74100			Blu	Prodotti da risciacquare			

105	29H,31H-Ftalocianinato(2-)-N29,N30,N31,N32 di rame	74160			Blu				
106	[29H,31H-Ftalocianindisolfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprato(2-) di disodio	74180			Blu	Prodotti da risciacquare			
107	Policloro-ftalocianina di rame	74260			Verde	Da non usare nei prodotti per gli occhi			
108	Acido 8,8'-diapo-ψ,ψ-carotendioico	75100			Giallo				
109	Annatto	75120		215-735-4 289-561-2 230-248-7	Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 160 b)	
110	Licopene	75125			Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 160 d)	
111	CI arancia da tavola 5	75130		214-171-6	Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 160 a)	

112	β ,T-Caroten-3-olo	75135			Giallo			
113	2-Ammino-1,7-diidro-6H-purin-6-one	75170			Bianco			
114	Curcumina	75300		207-280-5	Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 100)
115	Carminio	75470		215-680-6 215-023-3 215-724-4	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 120)
116	(2S-Trans)-[18-carbossi-20-(carbossimetil)-13-etil-2,3-diidro-3,7,12,17-tetrametil-8-vinil-21H,23H-porfina-2-propionato(5-)-N21,N22,N23,N24]cuprato(3-) di trisodio (Chlorophylls)	75810		215-800-7 207-536-6 208-272-4 287-483-3 239-830-5 246-020-5	Verde			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 140 ed E 141)
117	Alluminio	77000		231-072-3	Bianco			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 173)

118	Idrossisolfato d'alluminio	77002			Bianco				
119	Silicato d'alluminio naturale idrato, $Al_2O_3 \cdot 2SiO_2 \cdot 2H_2O$, contenente carbonati di calcio, magnesio o ferro, idrossido ferrico, sabbie di quarzo, mica, ecc. sotto forma di impurità	77004			Bianco				
120	Lazurite	77007			Blu				
121	Silicato d'alluminio colorato da ossido ferrico	77015			Rosso				
122	Solfato di bario	77120			Bianco				
123	Ossicloruro di bismuto	77163			Bianco				
124	Carbonato di calcio	77220		207-439-9 215-279-6	Bianco			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 170)	
125	Solfato di calcio	77231			Bianco				

126	Nerofumo (carbon black)	77266		215-609-9	Nero			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 153)	
127	Nero animale (carbone d'ossa). Sottile polvere nera ottenuta tramite combustione di ossa di animali in recipiente chiuso. Costituito principalmente da fosfato di calcio e carbonio	77267			Nero				
128	Carbo vegetabilis (nero di coke)	77268:1			Nero				
129	Ossido di cromo (III)	77288			Verde			Esente da ioni cromato	
130	Idrossido di cromo (III)	77289			Verde			Esente da ioni cromato	
131	Ossido di cobalto-alluminio	77346			Verde				
132	Rame	77400			Bruno				

133	Oro	77480		231-165-9	Bruno			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 175)	
134	Ossido di ferro	77489			Arancione				
135	Ossido di ferro rosso	77491		215-168-2	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 172)	
136	Ossido di ferro giallo	77492	51274-00-1	257-098-5	Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 172)	
137	Ossido di ferro nero	77499		235-442-5	Nero			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 172)	
138	Ferrocianuro ferrico (Blu di Prussia)	77510			Blu			Esente da ioni di cianuro	
139	Carbonato di magnesio	77713			Bianco				

140	Difosfato di ammonio e manganese (3+)	77742			Violetto				
141	Bis(ortofosfato) di trimanganese	77745			Rosso				
142	Argento	77820		231-131-3	Bianco			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 174)	
143	Biossido di titanio ³⁹	77891		236-675-5	Bianco			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 171)	
144	Ossido di zinco ⁴⁰	77947			Bianco				
145	Riboflavina	Lactoflavin		201-507-1 204-988-6	Giallo			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 101)	

³⁹ Come filtro UV cfr. allegato 6, n. 23.⁴⁰ Come filtro UV cfr. allegato 6.

146	Caramello	Caramel		232-435-9	Bruno			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 150 a-d)	
147	Estratto di paprika, capsantina, capsorubina	Capsanthin, capsorubin		207-364-1 207-425-2	Arancione			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 160 c)	
148	Barbabietola rossa	Beetroot Red	7659-95-2	231-628-5	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 162)	
149	Antociani (cianidina, peonidina, malvidina, delphinidina, petunidina, pelargonidina)	Anthocyanins	528-58-5 134-01-0 528-53-0 643-84-5 134-04-3	208-438-6 205-125-6 211-403-8 208-437-0 — 205-127-7	Rosso			Criteri di purezza specificati nell'ordinanza sugli additivi (E 163)	

150	Stearati di alluminio, di zinco, di magnesio e di calcio	Alumini- um stearate; Zinc stearate; Magnesi- um stearate; Calcium stearate	7047-84-9 557- 05-1 557-04-0 216-472-8	230-325-5 209-151-9 209-150-3 216-472-8	Bianco				
151	Fenolo, 4,4'-(3H-2,1-benzossatiol-3-ilidene)bis[2-bromo-3-metil-6-(1-metiletil)-, S,S-diossido	Bromo- thymol blue	76-59-5	200-971-2	Blu	Prodotti da risciacquare			
152	Fenolo, 4,4'-(3H-2,1-benzossatiol-3-ilidene)bis[2,6-dibromo-3-metil-, S, S-diossido	Bromo- cresol green	76-60-8	200-972-8	Verde	Prodotti da risciacquare			
153	Sodio 4-[(4,5-diidro-3-metil-5-oxo-1-fenil-1H-pirazol-4-il)azo]-3-idrossinaftalene-1-sulfonato	Acid Red 195	12220-24-5		Rosso	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose			

Elenco dei conservanti autorizzati nei prodotti cosmetici

Premessa

1. Nel presente elenco si intendono per:
 - sali: i sali dei cationi sodio, potassio, calcio, magnesio, ammonio ed etanolammine; i sali degli anioni cloruro, bromuro, solfato, acetato.
 - esteri: gli esteri di metile, etile, propile, isopropile, butile, isobutile, fenile.
2. Tutti i prodotti finiti contenenti formaldeide o sostanze che figurano nel presente allegato e che liberano formaldeide devono obbligatoriamente indicare sull'etichetta la dicitura: «*Contiene formaldeide*», qualora la concentrazione di formaldeide nel prodotto finito superi lo 0,05 %.

Numero d'ordine	Identificazione della sostanza				Condizioni			Testo relativo alle modalità d'impiego e avvertenze
	Nome chimico/INN	Denominazione comune nel glossario degli ingredienti	Numero CAS	Numero CE	Tipo di prodotto, parti del corpo	Concentrazione massima nei preparati pronti per l'uso	Altre	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Acido benzoico e il suo	Benzoic acid	65-85-0	200-618-2	Prodotti da	2,5 % (acido)		

	sale di sodio	Sodium benzoate	532-32-1	208-534-8	risciacquare, tranne i prodotti per la cura dei denti e della bocca Prodotti per la cura dei denti e della bocca Prodotti da non risciacquare	1,7 % (acido) 0,5 % (acido)		
1a	Sali di acido benzoico diversi da quelli elencati al numero d'ordine 1 e esteri di acido benzoico	Ammonium benzoate, calcium benzoate, potas- sium benzoate, magnesium benzoate, MEA- benzoate, methyl benzoate, ethyl benzoate, propyl benzoate, butyl benzoate, isobutyl benzoate, isopro- pyl benzoate, phenyl butyl benzoate	1863-63-4, 2090-05-3, 582-25-2, 553-70-8, 4337-66-0, 93-58-3, 93-89-0, 2315-68-6, 136-60-7, 120-50-3, 939-48-0, 93-99-2	217-468-9, 218-235-4, 209-481-3, 209-045-2, 224-387-2, 202-259-7, 202-284-3, 219-020-8, 205-252-7, 204-401-3, 213-361-6, 202-293-2		0,5 % (acido)		

2	Acido propionico e suoi sali	Propionic acid, ammonium propionate, calcium propionate, magnesium propionate, potassium propionate, sodium propionate	79-09-4, 17496-08-1, 4075-81-4, 557-27-7, 327-62-8, 137-40-6	201-176-3, 241-503-7, 223-795-8, 209-166-0, 206-323-5, 205-290-4		2 % (acido)		
3	Acido salicilico ⁴¹ e suoi sali	Salicylic acid, calcium salicylate, magnesium salicylate, MEA-salicylate, sodium salicylate, potassium salicylate, TEAsalicylate	69-72-7, 824-35-1, 18917-89-0, 59866-70-5, 54-21-7, 578-36-9, 2174-16-5	200-712-3, 212-525-4, 242-669-3, 261-963-2, 200-198-0, 209-421-6, 218-531-3		0,5 % (acido)	Da non usare nei prodotti destinati ai bambini di età inferiore ai 3 anni, ad eccezione degli shampoo.	Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. ⁴²
4	Acido sorbico e suoi sali	Sorbic acid, calcium sorbate, sodium sorbate, potassium sorbate	110-44-1, 7492-55-9, 7757-81-5, 24634-61-5	203-768-7, 231-321-6, 231-819-3, 246-376-1		0,6 % (acido)		

⁴¹ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 98.

⁴² Soltanto per i prodotti che potrebbero eventualmente essere utilizzati per l'igiene dei bambini al di sotto di 3 anni e che restano a contatto prolungato con la pelle.

5	Formaldeide e paraformaldeide ⁴³	Formaldehyde Paraformaldehyde	50-00-0, 30525-89-4	200-001-8	Prodotti per la cura dei denti e della bocca Altri prodotti	0,1 % in formaldeide libera 0,2 % in formaldeide libera	Da non usare negli aerosol (spray)	
6	Spostato o soppresso							
7	Bifenil-2-olo, e suoi sali	o-Phenylphenol, sodium o-phenylphenate, potassium o-phenylphenate, MEA o-phenylphenate	90-43-7, 132-27-4, 13707-, 65-8, 84145-04-0	201-993-5, 205-055-6, 237-243-9, 282-227-7		0,2 % in fenolo		
8	Zinco piritione ⁴⁴	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Prodotti per capelli/barba e baffi Altri prodotti	1,0 % 0,5 %	Solamente per i prodotti da risciacquare Da non utilizzare nei	

⁴³ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 13.

⁴⁴ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 101.

							prodotti per la cura dei denti e della bocca	
9	Solfiti e bisolfiti inorganici ⁴⁵	Sodium sulfite, ammonium bisulfite, ammonium sulfite, potassium sulfite, potassium hydrogen sulfite, sodium bisulfite, sodium metabisulfite, potassium metabisulfite	7757-83-7, 10192-30-0, 10196-04-0, 10117-38-1, 7773-03-7, 7631-90-5, 7681-57-4, 16731-55-8	231-821-4, 233-469-7, 233-484-9, 233-321-1, 231-870-1, 231-548-0, 231-673-0, 240-795-3		0,2 % in SO ₂ libero		
10	Spostato o soppresso							
11	Clorobutanolo	Chlorbutanol	57-15-8	200-317-6		0,5 %	Da non usare negli aerosol (spray)	Contiene clorobutanolo.
12	Acido p-idrossibenzoico, suoi esteri metilico ed etilico	4-Hydroxybenzoic acid	99-96-7	202-804-9		0,4 % (in acido) per un singolo estere		

⁴⁵ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 99.

	e loro sali	methylparaben	99-76-3	202-785-7		0,8 % (in acido) per le miscele di esteri		
		potassium ethylpa- raben	36457-19-9	253-048-1				
		potassium paraben	16782-08-4	240-830-2				
		sodium methylpa- raben	5026-62-0	225-714-1				
		sodium ethylpara- ben	35285-68-8	252-487-6				
		ethylparaben	120-47-8	204-399-4				
		sodium paraben	114-63-6	204-051-1				
		potassium methyl- paraben	26112-07-2					
		calcium paraben						
12a	4-Idrossibenzoato di butile e suoi sali; 4-Idrossibenzoato di propile e suoi sali	Butylparaben	94-26-8	202-318-7		0,14 % (in acido) per la somma delle concentrazioni individuali	Da non usare nei prodotti da non risciac- quare destina- ti a essere	Per prodotti da non risciacquare destinati a bambini di età inferiore a tre anni: «Non utilizzare nell'area del pannolino.»
		propylparaben	94-13-3	202-307-7				
		sodium propylpa-	35285-69-9	252-488-1				

		raben sodium butylpara- ben potassium butyl- paraben potassium propyl- paraben	36457-20-2 38566-94-8 84930-16-5	253-049-7 254-009-1 284-597-5		0,8 % (in acido) per le miscele di sostanze di cui ai numeri d'ordine 12 e 12a, nella misura in cui la somma delle concentrazioni individuali di propylparaben e butylparaben e dei loro sali non superi lo 0,14 %.	applicati nell'area del pannolino di bambini di età inferiore a tre anni.	
13	Acido deidroacetico e suoi sali	Dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	520-45-6, 4418-26-2, 16807-48-0	208-293-9, 224-580-1		0,6 % (in acido)	Da non usare negli aerosol (spray)	
14	Acido formico e il suo sale di sodio	Formic acid, sodium formate	64-18-6, 141-53-7	200-579-1, 205-488-0		0,5 % (in acido)		
15	1,6-Di(4-amidino-2-bromofenossi)-n-esano e suoi sali (compreso l'isetionato)	Dibromohexamidine Isethionate	93856-83-8	299-116-4		0,1 %		

16	Tiosalicilato di etilmercurio, sale iodico (tiomersale)	Thiomersal	54-64-8	200-210-4	Prodotti per gli occhi	0,007 % (in Hg). In caso di miscela con altri composti mercuriali autorizzati dalla presente ordinanza, la concentrazione massima di Hg resta stabilita allo 0,007 %.	Contiene tiomersale.
17	Fenilmercurio e suoi sali (compreso il borato)	Phenyl Mercuric Acetate, Phenyl Mercuric Benzoate	62-38-4, 94-43-9	200-532-5, 202-331-8		0,007 % (in Hg). In caso di miscela con altri composti mercuriali autorizzati dalla presente ordinanza, la concentrazione massima di Hg resta stabilita allo 0,007 %.	Contiene composti di fenilmercurio.

18	Acido undecilenico e suoi sali	Undecylenic acid, potassium undecylenate, sodium undecylenate, calcium undecylenate, TEA-undecylenate, MEAundecylenate	112-38-9, 6159-41-7, 3398-33-2, 1322-14-1, 84471-25-0, 56532-40-2	203-965-8, 222-264-8, 215-331-8, 282-908-9, 260-247-7		0,2 % (in acido)		
19	Ammينو-5-bis(etil-2-esil)-1,3 metil-5-peridropirimidina	Hexetidine	141-94-6	205-513-5		0,1 %	Vietato nei prodotti per la cura dei denti e della bocca.	
20	5-Bromo-5-nitro-1,3-diossano	5-Bromo-5-nitro-1,3-dioxane	30007-47-7	250-001-7	Prodotti da risciacquare	0,1 %	Evitare la formazione di nitrosammine	
21	2-Bromo-2-nitro-1,3-propandiolo (bronopol)	2-Bromo-2-nitropropane-1,3-diol	52-51-7	200-143-0		0,1 %	Evitare la formazione di nitrosammine	
22	Alcool 2,4-diclorobenzilico	Dichlorobenzyl Alcohol	1777-82-8	217-210-5		0,15 %		

23	1-(4-Clorofenil)-3-(3,4-diclorofenil)urea ⁴⁶	Triclocarban	101-20-2	202-924-1		0,2 %	Criteri di purezza: 3,3',4,4'-tetracloroazobenzene < 1 ppm 3,3',4,4'-tetracloroazossibenzene < 1 ppm	
24	Clorocresolo	p-Chloro-m-Cresol	59-50-7	200-431-6	Da non usare nei prodotti da applicare sulle mucose	0,2 %		
25	5-Cloro-2-(2,4-diclorofenossi)fenolo	Triclosan	3380-34-5	222-182-2	a) Dentifrici Saponi per le mani Saponi per il corpo/gel doccia Deodoranti (non spray) Ciprie e corret-	a) 0,3 %		

⁴⁶ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 100.

					tori Prodotti per le unghie per la pulizia delle unghie delle mani e dei piedi prima dell'appli- cazione di unghie artificiali			
					b) Collutori	b) 0,2 %		
26	Paraclorometaxilenolo	Chloroxylenol	88-04-0	201-793-8		0,5 %		
27	N,N'-Metilenbis[N'-(3-idrossimetil)-2,5-diosso-4-imidazolidinil]urea	Imidazolidinyl urea	39236-46-9	254-372-6		0,6 %		
28	Poli(metilene), α,ω -bis[[[(amminoimminometil)ammino]imminometil]ammino]-, diidroclo- ruro	Polyaminopropyl biguanide	70170-61-5, 28757-47-3, 133029-32-0			0,3 %		
29	2-Fenossietanolo	Phenoxyethanol	122-99-6	204-589-7		1,0 %		
30	Metenamina	Methenamine	100-97-0	202-905-8		0,15 %		

31	Cloruro di 1-(3-cloroallil)-3,5,7-triaza-1-azonia-adamantano	Quaternium-15	4080-31-3	223-805-0		0,2 %		
32	1-Imidazolil-1-(4-clorofenossi)-3,3-dimetil-butan-2-one	Climbazole	38083-17-9	253-775-4		0,5 %		
33	1,3-Bis(idrossimetil)-5,5-dimetilimidazolidina-2,4-dione	DMDM Hydantoin	6440-58-0	229-222-8		0,6 %		
34	Alcool benzilico ⁴⁷	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9		1,0 %		
35	1-Idrossi-4-metil-6-(2,4,4-trimetilpentil)piridin-2(1H)-one, composto con 2-amminoetanolo (1:1), e il suo sale monoetanolaminico	1-Hydroxy-4-methyl-6-(2,4,4-trimethylpentyl)-2-pyridon, Piroctone olamine	50650-76-5, 68890-66-4	272-574-2	Prodotti da risciacquare Altri prodotti	1,0 % 0,5 %		
36	Spostato o soppresso							

⁴⁷ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 45.

37	2,2'-Metilenbis(6-bromo-4-clorofenolo)	Bromoclorophene	15435-29-7	239-446-8		0,1 %		
38	Isopropil-m-cresolo	o-Cymen-5-ol	3228-02-2	221-761-7		0,1 %		
39	Miscela di 5-cloro-2-metil-isotiazol-3(2H)-one e 2-metilisotiazol-3(2H)-one	Methylchloroisothiazolinone e Methylisothiazolinone ⁴⁸	26172-55-4, 2682-20-4, 55965-84-9	247-500-7, 220-239-6	Prodotti da risciacquare	0,0015 % (di una miscela 3:1 di 5-cloro-2-metilisotiazol-3(2H)-one e 2-metilisotiazol-3(2H)-one)		
40	2-Benzil-4-clorofenolo (clorofene)	Chlorophene	120-32-1	204-385-8		0,2 %		
41	2-Cloroacetammide	Chloroacetamide	79-07-2	201-174-2		0,3 %		Contiene cloroacetammide.
42	N,N''-Bis(4-clorofenil)-3,12-diimmino-2,4,11,13-tetraazatetradecandiammidina, suo diace-	Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlo-	55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-238-7, 200-302-4, 242-, -354-0, 223-026-6		0,3 % (in clorexidina)		

48 Il Methylisothiazolinone è disciplinato anche al numero d'ordine 57. I due numeri d'ordine si escludono a vicenda: l'impiego della miscela di Methylchloroisothiazolinone (e) Methylisothiazolinone è incompatibile con l'impiego del solo Methylisothiazolinone nello stesso prodotto.

	tato, gluconato e dicloridrato ⁴⁹	rhexidine Dihydrochloride						
43	Fenossiiisopropanolo ⁵⁰	Phenoxyisopropanol	770-35-4	212-222-7	Solamente per i prodotti da risciacquare	1,0 %		
44	Bromuro e cloruro di alchil(C ₁₂₋₂₂)trimetilammonio	Behentrimonium chloride ⁵¹ , cetrimonium bromide, cetrimonium chloride ⁵² , laurtrimonium bromide, laurtrimonium chloride, steartrimonium bromide, steartrimonium chloride ⁵³	17301-53-0, 57-09-0, 112-02-7, 1119-94-4, 112-00-5, 1120-02-1, 112-03-8	241-327-0, 200-311-3, 203-928-6, 214-290-3, 203-927-0, 214-294-5, 203-929-1	Solamente per i prodotti da risciacquare	1,0 %		
45	4,4-Dimetil-1,3-	Dimethyl Oxazo-	51200-87-4	257-048-2		0,1 %		

⁴⁹ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3.⁵⁰ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 54.⁵¹ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 287.⁵² Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 286.⁵³ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 286.

	ossazolidina	lidine						
46	N-(Idrossimetil)-N-(1,3-diidrossimetil-2,5-diosso-4-imidazolidinil)-N(idrossimetil)urea	Diazolidinyl Urea	78491-02-8	278-928-2		0,1 %	pH > 6	
47	Benzencarbossimiddammide, 4,4'-(1,6-esandiilbis(ossi)bis-e suoi sali (compreso l'isetionato e il p-idrossibenzoato)	Hexamidine, Hexamidine diisethionate, Hexamidine paraben	3811-75-4, 659-40-5, 93841-83-9	211-533-5, 299-055-3		0,5 %		
48	Glutaraldeide (1,5-pentandiale)	Glutaral	111-30-8	203-856-5		0,1 %		
49	5-Etil-3,7-diossa-1-azabicyclo[3.3.0]ottano	7- Ethylbicyclooxazolidine	7747-35-5	231-810-4		0,1 %	Da non usare negli aerosol (spray)	Contiene glutaral. ⁵⁴
50	3-(p-Clorofenossi)-propano-1,2-diolo (clorfenesina)	Clorphenesin	104-29-0	203-192-6		0,3 %	Da non usare nei prodotti per la cura dei	

⁵⁴ Solo se la concentrazione supera lo 0,05 %.

							denti e della bocca e nei prodotti da applicare sulle mucose	
51	Idrossimetilamminoacetato di sodio (idrossimetilglicinato di sodio)	Sodium Hydroxymethylglycinate	70161-44-3	274-357-8		0,3 %		
52	Cloruro d'argento deposto su biossido di titanio	Silver chloride	7783-90-6	232-033-3		0,5 %		
53	Benzenmetanamminio, cloruro di N,N-dimetil-N-[2-[2-[4-(1,1,3,3-tetrametilbutil)fenossi]etossi]etil]-	Benzethonium Chloride	121-54-0	204-479-9	a) Prodotti da risciacquare b) Prodotti da non risciacquare, esclusi quelli per il cavo orale	0,1 %		

54	Cloruro, bromuro e saccarinato di benzalconio ⁵⁵	Benzalkonium chloride, benzalkonium bromide, benzalkonium saccharinate	8001-54-5, 63449-41-2, 91080-29-4, 68989-01-5, 68424-85-1, 68391-01-5, 61789-71-7, 85409-22-9	264-151-6, 293-522-5, 273-545-7, 270-325-2, 269-919-4, 263-080-8, 287-089-1		0,1 % (in cloruro di benzalconio)		Evitare il contatto con gli occhi.
55	Benzilemiformale; metanolo, (fenilmetossi)-	Benzylhemiformal	14548-60-8	238-588-8	Prodotti da risciacquare	0,15 %		
56	Iodopropinilbutilcarbammato; 3-iodo-2-propinilbutilcarbammato	Iodopropynyl butylcarbamate	55406-53-6	259-627-5	a) Prodotti da risciacquare	a) 0,02 %	Da non usare nei prodotti per la cura dei denti e della bocca e nei prodotti per le labbra a) Da non usare in prodotti destinati ai	a) Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. ⁵⁶

⁵⁵ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 65.

⁵⁶ Soltanto per prodotti, diversi da prodotti per il bagno/gel doccia e shampoo, che potrebbero essere usati per bambini di età inferiore a 3 anni.

						bambini di età inferiore a 3 anni, ad eccezione dei prodotti per il bagno/gel doccia e degli shampoo	
				b) Prodotti da non risciacquare	b) 0,01%	b) Da non usare in lozioni e creme per il corpo ⁵⁷	b) e c) Da non usare nei bambini al di sotto dei 3 anni. ⁵⁸
				c) Deodoranti/antitraspiranti	c) 0,0075 %	b) e c) Da non usare nei prodotti destinati ai bambini di età inferiore a 3 anni	

⁵⁷ Riguarda i prodotti destinati a essere applicati su un'ampia superficie del corpo.

⁵⁸ Soltanto per prodotti che potrebbero essere utilizzati per bambini di età inferiore a 3 anni.

57	2-Metil-2H-isotiazol-3-one	Methylisothiazolinone ⁵⁹	2682-20-4	220-239-6		0,01 %		
58	Cloridrato di etil-N-alfa-dodecanoil-L-argininato ⁶⁰	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6		0,4 %	Da non usare in prodotti per labbra, prodotti per la cura dei denti e della bocca e prodotti spray.	
59	Acido 2-idrossi-1,2,3-propantricarbossilico, monoidrato e sale monoidrato d'argento (1+) dell'acido 2-idrossi-1,2,3-propantricarbossilico	Citric acid (et) Silver citrate	-	460-890-5		0,2 % (equivalente allo 0,0024 % di argento)	Da non usare in prodotti per la cura dei denti e della bocca e prodotti per gli occhi.	

⁵⁹ Il Methylisothiazolinone è disciplinato anche al numero d'ordine 39 in una miscela con il Methylchloroisothiazolinone. I due numeri d'ordine si escludono a vicenda: l'impiego della miscela di Methylchloroisothiazolinone (e) Methylisothiazolinone è incompatibile con l'impiego del solo Methylisothiazolinone nello stesso prodotto.

⁶⁰ Per usi diversi dal conservante cfr. allegato 3, n. 197.

Allegato 6
(art. 7 cpv. 1 lett. c)

Elenco dei filtri UV autorizzati nei prodotti cosmetici

Numero d'ordine	Identificazione della sostanza				Condizioni			Testo relativo alle modalità d'impiego e avvertenze
	Nome chimico	Denominazione comune nel glossario degli ingredienti	Numero CAS	Numero CE	Tipo di prodotto, parti del corpo	Concentrazione massima nei preparati pronti per l'uso	Altre	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1								
2	N,N,N-Trimetil-[(2-cheto-3-bornilidene)metil]4-anilina metilsolfato	Camphor Benzalkonium Methosulfate	52793-97-2	258-19-8		6 %		
3	Acido benzoico, 2-idrossi-, 3,3,5-trimetilcicloesil estere/Homosalatum	Homosalate	118-56-9	204-260-8		10 %		

4	2-Idrossi-4-metossibenzofenone/Oxybenzolum	Benzophenone-3	131-57-7	205-031-5		10 % (in acido)		Contiene ossibenzofene. ⁶¹
5	Spostato o soppresso							
6	Acido 2-fenil-benzimidazolo-5-solfonico e suoi sali di potassio, sodio e trietanolamina/Ensulizolum	Phenylbenzimidazole Sulfonic Acid	27503-81-7	248-502-0		8 % (in acido)		
7	Acido 3,3'-(1,4-fenilenedimetilene)bis[7,7-dimetil-2-ossibiciclo-(2.2.1))-ept-1-ilmetanosolfonico e suoi sali/Ecamsulum	Terephthalydene Dicumphor Sulfonic Acid	92761-26-7/90457-82-2	410-960-6		10 % (in acido)		
8	1-(4-Tert-butil-fenil)-3-(4-metossifenil)propano-1,3-dione/Avobenzonum	Butyl Methoxydibenzoylmethane	70356-09-1	274-581-6		5 %		
9	Acido alfa(ossi-2-bornilidene-3-)-toluene-4-solfonico e suoi sali	Benylidene Camphor Sulfonic Acid	56039-58-8			6 % (in acido)		

⁶¹ La prescrizione non si applica se la concentrazione è pari o inferiore allo 0,5 % quando la sostanza è usata per proteggere il prodotto.

10	Acido 2-ciano-3,3-difenilacrilico, estere 2-etilesile/Octocrylenum	Octocrylene	6197-30-4	228-250-8		10 % (in acido)		
11	Polimero di N-[(2 e 4)-[2-ossoborn-3-ilidene)metil]benzil]acrilammide	Polyacrylamidomethyl Benzylidene Camphor	113783-6-2			6 %		
12	4-Metossicinnamato di 2-etilesile/Octinoxatum	Ethylhexyl Methoxycinnamate	5466-77-3	226-775-7		10 %		
13	Etossilato etil-4-amminobenzoato	PEG-25 PABA	116242-27-4			10 %		
14	Isopentil-4-metossicinnamato/Amiloxatum	Isoamyl p-Methoxycinnamate	71617-10-2	275-702-5		10 %		
15	2,4,6-Trianilino-(p-carbo-2'-etilelessil-l'ossi)-1,3,5-triazina	Ethylhexyltriazone	88122-99-0	402-070-1		5 %		
16	Fenolo, 2-(2H-benzotriazol-2-il)-4-metil-6-(2-metil-3-(1,3,3,3-tetrametil-1-(trimetilsilil)ossi)-disilossanil)propil)	Drometrizole Trisiloxane	155633-54-8			15 %		
17	Acido benzoico, 4,4-((6-(((1,1-dimetile-til)ammino)carbonil)fenil)ammin o)1,3,5-trianzin-2,4-	Diethylhexyl Butamido Triazone	154702-15-5			10 %		

	diil)diimmino)bis-, bis(2-etilesil)estere/Iscotrizinol (USAN)							
18	3-(4-Metilbenziliden)-d-l canfora/Enzacamenum	4-Methylbenzylidene Camphor	38102-62-4/36861-47-9	-/253-242-6		4 %		
19	3-Benzilidene canfora	3-Benzylidene Camphor	15087-24-8	239-139-9		2 %		
20	2-Etilesil salicitato/Octisalatum	Ethylhexyl Salicylate	118-60-5	204-263-4		5 %		
21	4-(Dimetilammino)benzoato di 2-etilesile/Padimate O (USAN:BAN)	Ethylhexyl Dimethyl PABA	21245-02-3	244-289-3		8 %		
22	Acido 2-idrossi-4-metossibenzofenone-5-sulfonico [benzofenone-5] e il suo sale sodico/Sulisobenzonum	Benzophenone-4, Benzophenone-5	4065-45-6 / 6628-37-1	223-772-2 / -		5 % (in acido)		
23	2,2'-Metilene-bis-6(2H-benzotriazolo-2-il)-4-(1,1,3,3-tetrametilbutil)fenolo/Bisotrizolum	Methylene Bis-Benzotriazolyl Tetramethylbutylphenol	103597-45-1	403-800-1		10 %		
24	Sale dell'acido 2-2'-bis-(1,4-fenilene)1H-benzimidazolo-4,6-disulfonico/Bisdisulizole disodium (USAN)	Disodium Phenyl Diben-zimidazole Tetrasulfonate	180898-37-7	429-750-0		10 % (in acido)		

25	2,2'-(6-(4-Metossifenil)-1,3,5-triazina-2,4-diil)bis(5-((2-etilesil)ossi)fenolo) /Bemotrizinolum	Bis-Ethylhexyloxyphenol Methoxyphenyl Triazine	187393-00-6			10 %		
26	Dimeticodietilbenzalmalonato	Polysilicone-15	207574-74-1	426-000-4		10 %		
27	Biossido di titanio ⁶²	Titanium dioxide	13463-67-7/ 1317-70-0/ 1317-80-2	236-675-5/ 205-280-1/ 215-282-2		25 %		
28	4-(Dietilamino)-2- idrossibenzoil-benzoato di esile	Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate	302776-68-7	443-860-6		10 %		
29	1,3,5-Triazina, 2,4,6-tris[1,1'-bifenil]-4-il-, compreso l'impiego come nanomateriale	Tris-biphenyl triazine Tris-biphenyl triazine (nano)	31274-51-8	-		10 %	Da non usare negli spray. Sono consentiti solo i nanomateriali con le seguenti caratteristiche: - valore medio della particella	

⁶² Per usi diversi dal filtro UV cfr. allegato 4, n. 143.

7							primaria > 80 nm; - purezza ≥ 98 %; - non rivestiti.	
	Ossido di zinco, micronizzato	Zinc Oxide	1314-13-2	215-222-5		25 %	Vietato negli aerosol (spray)	

Simbolo da utilizzare sull'imballaggio/sul recipiente di un prodotto cosmetico per indicare un rimando alle informazioni allegate o fissate al prodotto



Allegato 8
(art. 9 cpv. 1 lett. e)

Simbolo da utilizzare sull'imballaggio/sul recipiente di un prodotto cosmetico per indicare la conservabilità dopo l'apertura



Allegato 9
(art. 9 cpv. 1 lett. d)

Simbolo da utilizzare sull'imballaggio/sul recipiente di un prodotto cosmetico per indicare la durata minima di conservazione



Allegato 10
(art. 5 cpv. 1)

Relazione sulla sicurezza del prodotto cosmetico

La relazione sulla sicurezza del prodotto cosmetico contiene almeno gli elementi seguenti:

PARTE A – Informazioni sulla sicurezza del prodotto cosmetico

1. Composizione quantitativa e qualitativa del prodotto cosmetico

La composizione qualitativa e quantitativa del prodotto cosmetico, inclusa l'identità chimica delle sostanze (incl. nome chimico, INCI, CAS, EINECS/ELINCS, ove possibile) e la loro funzione prevista. Per i composti odoranti e aromatici, nome e numero di codice del composto nonché identità del fornitore.

2. Caratteristiche fisiche/chimiche e stabilità del prodotto cosmetico

Le caratteristiche fisiche e chimiche delle sostanze o delle miscele, nonché del prodotto cosmetico.

La stabilità del prodotto cosmetico in condizioni di stoccaggio ragionevolmente prevedibili.

3. Qualità microbiologica

Le specifiche microbiologiche della sostanza o miscela e del prodotto cosmetico. Va prestata particolare attenzione ai prodotti cosmetici da impiegare nella zona degli occhi, sulle mucose in generale, sulla cute lesa, su bambini di età inferiore a tre anni, su persone anziane e persone con deficit del sistema immunitario.

Risultati del challenge test per la verifica della capacità di conservazione.

4. Impurezze, tracce, informazioni sul materiale d'imballaggio

La purezza delle sostanze e delle miscele.

Qualora siano presenti tracce di sostanze vietate, prova della loro inevitabilità tecnica.

Le caratteristiche pertinenti del materiale da imballaggio, in particolare purezza e stabilità.

5. Uso normale e ragionevolmente prevedibile

L'uso normale e ragionevolmente prevedibile del prodotto. In tale ambito vanno fornite motivazioni tenendo presenti in particolare le avvertenze e altre spiegazioni sull'etichettatura del prodotto.

6. Esposizione al prodotto cosmetico

Dati sull'esposizione al prodotto cosmetico, che tengano conto dei risultati di cui alla sezione 5 riguardanti:

- 1) la sede di applicazione;

- 2) l'estensione della superficie di applicazione;
- 3) la quantità di prodotto applicata;
- 4) la durata e la frequenza d'uso;
- 5) le vie di esposizione normali e ragionevolmente prevedibili;
- 6) la popolazione target (o esposta). Va tenuto conto anche dell'esposizione potenziale di una determinata popolazione.

Nel calcolo dell'esposizione va tenuto conto anche degli effetti tossicologici da considerare (p. es. potrebbe essere necessario calcolare l'esposizione per unità di superficie cutanea o per unità di peso corporeo). Sarebbe opportuno tenere conto anche dell'eventuale esposizione secondaria attraverso vie diverse da quelle conseguenti all'applicazione diretta (p. es. inalazione involontaria di spray, ingestione involontaria di prodotti da applicare sulle labbra, ecc.).

Va tenuto conto in particolare anche degli eventuali effetti sull'esposizione dovuti alle dimensioni delle particelle.

7. Esposizione alle sostanze

Dati sull'esposizione alle sostanze contenute nel prodotto cosmetico per gli effetti tossicologici pertinenti, tenendo conto delle informazioni di cui alla sezione 6.

8. Profilo tossicologico delle sostanze

Il profilo tossicologico della sostanza contenuta nel prodotto cosmetico per tutti gli effetti tossicologici pertinenti. Va dedicata particolare attenzione alla valutazione della tossicità locale (irritazione cutanea ed oculare), alla sensibilizzazione cutanea e, nel caso dell'assorbimento di radiazioni UV, va esaminata anche la tossicità fotoindotta.

Tutte le vie di assorbimento tossicologiche significative vanno considerate, così come gli effetti sistemici, e va calcolato il margine di sicurezza in base al livello al quale non si osservano effetti nocivi (NOAEL: no observed adverse effect level). L'assenza di tali informazioni va debitamente motivata.

Va tenuto conto in particolare anche degli eventuali effetti sul profilo tossicologico dovuti a:

- dimensioni delle particelle, compresi i nanomateriali;
- impurezze delle sostanze e delle materie prime utilizzate; e
- interazione tra sostanze.

L'eventuale applicazione del metodo «read-across» va debitamente documentata e motivata.

Le fonti d'informazione vanno identificate chiaramente.

9. Effetti indesiderabili ed effetti indesiderabili gravi

Tutti i dati disponibili sugli effetti indesiderabili e sugli effetti indesiderabili gravi connessi al prodotto cosmetico o, se del caso, ad altri prodotti cosmetici. Sono compresi i dati statistici.

10. Informazioni sul prodotto cosmetico

Altre informazioni pertinenti, ad esempio studi disponibili, effettuati su volontari, o i risultati debitamente confermati e comprovati delle valutazioni dei rischi effettuate in altri ambiti pertinenti.

PARTE B – Valutazione della sicurezza del prodotto cosmetico

1. Conclusioni della valutazione

Dichiarazione sulla sicurezza del prodotto cosmetico ai sensi dell'articolo 15 della legge federale del 20 giugno 2014 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso⁶³.

2. Avvertenze e istruzioni per l'uso riportate sull'etichetta

Dichiarazione relativa alla necessità di indicare sull'etichetta tutte le avvertenze e le istruzioni per l'uso particolari, a norma dell'articolo 9 capoverso 1 lettera h.

3. Motivazione

Spiegazione della motivazione scientifica alla base delle conclusioni della valutazione di cui alla sezione 1 e della dichiarazione di cui alla sezione 2. La spiegazione deve fondarsi sulle descrizioni di cui alla parte A. Ove opportuno vanno valutati e discussi margini di sicurezza.

Va effettuata, fra l'altro, una specifica valutazione dei prodotti cosmetici destinati a bambini di età inferiore a tre anni e di quelli destinati unicamente all'igiene intima esterna.

Vanno valutate le eventuali interazioni tra le sostanze contenute nel prodotto cosmetico.

Vanno inoltre fornite le motivazioni della considerazione o non considerazione dei vari profili tossicologici.

Infine è necessario tenere conto degli impatti della stabilità sulla sicurezza del prodotto cosmetico.

4. Informazioni sul valutatore e approvazione della parte B

Nome e indirizzo del valutatore della sicurezza.

Nome e indirizzo del valutatore della sicurezza.

Prova delle qualifiche del valutatore della sicurezza.

⁶³ RS 817.0

Allegato 11
(art. 10 cpv. 1)

Criteri relativi alle dichiarazioni applicabili ai prodotti cosmetici

1. Conformità alla legislazione

1. Non sono ammesse le dichiarazioni che indicano che il prodotto è stato autorizzato o approvato da un'autorità competente.
2. Una dichiarazione è considerata accettabile in base al modo in cui il prodotto cosmetico viene percepito dal consumatore, normalmente informato e ragionevolmente attento ed avveduto, tenendo conto dei fattori sociali, culturali e linguistici del mercato in questione.
3. Non sono consentite le dichiarazioni che suscitano l'impressione che un prodotto abbia uno specifico beneficio, se tale beneficio consiste nel semplice rispetto dei requisiti minimi di legge.

2. Veridicità

1. Se si dichiara che un prodotto contiene uno specifico ingrediente, tale ingrediente deve essere effettivamente presente.
2. Le dichiarazioni sugli ingredienti che fanno riferimento alle proprietà di uno specifico ingrediente non possono attribuire le stesse proprietà al prodotto finito se questo non le possiede.
3. I messaggi commerciali non devono suscitare l'impressione che i pareri espressi siano dichiarazioni verificate, a meno che non siano sostenuti da prove verificabili.

3. Supporto probatorio

1. Le dichiarazioni relative ai prodotti cosmetici, sia esplicite che implicite, devono essere sostenute da prove adeguate e verificabili, indipendentemente dal tipo di supporto probatorio utilizzato per provarle, comprese eventualmente anche valutazioni di esperti.
2. Le prove a sostegno delle dichiarazioni devono tenere conto di prassi all'avanguardia.
3. Se come elementi di prova si utilizzano studi, questi devono essere pertinenti al prodotto e ai benefici attribuitigli, seguire metodologie ben concepite e applicate correttamente (valide, affidabili e riproducibili) e rispettare considerazioni di ordine etico.
4. Le prove o le convalide devono essere di un livello coerente con il tipo di dichiarazione presentato, in particolare in caso di dichiarazioni per cui la mancanza di efficacia può causare un problema di sicurezza.

5. Per le affermazioni chiaramente esagerate che non vanno prese alla lettera dall'utilizzatore finale medio (iperboli) o per le affermazioni di tipo astratto non sono richieste prove.

6. Una dichiarazione che estrapola (esplicitamente o implicitamente) le proprietà di un ingrediente attribuendole al prodotto finito deve essere corroborata da prove adeguate e verificabili, che dimostrino ad esempio la presenza dell'ingrediente a una concentrazione efficace.

7. La valutazione dell'accettabilità di una dichiarazione si deve basare sul valore probante di tutti gli studi, i dati e le informazioni disponibili, a seconda della natura della dichiarazione e delle conoscenze generali prevalenti degli utilizzatori finali.

4. Onestà

1. La presentazione delle prestazioni di un prodotto non deve andare al di là delle prove a sostegno disponibili.

2. Le dichiarazioni non devono attribuire al prodotto in questione caratteristiche specifiche (cioè uniche) se prodotti simili possiedono le stesse caratteristiche.

3. Se l'azione di un prodotto è legata a condizioni specifiche, come l'utilizzo in combinazione con altri prodotti, ciò va indicato chiaramente.

5. Correttezza

1. Le dichiarazioni relative ai cosmetici devono essere obiettive e non denigrare i prodotti della concorrenza, né denigrare ingredienti legalmente utilizzati.

2. Le dichiarazioni relative ai prodotti cosmetici non devono creare confusione con il prodotto di un concorrente.

6. Decisioni informate

1. Le dichiarazioni devono essere chiare e comprensibili all'utilizzatore finale medio.

2. Le dichiarazioni sono parte integrante dei prodotti e devono contenere informazioni che consentano all'utilizzatore finale medio di compiere una scelta informata.

3. I messaggi commerciali devono tener conto della capacità di comprensione dei messaggi da parte del pubblico destinatario. I messaggi commerciali devono essere chiari, precisi, pertinenti e comprensibili al pubblico destinatario.

Allegato 12
(art. 13 cpv. 2)

Norme tecniche per i prodotti cosmetici⁶⁴

Numero	Titolo
SN EN ISO 22716:2008-02	Buone pratiche di fabbricazione (BPF) dei prodotti cosmetici - Linee guida relative alle buone pratiche di fabbricazione (ISO 22716:2007)

⁶⁴ Le norme menzionate possono essere ottenute e consultate presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Allegato 13
(art. 12 cpv. 2)

Criteri microbiologici relativi ai microrganismi nei prodotti cosmetici

1. *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* e *Candida*

Questi microrganismi non devono essere individuati in 1 g o 1 ml di un prodotto cosmetico destinato specificatamente ai bambini di età inferiore a 3 anni o applicato in prossimità degli occhi o sulle mucose e in 0,1 g o 0,1 ml di altri prodotti cosmetici.

2. Microrganismi aerobi mesofili

a. Il valore limite per questi microrganismi nei cosmetici destinati specificatamente ai bambini di età inferiore a 3 anni o applicati in prossimità degli occhi o sulle mucose è di 10^2 UFC⁶⁵/g o 10^2 UFC/ml di prodotto.

b. Il valore limite per questi microrganismi negli altri prodotti cosmetici è di 10^3 UFC/g o 10^3 UFC/ml di prodotto.

⁶⁵ UFC = unità formanti colonie

PROGETTO



Allegato 10 dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari

Elenco delle sostanze ammesse per la fabbricazione degli inchiostri per imballaggi e requisiti in merito

Edizione : x.2015

Entrata in vigore :

PROGETTO

Elenco delle sostanze ammesse per la fabbricazione degli inchiostri per imballaggi e requisiti in merito

1 Elenco delle sostanze

1.1 Spiegazione relativa alle colonne della tabella 1

La tabella 1 contiene le seguenti informazioni:

Colonna 1	N. sostanza: numero di identificazione unico della sostanza nei vari allegati della presente ordinanza.
Colonna 2	Denominazione della sostanza: denominazione chimica.
Colonna 3	N. CAS: numero CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Colonna 4	Classificazione della sostanza (Parte A o B)
Colonna 5	Utilizzo come: <ul style="list-style-type: none">I legante (monomero)II colorante o pigmentoIII solvente (compresi gli «energy curing monomers»,IV additivo (esclusi gli additivi utilizzati nella fabbricazione dei pigmenti)V fotoiniziatore
Colonna 6	LMS [mg/kg]: limite di migrazione specifica applicabile alla sostanza. È espresso in mg di sostanza per kg di derrata alimentare. Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND»; in questo caso si applica un limite di rilevabilità pari a 0,01 mg di sostanza per kg di derrata alimentare, salvo indicazione contraria per una singola sostanza. Alle sostanze per le quali non sono indicati limiti di migrazione specifica o altre restrizioni si applica un limite generico di migrazione specifica pari a 60 mg/kg.
Colonna 7	LMS(T) [mg/kg] (n. restrizione di gruppo): numero di identificazione del gruppo di sostanze al quale si applica la restrizione di gruppo di cui alla tabella 2, colonna 1.
Colonna 8:	Restrizioni e specifiche: altre restrizioni diverse dal limite di migrazione specifica e specifiche applicabili alla sostanza.

Qualora una sostanza figuri nell'elenco come composto singolo ma rientri anche in un termine più generico, a tale sostanza si applicano le restrizioni che la riguardano in quanto composto singolo.

1.2 Significato delle abbreviazioni utilizzate

Le abbreviazioni utilizzate negli elenchi hanno il seguente significato:

DL	= limite di rilevabilità del metodo
EO	= ossido di etilene
ECM	= Energy curing monomers
FP	= prodotto finito
LMS	= vedi LMS
MW	= peso molecolare
ND	= non rilevabile

1.3 Definizioni e spiegazioni relative agli elenchi I – V

1.3.1 Elenco dei leganti (monomeri): elenco I

Per leganti (monomeri) si intendono tutte le sostanze impiegate per la sintesi di macromolecole come:

- a. le sostanze che sono utilizzate nei processi di polimerizzazione, policondensazione, poliaddizione e in altri processi simili;
- b. le sostanze naturali o sintetiche, anche di peso molecolare superiore, che sono utilizzate per la sintesi o la modificazione di macromolecole naturali o sintetiche.

1.3.2 Elenco degli additivi: elenco IV

L'elenco IV del presente allegato contiene una lista esaustiva delle sostanze che:

- a. sono incorporate negli inchiostri al fine di ottenere un effetto tecnico sul prodotto finale e che sono ancora presenti in esso conformemente alla sua destinazione;
- b. sono utilizzate per ottenere un mezzo adeguato di polimerizzazione (p. es. gli emulsionanti, i tensioattivi, le sostanze tampone, ecc.).

Nell'elenco IV del presente allegato non sono riportate le sostanze che influenzano direttamente la formazione di polimeri (p. es. i catalizzatori) né gli additivi utilizzati nella fabbricazione dei pigmenti.

PROGETTO

Tabella 1

1	2	3	4					5	6		7	8	9
N.	Denominazione della sostanza	N. CAS	Utilizzo					C.I. N°	Parte		LMS	LMS (T)	Restrizioni e specifiche
			I	II	III	IV	V		A	B	[mg/kg]	N.	
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X			X			A			15	
2	Lactic acid	0000050-21-5	X			X			A				
3	Sorbitol	0000050-70-4	X			X			A				
4	Ascorbic acid	0000050-81-7				X			A				
5	Glucose	0000050-99-7	X						A				
6	1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro-	0000052-51-7				X			A		0.05		
7	Phenol, p-(methylamino)-, sulfate (2:1)	0000055-55-0	X							B			
8	N-(3-Aminopropyl)-1,3-diaminopropane	0000056-18-8	X							B			
9	Ammonium, benzyltriethyl-, chloride	0000056-37-1				X				B			
10	Glycerol	0000056-81-5	X		X	X			A				
11	Aspartic acid, L-	0000056-84-8				X				B			
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0				X			A		6		
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X			X			A				
14	Stearic acid	0000057-11-4	X			X			A				
15	Urea	0000057-13-6	X			X			A				
17	Fructose, D-	0000057-48-7	X							B			
18	Sucrose	0000057-50-1	X						A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	X			A				
20	α-Tocopherol	0000059-02-9				X			A				
21	p-Chloro-m-cresol	0000059-50-7				X			A		5		
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4				X			A				
23	Glycerol tributyrate	0000060-01-5				X			A				
24	Phenethyl alcohol	0000060-12-8				X				B			
25	2-Mercaptoethanol	0000060-24-2	X							B			
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X			X			A				
27	Calciate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0000062-33-9				X				B			
30	Phenethylamine	0000064-04-0	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
31	Ethanol	0000064-17-5	X		X			A				
32	Formic acid	0000064-18-6	X			X		A				
33	Acetic acid	0000064-19-7	X			X		A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X			X		A				
35	1,10-Phenanthroline	0000066-71-7				X			B			
36	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl)amino]ethyl]-	0000067-43-6	X						B			
37	Pyrazole, 3,5-dimethyl-	0000067-51-6	X						B			
38	Barbituric acid	0000067-52-7	X						B			
39	Methanol	0000067-56-1	X					A				
40	2-Propanol	0000067-63-0			X	X		A				
41	Acetone	0000067-64-1	X		X			A				
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5	X					A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X			X		A				
45	p-Toluenesulfonamide	0000070-55-3	X			X			B			
46	1-Propanol	0000071-23-8			X			A				
47	1-Butanol	0000071-36-3	X			X		A				
48	1-Pentanol	0000071-41-0	X					A				
49	Tetraethyl ammonium bromide	0000071-91-0				X			B			
50	Ethylene	0000074-85-1	X					A				
51	Acetylene	0000074-86-2	X					A				
53	Monomethylamine	0000074-89-5	X						B			
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4	X					A		ND		1 mg/kg in final product
56	Ethylamine	0000075-04-7	X						B			
57	Acetaldehyde	0000075-07-0	X					A			1	
59	Ethylene oxide	0000075-21-8	X					A		ND		1 mg/kg in final product
60	Isobutane	0000075-28-5	X					A		1		
61	2-Propanamine	0000075-31-0	X						B			
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4	X					A		ND		
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5	X					A		ND		1 mg/kg in final product
64	Trimethylamine	0000075-50-3	X						B			
65	Methane, nitro-	0000075-52-5				X			B			
66	Silane, dichloromethyl-	0000075-54-7	X						B			
68	Propylene oxide	0000075-56-9	X					A		ND		1 mg/kg in final product
69	Tetramethylammoniumchloride	0000075-57-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
70	2-Propanamine, 2-methyl-	0000075-64-9	X						B			
71	tert-Butanol	0000075-65-0			X			A		10		
72	Silane, chlorotrimethyl-	0000075-77-4	X						B			
73	Silane, dichlorodimethyl-	0000075-78-5	X						B			
74	Silane, trichloromethyl-	0000075-79-6	X						B			
75	tert-Pentyl alcohol	0000075-85-4	X						B			
76	tert-Butyl hydroperoxide	0000075-91-2				X			B			
77	Silane, trichlorovinyl-	0000075-94-5	X						B			
78	2,2-Dimethylpropionic acid	0000075-98-9	X						B			
79	Acetic acid, trifluoro-	0000076-05-1				X			B			
80	Camphor	0000076-22-2				X		A				
81	Silane, chlorotriphenyl-	0000076-86-8	X						B			
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7				X			B			
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3				X		A			5	
84	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetraphenyl-	0000077-63-4	X						B			
85	Hydantoin, 5,5-dimethyl-	0000077-71-4				X		A		5		
86	Dicyclopentadiene	0000077-73-6	X					A		5		
88	1,3-Propanediol, 2-(hydroxymethyl)-2-methyl-	0000077-85-0	X			X			B			
89	1,3-Propanediol, 2-amino-2-(hydroxymethyl)-	0000077-86-1	X						B			
90	Citric acid, triethyl ester, acetate	0000077-89-4				X			B			
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7				X		A			32	
92	Citric acid	0000077-92-9	X			X		A				
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0				X		A			32	
94	Citric acid, tributyl ester	0000077-94-1				X		A		0.05		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X			X		A		6		
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	X					A		0.05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4				X			B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	X						B			
99	Cinnamic acid, 1,5-dimethyl-1-vinyl-4-hexenyl ester	0000078-37-5				X			B			
100	Phosphoric acid, triethyl ester	0000078-40-0				X			B			
101	Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0000078-42-2				X		A		0.05		
102	Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester	0000078-51-3				X		A		0.05		
104	4-Octyne-3,6-diol, 3,6-dimethyl-	0000078-66-0	X			X			B			
105	Propionitrile, 2,2'-azobis(2-methyl-	0000078-67-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
106	3-Octanol, 3,7-dimethyl-	0000078-69-3				X			B			
107	1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl-	0000078-70-6				X			B			
108	Isopentane	0000078-78-4				X		A				
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5	X					A		ND		1 mg/kg in final product
110	Isobutanol	0000078-83-1	X		X			A		1		
111	Isobutyraldehyde	0000078-84-2	X						B			
112	1,2-Propanediamine	0000078-90-0	X						B			
113	2-Butanol	0000078-92-2			X			A		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3			X			A		5		
115	Methyl vinyl ketone	0000078-94-4	X						B			
116	2-Propanol, 1-amino-	0000078-96-6	X						B			
117	Propionyl chloride	0000079-03-8	X						B			
118	Acrylamide	0000079-06-1	X					A		ND		
120	Propionic acid	0000079-09-4	X			X		A				
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X			X		A			22	
122	Monochloroacetic acid	0000079-11-8	X					A		0.05		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X			X		A				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for a) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) b) direct food contact of a blend of PGA up to 3 % w/w in PET or PLA.
125	Acetic acid, methyl ester	0000079-20-9	X		X				B			
126	Peroxyacetic acid	0000079-21-0	X						B			
127	Formic acid, chloro-, methyl ester	0000079-22-1	X						B			
128	Nitroethane	0000079-24-3			X				B			
129	Isobutyryl chloride	0000079-30-1	X						B			
130	Isobutyric acid	0000079-31-2	X						B			
131	Methacrylamide	0000079-39-0	X					A		ND		
132	Methacrylic acid	0000079-41-4	X					A			23	
133	Camphene	0000079-92-5	X						B			
134	2,2-Bis(3,5-dibromo-4-hydroxyphenyl)propane	0000079-94-7	X						B			
135	2,2-Bis(4-hydroxycyclohexyl)propane	0000080-04-6	X						B			
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X			X		A		0.6		
137	Silane, dichlorodiphenyl-	0000080-10-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
138	Hydroperoxide, α,α -dimethylbenzyl	0000080-15-9				X			B			
139	N-Cyclohexyl-p-toluenesulphonamide	0000080-30-8				X			B			
140	p-Toluenesulfonic acid, ethyl ester	0000080-40-0				X			B			
141	Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl)	0000080-43-3				X			B			
142	p-tert-Amylphenol	0000080-46-6	X						B			
143	Hydrocinnamaldehyde, p-tert-butyl- α -methyl-	0000080-54-6				X			B			
144	α -Pinene	0000080-56-8	X			X			A			
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6	X						A		23	
146	Butyramide, 2,4-dihydroxy-N-(3-hydroxypropyl)-3,3-dimethyl-, D-(+)-	0000081-13-0	X						B			
147	Pigment Violet 29	0000081-33-4		X			71129		B			
148	Solvent Violet 13	0000081-48-1		X			60725		B			
149	Pigment Blue 60	0000081-77-6		X			69800	A				
151	9,10-Anthracenedione, 1,8-bis[(4-methylphenyl)amino]-	0000082-16-6		X					B			
152	Solvent Red 111	0000082-38-2		X					B			
153	Anthraquinone, 2-ethyl-	0000084-51-5					X		B			
154	Phthalic acid, dicyclohexyl ester	0000084-61-7				X		A		6		
155	Phthalic acid, diphenyl ester	0000084-62-8				X			B			
156	9,10-Anthracenedione	0000084-65-1				X			B			
157	Phthalic acid, diethyl ester	0000084-66-2				X			B			
159	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and ethanol	0000084-72-0				X			B			
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2				X		A		0.3	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0.05 % in the final product.
161	Phthalic acid, di-n-decyl ester	0000084-77-5				X			B			
162	Phthalimide	0000085-41-6				X			B			
163	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride	0000085-42-7	X						B			
164	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic anhydride	0000085-43-8	X						B			
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9	X					A				
166	Benzoic acid, o-(p-chlorobenzoyl)-	0000085-56-3	X						B			
167	1,1-Bis(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane	0000085-60-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7				X		A		30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
169	Phthalic acid, mixed esters with butyl glycolate and butanol	0000085-70-1				X			B			
170	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and methanol	0000085-71-2				X			B			
173	Diethyldiphenylurea	0000085-98-3				X			B			
174	Thioxanthen-9-one, 2-chloro-	0000086-39-5					X		B			
175	1H-Tetrazole-5-thiol, 1-phenyl-	0000086-93-1	X						B			
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3				X		A		12		
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4				X		A				E334
179	Mannitol	0000087-78-5				X		A				
181	N-Vinyl-2-pyrrolidone	0000088-12-0	X					A				QMA < 10 µg/6 dm ² (DL = 0.01 mg/kg)
182	Phenol, o-tert-butyl-	0000088-18-6	X						B			
183	o-Toluenesulphonamide	0000088-19-7	X			X			B			
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4				X		A			13	
185	Benzyl alcohol, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-	0000088-26-6				X			B			
186	p-Cresol, 2,6-di-tert-butyl-α-(dimethylamino)-	0000088-27-7				X			B			
187	2,5-Di-tert-butylhydroquinone	0000088-58-4				X			B			
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6				X		A		0.05		Only for use in PET for water and beverages
190	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic acid	0000088-98-2	X						B			
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X			X		A				
192	Trimellitic acid, trioctyl ester	0000089-04-3				X			B			
193	Pyromellitic acid	0000089-05-4	X					A		0.05		
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7	X					A		0.05		
195	Salicylic acid, 5-amino-	0000089-57-6				X			B			
196	Isoascorbic acid	0000089-65-6				X		A				E315
197	2-sec-Butylphenol	0000089-72-5	X						B			
198	2-Phenylphenol	0000090-43-7				X		A		12		E231

1	2	3	4				5	6		7	8	9
199	p-Cresol, 2,2'-thiobis[6-tert-butyl-	0000090-66-4				X			B			
200	2,4,6-Tris((dimethylamino)methyl)phenol	0000090-72-2	X						B			
201	Gluconic acid lactone	0000090-80-2				X		A				E575
202	Benzophenone, 4,4'-bis(diethylamino)-	0000090-93-7				X			B			
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7	X					A			17	
204	Phthalonitrile	0000091-15-6	X						B			
206	Coumarin, 7-(diethylamino)-4-methyl-	0000091-44-1				X			B			
207	Coumarin	0000091-64-5	X					A		0.6		
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9	X					A		5		
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	0000091-97-4	X					A			17	
210	o-Acetoacetanilide	0000092-15-9				X			B			
211	3-Pyrazolidinone, 1-phenyl-	0000092-43-3	X						B			
212	Ethanol, 2-(N-ethylanilino)-	0000092-50-2				X			B			
213	4-Phenylphenol	0000092-69-3	X						B			
214	Phenothiazine	0000092-84-2	X						B			
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3				X		A				
216	o-Acetoacetotoluidide	0000093-68-5				X			B			
217	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) stearamide	0000093-82-3				X			B			
218	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) oleamide	0000093-83-4				X			B			
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0				X		A				
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3				X		A				
221	Benzoic acid, p-hydroxy-, butyl ester	0000094-26-8				X			B			
222	Triethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	0000094-28-0				X			B			
223	Benzoyl peroxide	0000094-36-0				X			B			
224	Hexahydroterephthalic acid, dimethyl ester	0000094-60-0	X						B			
225	o-Cresol, α,α' -(propylenedinitrilo)di-	0000094-91-7				X			B			
226	1,3-Hexanediol, 2-ethyl-	0000094-96-2	X						B			
227	Indene	0000095-13-6	X						B			
228	1H-Benzotriazole	0000095-14-7	X			X			B			
229	2-(8-Heptadecenyl)-2-imidazoline-1-ethanol	0000095-38-5				X			B			
230	o-Xylene	0000095-47-6				X			B			
231	o-Cresol	0000095-48-7	X					A				
233	1,2,4-Trimethylbenzene	0000095-63-6				X			B			
234	3,4-Dimethylphenol	0000095-65-8	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6	X						B			
236	2,5-Dimethylphenol	0000095-87-4	X						B			
237	p-Dioxane-2,5-dione, 3,6-dimethyl-	0000095-96-5	X						B			
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9	X					A		0.05		
239	3-Pentanone	0000096-22-0			X				B			
240	1,2-Propanediol, 3-mercapto-	0000096-27-5	X						B			
242	Urea, 1,3-dimethyl-	0000096-31-1	X						B			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3	X					A			22	
244	Butyrolactone	0000096-48-0			X				B			
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1	X					A		30		SML expressed as ethyleneglycol.
246	Pyrrole, 1-methyl-	0000096-54-8	X						B			
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5				X		A		0.48		
248	2,4-Di-tert-butylphenol	0000096-76-4				X			B			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4				X		A		12		
250	2',4'-Acetoacetylidide	0000097-36-9				X			B			
251	Eugenol	0000097-53-0	X					A			33	
252	Phenol, 2-methoxy-4-propenyl-	0000097-54-1				X			B			
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2	X					A			23	
254	Lactic acid, ethyl ester	0000097-64-3			X				B			
255	Itaconic acid	0000097-65-4	X					A				
256	Isobutyric anhydride	0000097-72-3	X						B			
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester	0000097-85-8			X			A		0.05		
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9	X					A			23	
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1	X					A			23	
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5	X					A		0.05		
261	Tetrahydrofurfural	0000097-99-4				X			B			
264	Benzene, (1,1-dimethylethyl)-	0000098-06-6				X			B			
265	Benzenesulfonamide	0000098-10-2				X			B			
266	Silane, trichlorophenyl-	0000098-13-5	X						B			
267	4-tert-Butylpyrocatechol	0000098-29-3	X			X			B			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4	X					A		0.05		
269	p-Menth-1-en-8-ol	0000098-55-5				X			B			
270	Toluene, p-chloro- α,α,α -trifluoro-	0000098-56-6				X			B			
271	Benzenesulfonyl chloride, 4-methyl-	0000098-59-9				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
272	p-tert-Butylbenzoic acid	0000098-73-7	X							B			
273	Isopropylbenzene	0000098-82-8	X		X					B			
274	α -Methylstyrene	0000098-83-9	X						A		0.05		
275	Acetophenone	0000098-86-2	X							B			
276	Benzoyl chloride	0000098-88-4				X				B			
277	Cyclohexylamine, N,N-dimethyl-	0000098-94-2	X			X				B			
278	2-Pyridinecarboxylic acid	0000098-98-6				X				B			
279	Isonicotinic acid, 2,6-dihydroxy-	0000099-11-6	X							B			
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8	X						A			27	
281	4-sec-Butylphenol	0000099-71-8	X							B			
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3				X			A				
283	p-Mentha-1,3-diene	0000099-86-5				X				B			
284	p-Cymene	0000099-87-6				X				B			
285	Acetophenone, 4'-amino-	0000099-92-3	X							B			
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7	X						A				
287	Toluene, p-nitro-	0000099-99-0	X							B			
288	p-Anisic acid	0000100-09-4	X							B			
289	Terephthalic acid	0000100-21-0	X						A			28	
290	Ethylenediamine, N,N-diethyl-	0000100-36-7	X							B			
291	Ethanol, 2-(diethylamino)-	0000100-37-8				X			A		0.05		
292	Ethylbenzene	0000100-41-4			X	X			A		0.6		
293	Styrene	0000100-42-5	X						A				
294	4-Vinylpyridine	0000100-43-6	X							B			
296	Benzylamine	0000100-46-9	X							B			
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X		X	X			A				
298	Benzaldehyde	0000100-52-7				X			A				
299	3-Pyridinemethanol	0000100-55-0				X				B			
300	Cyclohexylamine, N-methyl-	0000100-60-7	X							B			
301	Cyclohexanone, oxime	0000100-64-1				X				B			
302	2-Vinylpyridine	0000100-69-6	X							B			
303	4-Ethylmorpholine	0000100-74-3			X	X				B			
304	Styrene, m-methyl-	0000100-80-1	X							B			
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X			X			A			15	
306	Phosphorous acid, triphenyl ester	0000101-02-0				X				B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
307	Triallylcyanurate	0000101-37-1	X							B			
308	N,N-Dimethyl-N'-phenylurea	0000101-42-8	X							B			
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9	X						A		0.05		
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8	X						A			17	
311	Bis(4-aminophenyl)methane	0000101-77-9	X							B	ND		DL = 0.01
313	Dicyclohexylamine	0000101-83-7	X							B			
314	Cinnamaldehyde, α-hexyl-	0000101-86-0				X				B			
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6	X						A		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
316	Acetoacetanilide	0000102-01-2				X				B			
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9				X			A		3		
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0	X						A		0.05		
319	Acetic acid, phenyl-, phenethyl ester	0000102-20-5				X				B			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6	X						A		0.05		
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X			X			A				
322	Tripropylamine	0000102-69-2	X							B			
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X			X			A		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
324	1,2,3-Propanetriol, triacetate	0000102-76-1				X			A				
325	Ethanol, 2,2'-(butylimino)di-	0000102-79-4	X							B			
326	Ethanol, 2-(dibutylamino)-	0000102-81-8	X							B			
327	Tributylamine	0000102-82-9				X				B			
328	Phosphorous acid, tributyl ester	0000102-85-2	X			X				B			
329	2-Butanol, 2-methyl-4-phenyl-	0000103-05-9				X				B			
330	Acetic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-09-3				X				B			
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7	X						A		0.05		
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X			X			A		18	32	
333	Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-24-2				X			A		0.05		
334	Cinnamic acid, ethyl ester	0000103-36-6				X				B			
335	Cinnamic acid, benzyl ester	0000103-41-3				X				B			
336	2-Ethylhexyl vinyl ether	0000103-44-6	X							B			
337	Isobutyric acid, phenethyl ester	0000103-48-0				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
338	Cinnamyl alcohol, acetate	0000103-54-8				X			B			
339	Propylbenzene	0000103-65-1				X			B			
340	Aniline, N-ethyl-	0000103-69-5	X						B			
341	2-Pyridineethanol	0000103-74-2				X			B			
342	1-Piperazineethanol	0000103-76-4	X						B			
343	Benzylamine, N,N-dimethyl-	0000103-83-3	X						B			
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2	X					A		0.05		
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4				X			B			
346	Ethanol, 2,2'-(p-phenylenedioxy)di-	0000104-38-1	X						B			
347	4-Nonylphenol	0000104-40-5	X						B			
348	1,4-Phenylene diisocyanate	0000104-49-4	X						B			
349	Ethane, 1,2-diphenoxy-	0000104-66-5				X			B			
350	Ethanol, 2-(2-phenoxyethoxy)-	0000104-68-7				X			B			
351	Hexylamine, 2-ethyl-	0000104-75-6	X						B			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7			X			A		30		
353	1,3-Propanediamine, N,N-diethyl-	0000104-78-9				X			B			
354	Anisole, p-methyl-	0000104-93-8				X			B			
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8	X					A				
356	Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester	0000105-16-8	X					A		0.05		
357	2-Imidazoline, 2-heptadecyl-	0000105-28-2				X			B			
358	Malonic acid, diethyl ester	0000105-53-3	X						B			
359	Diethanolmethylamine	0000105-59-9	X			X			B			
360	Caprolactam	0000105-60-2	X			X		A			4	
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4				X		A				
362	2,4-Dimethylphenol	0000105-67-9	X						B			
363	2-Butanedioic acid (Z)-, di-9-octadecenyl ester (Z,Z)-	0000105-73-7				X			B			
364	Lauroyl peroxide	0000105-74-8				X			B			
365	Fumaric acid, dibutyl ester	0000105-75-9	X						B			
366	Maleic acid, dibutyl ester	0000105-76-0	X						B			
367	Dipropylamine, 3,3'-diamino-N-methyl-	0000105-83-9	X						B			
368	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, acetate (E)-	0000105-87-3				X			B			
369	Adipic acid, dibutyl ester	0000105-99-7				X		A		0.05		
370	Diethyleneglycol dipelargonate	0000106-01-4				X			B			
371	Triethyleneglycol dipelargonate	0000106-06-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
372	Triethyleneglycol dioctanoate	0000106-10-5				X			B			
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X			X		A				
374	Ricinoleic acid, 2-hydroxyethyl ester	0000106-17-2				X			B			
375	Lauric acid, butyl ester	0000106-18-3				X			B			
376	Dihexylamine, 2,2'-diethyl-	0000106-20-7	X						B			
377	6-Octen-1-ol, 3,7-dimethyl-	0000106-22-9				X			B			
378	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, (E)-	0000106-24-1				X			B			
379	Butyric anhydride	0000106-31-0	X					A				
380	Propionic acid, propyl ester	0000106-36-5			X				B			
381	p-Xylene	0000106-42-3				X			B			
382	p-Cresol	0000106-44-5	X					A				
384	p-Phenylenediamine	0000106-50-3	X						B			
385	Benzoquinone	0000106-51-4				X			B			
386	Piperazine, 1,4-dimethyl-	0000106-58-1	X						B			
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8	X					A			22	
388	Butanedioic acid, dimethylester	0000106-65-0			X				B			
389	3-Octanone	0000106-68-3	X						B			
390	Formic acid, chloro-, oxydiethylene ester	0000106-75-2	X						B			
391	Sebacic acid, dimethyl ester	0000106-79-6				X		A		0.05		
392	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, butyl ester	0000106-83-2				X			B			
393	Octyl epoxystearate	0000106-84-3				X			B			
394	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane, 3-ethenyl-	0000106-86-5				X			B			
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8	X					A		ND		1 mg/kg in final product
398	Acrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-90-1	X						B			
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2	X					A		0.02		
401	Butane	0000106-97-8	X			X		A				
402	1-Butene	0000106-98-9	X					A				
403	Butadiene	0000106-99-0	X					A		ND		1 mg/kg in final product
404	Acrolein	0000107-02-8	X						B			
406	Ethanol, 2-chloro-	0000107-07-3	X						B			
407	Propylamine	0000107-10-8	X						B			
408	Propionitrile	0000107-12-0	X						B			
409	Acrylonitrile	0000107-13-1	X					A		ND		
410	Ethylenediamine	0000107-15-3	X					A		12		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
411	2-Propen-1-ol	0000107-18-6	X						B			
412	2-Propyn-1-ol	0000107-19-7	X						B			
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X		X	X			A		2	
414	Glyoxal	0000107-22-2	X						A	0.05		
415	Methyl vinyl ether	0000107-25-5	X						A	0.05		
416	Formic acid, methyl ester	0000107-31-3	X						B			
417	2-Methyl-2,4-pentanediol	0000107-41-5			X				A	5		
418	Butylamine, 1,1,3,3-tetramethyl-	0000107-45-9				X			B			
419	Disiloxane, hexamethyl-	0000107-46-0	X						A	0.05		
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0	X			X			B			
421	Dimethyldioctadecylammonium chloride	0000107-64-2				X			B			
422	Phosphoric acid, dibutyl ester	0000107-66-4	X			X			B			
423	Taurine, N-methyl-	0000107-68-6	X						B			
424	4-Methoxy-4-methyl-2-pentanone	0000107-70-0				X			B			
425	2-Pentanone	0000107-87-9			X				B			
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0	X						A			
427	Butyraldehyde, 3-hydroxy-	0000107-89-1				X			B			
428	Butyric acid	0000107-92-6	X						A			
429	trans-2-Butenoic acid	0000107-93-7	X						B			
430	Propionic acid, 3-mercapto-	0000107-96-0				X			B			
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2			X				A		37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0	X						A	18		
433	1-Nitropropane	0000108-03-2			X				B			
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	X						A	12		
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1			X				A	5		
436	1,3-Dimethyl-1-butanol	0000108-11-2			X				B			
437	Isovaleryl chloride	0000108-12-3	X						B			
438	2-Propanol, 1-(dimethylamino)-	0000108-16-7	X			X			B			
439	Diisopropylamine	0000108-18-9				X			B			
440	Acetic acid, isopropyl ester	0000108-21-4			X				A	0.05		
441	Formic acid, chloro-, isopropyl ester	0000108-23-6	X						B			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	X						A			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
443	Succinic anhydride	0000108-30-5	X						A				
444	Maleic anhydride	0000108-31-6	X						A			3	
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7			X				A		0.05		
446	m-Xylene	0000108-38-3				X				B			
447	m-Cresol	0000108-39-4	X						A				
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3	X						A		2.4		
449	1-Methoxy-2-propyl acetate	0000108-65-6			X				A			37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)
450	Mesitylene	0000108-67-8			X					B			
451	3,5-Dimethylphenol	0000108-68-9	X							B			
452	s-Triazine, 2,4,6-trichloro-	0000108-77-0	X							B			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X			X			A		2.5		
454	Cyanuric acid	0000108-80-5	X			X				B			
455	4-Heptanol, 2,6-dimethyl-	0000108-82-7				X				B			
456	2,6-Dimethyl-4-heptanone	0000108-83-8			X				A		0.05		
457	Methylcyclohexane	0000108-87-2			X					B			
458	Toluene	0000108-88-3			X				A		1.2		
459	Benzene, chloro-	0000108-90-7	X						A		10		
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8				X			A				
461	Cyclohexanol	0000108-93-0			X					B			
462	Cyclohexanone	0000108-94-1			X					B			
463	Phenol	0000108-95-2	X						A		3		
464	Piperazine, 1-methyl-	0000109-01-3	X							B			
465	N-Methylmorpholine	0000109-02-4	X							B			
466	Methacrylic acid, diester with triethylene glycol	0000109-16-0	X						A		0.05		
467	Butyric acid, butyl ester	0000109-21-7				X				B			
468	Octadecanamide, N,N'-methylenebis-	0000109-23-9				X				B			
469	Oleamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0000109-28-4				X				B			
470	Diethyleneglycol distearate	0000109-30-8				X				B			
471	Oleic acid, 2-butoxyethyl ester	0000109-39-7				X				B			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3				X			A			32	
473	Pentanoic acid	0000109-52-4	X						A				
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5	X						A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
475	N,N-Dimethyl-1,3-diaminopropane	0000109-55-7	X						B			
476	Ethyleneglycol mono isopropyl ether	0000109-59-1			X				B			
477	Acetic acid, propyl ester	0000109-60-4			X			A				
478	Formic acid, chloro-, propyl ester	0000109-61-5	X						B			
479	Pentane	0000109-66-0	X			X		A				
480	Butylamine	0000109-73-9	X						B			
481	1,3-Diaminopropane	0000109-76-2	X						B			
482	Ethanol, 2-(methylamino)-	0000109-83-1	X						B			
483	Ethylamine, 2-methoxy-	0000109-85-3	X						B			
485	Diethylamine	0000109-89-7	X						B			
486	Ethyl vinyl ether	0000109-92-2	X						B			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	X					A		0.6		
488	2,5-Dimethyl-2,5-hexanediol	0000110-03-2	X						B			
489	Di-tert-butyl peroxide	0000110-05-4				X			B			
490	Ammonium, ethyldimethyloctadecyl-, ethyl sulfate	0000110-07-6				X			B			
491	2-Hexanone, 5-methyl-	0000110-12-3				X			B			
492	Succinic acid	0000110-15-6	X			X		A				
493	Maleic acid	0000110-16-7	X			X		A			3	
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X			X		A				
495	Acetic acid, isobutyl ester	0000110-19-0			X			A		1		
496	N-Oleyl sarcosine	0000110-25-8				X			B			
497	Acrylamide, N,N'-methylenebis-	0000110-26-9	X					A		0.05		
498	Myristic acid, isopropyl ester	0000110-27-0				X			B			
499	Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester	0000110-29-2				X		A		0.05		
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5				X		A				
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6				X		A				
502	2-Heptanone	0000110-43-0				X			B			
503	Sorbic acid	0000110-44-1				X		A				
504	Hexane	0000110-54-3				X			B			
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X		X	X		A			30	
506	2-Buten-1,4-diol	0000110-64-5	X						B			
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6				X			B			
508	Propionitrile, 3-methoxy-	0000110-67-8	X						B			
510	Ethanol, 2-(ethylamino)-	0000110-73-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
511	Ethylamine, 2-ethoxy-	0000110-76-9	X						B			
513	Cyclohexane	0000110-82-7			X			A		1		w. benzene content < 0.1% (mass)
514	Cyclohexene	0000110-83-8	X						B			
515	Piperazine	0000110-85-0	X					A				
516	Pyridine	0000110-86-1	X						B			
517	2H-Pyran, 3,4-dihydro-	0000110-87-2	X						B			
518	Trioxane	0000110-88-3	X					A		5		
519	Piperidine	0000110-89-4	X						B			
520	Morpholine	0000110-91-8			X				B			
521	Glutaric acid	0000110-94-1			X			A				
522	N,N,N',N'-Tetramethyl-1,3-diaminopropane	0000110-95-2	X						B			
523	2-Propanol, 1,1'-iminodi-	0000110-97-4	X						B			
526	Heptanoic acid	0000111-14-8			X			A				
527	N,N,N',N'-Tetramethylhexamethylenediamine	0000111-18-2	X						B			
528	Sebacic acid	0000111-20-6	X					A				
529	Triethyleneglycol diacetate	0000111-21-7			X				B			
530	Hexylamine	0000111-26-2	X						B			
531	Hexanol	0000111-27-3			X			A				
532	1,5-Pentanediol	0000111-29-5	X						B			
533	Glutaraldehyde	0000111-30-8			X				B			
534	Butyl vinyl ether	0000111-34-2	X						B			
535	3-Ethoxy-1-propanol	0000111-35-3			X				B			
536	Butane, 1-isocyanato-	0000111-36-4			X				B			
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0	X					A		5		
538	N-(2-Aminoethyl)ethanolamine	0000111-41-1	X			X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
539	Diethanolamine	0000111-42-2	X					A		0.3		
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X		X	X		A			2	
542	Thiodiethyleneglycol	0000111-48-8			X				B			
543	1H-Azepine, hexahydro-	0000111-49-9	X						B			
544	Ethyleneglycol diacetate	0000111-55-7			X				B			
545	Octanoyl chloride	0000111-64-8	X						B			
546	Octane	0000111-65-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
547	1-Octene	0000111-66-0	X					A		15		
548	Hexanedinitrile	0000111-69-3	X						B			
549	1-Heptanol	0000111-70-6	X					A				
550	Ethanol, 2-(butylamino)-	0000111-75-1	X						B			
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2			X			A			38	
553	Lauric acid, methyl ester	0000111-82-0	X						B			
554	Octane, 1-chloro-	0000111-85-3	X						B			
555	Octylamine	0000111-86-4	X						B			
556	1-Octanol	0000111-87-5			X			A				
557	1-Octanethiol	0000111-88-6	X						B			
558	Diethyleneglycol ethyl ether	0000111-90-0			X			A		5		
559	Dibutylamine	0000111-92-2	X						B			
560	Diethylamine, 2,2'-dimethoxy-	0000111-95-5	X						B			
562	Hexadecyltrimethylammonium chloride	0000112-02-7				X			B			
563	Nonanoic acid	0000112-05-0	X					A				
564	Ethyleneglycol butyl ether acetate	0000112-07-2			X			A			38	
565	Ethyl diglycol acetate	0000112-15-2			X				B			
566	Lauroyl chloride	0000112-16-3	X						B			
567	Triethylenetetramine	0000112-24-3	X						B			
568	Ethyleneglycol hexyl ether	0000112-25-4			X				B			
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X		X	X		A				
570	1-Decanol	0000112-30-1	X					A				
571	Decanal	0000112-31-2				X			B			
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5			X			A			38	
573	Ether, bis(2-ethoxyethyl)	0000112-36-7	X						B			
574	10-Undecenoic acid	0000112-38-9	X						B			
575	Dodecane	0000112-40-3				X			B			
576	1-Dodecene	0000112-41-4	X		X			A		0.05		
577	Undecyl alcohol	0000112-42-5				X			B			
578	1,10-Decanediol	0000112-47-0	X						B			
580	Triethyleneglycol monoethyl ether	0000112-50-5	X						B			
581	1-Dodecanol	0000112-53-8	X					A				
582	1-Dodecanethiol	0000112-55-0	X						B			
583	Tetraethylenepentamine	0000112-57-2	X			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
584	Diethyleneglycol monohexyl ether	0000112-59-4			X				B			
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X		X			A				
586	Palmitoyl chloride	0000112-67-4	X						B			
587	Hexadecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-69-6			X				B			
589	1-Tetradecanol	0000112-72-1	X					A				
590	Tetradecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-75-4			X				B			
591	Stearoyl chloride	0000112-76-5	X						B			
592	Oleoyl chloride	0000112-77-6	X						B			
593	Elaidic acid	0000112-79-8			X			A				
594	Oleic acid	0000112-80-1	X		X			A				
595	Erucamide	0000112-84-5			X			A				
596	Behenic acid	0000112-85-6	X		X			A				
597	Erucic acid	0000112-86-7	X		X			A				
598	1-Octadecene	0000112-88-9	X						B			
599	Oleamine	0000112-90-3	X						B			
600	1-Octadecanol	0000112-92-5	X					A				
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9	X					A			17	
602	Propylene	0000115-07-1	X					A				
603	Isobutene	0000115-11-7	X					A				
604	3-Buten-2-ol, 2-methyl-	0000115-18-4	X						B			
605	2-Methyl-3-butyne-2-ol	0000115-19-5	X						B			
606	Silane, trichloroethyl-	0000115-21-9	X						B			
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5	X					A		ND		
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6	X					A		ND		
609	1,3-Propanediol, 2-amino-2-ethyl-	0000115-70-8			X	X			B			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X		X	X		A				
611	2-Butyl-2-ethyl-1,3-propanediol	0000115-84-4	X						B			
612	Phosphoric acid, triphenyl ester	0000115-86-6			X				B			
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8			X			A		ND		
614	Cyclohexanol, 3,3,5-trimethyl-	0000116-02-9			X				B			
615	2-Propanone, 1-hydroxy-	0000116-09-6	X						B			
616	Ether, isopropenyl methyl	0000116-11-0	X						B			
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3	X					A		0.05		

1	2	3	4					5	6		7	8	9
618	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether	0000116-37-0	X						A		0.05		
619	Solvent Blue 104	0000116-75-6		X				61568		B			
620	Phthalic anhydride, tetrachloro-	0000117-08-8	X							B			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7				X			A		1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
623	Phthalic acid, dioctyl ester	0000117-84-0				X				B			
624	2H-3,1-Benzoxazine-2,4(1H)-dione	0000118-48-9	X							B			
625	Salicylic acid, benzyl ester	0000118-58-1				X				B			
626	4,4'-Methylenebis(2,6-di-tert-butylphenol)	0000118-82-1				X				B			
627	Anthranilic acid	0000118-92-3	X							B			
628	Phthalic acid, di-n-tridecyl ester	0000119-06-2				X				B			
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8				X			A		30		
630	Phenol, o-cyclohexyl-	0000119-42-6				X				B			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1				X			A			13	
632	Benzophenone	0000119-61-9					X		A		0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.
633	Ethanol, 2,2'-(phenylimino)di-	0000120-07-0	X							B			
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1				X			A		5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8				X			A				
636	Benzoic acid, benzyl ester	0000120-51-4				X				B			
637	Diethyleneglycol dibenzoate	0000120-55-8				X				B			
638	Triethyleneglycol dibenzoate	0000120-56-9				X				B			
639	Piperonal	0000120-57-0				X				B			
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6	X						A				
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9	X						A		6		
642	2-Imidazolidinone	0000120-93-4	X							B			
643	Pyrrolidine, 1-methyl-	0000120-94-5	X							B			
644	Ethylenediamine, N,N-diisopropyl-	0000121-05-1	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
645	Ethylvanillin	0000121-32-4				X		A				
646	Vanillin	0000121-33-5				X		A				
647	Triethylamine	0000121-44-8	X			X			B			
648	Ammonium, benzyldimethyl[2-[2-[p-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, chloride	0000121-54-0				X			B			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9				X		A			20	
650	Isophthalic acid	0000121-91-5	X					A			27	
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3				X		A		5		
652	Diphenylamine	0000122-39-4				X			B			
653	Orthoformic acid, triethyl ester	0000122-51-0				X			B			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1	X					A		ND		1 mg/kg in final product
655	3-Buten-2-one, 4-phenyl-	0000122-57-6				X			B			
657	Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000122-62-3				X		A		0.05		
658	Acetaldehyde, phenyl-	0000122-78-1				X			B			
659	1-Propanol, 3-phenyl-	0000122-97-4				X			B			
660	Ethanol, 2-anilino-	0000122-98-5	X						B			
661	Ethylenglycol phenyl ether	0000122-99-6	X		X	X			B			
662	Dodecylbenzene	0000123-01-3			X				B			
663	Hexanal, 2-ethyl-	0000123-05-7	X						B			
664	Phenol, p-ethyl-	0000123-07-9	X						B			
665	p-Anisaldehyde	0000123-11-5				X			B			
666	Pyrrolidine, 1-hexyl-	0000123-13-7				X			B			
667	Valeraldehyde, 2-methyl-	0000123-15-9	X						B			
668	4-Nonanone, 2,6,8-trimethyl-	0000123-18-2			X				B			
669	N,N'-Ethylenebis(12-hydroxystearamide)	0000123-26-2	X						B			
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4				X		A			14	
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X			X		A		0.6		
673	Propionaldehyde	0000123-38-6	X					A				
675	2-Pentanone, 4-hydroxy-4-methyl-	0000123-42-2			X	X			B			
676	Isopentyl alcohol	0000123-51-3				X			B			
677	2,4-Pentanedione	0000123-54-6				X			B			
678	Propionic anhydride	0000123-62-6	X					A				
679	Hexanoic acid, ethyl ester	0000123-66-0			X				B			
680	Butyraldehyde	0000123-72-8	X					A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
681	Pyrrolidine	0000123-75-1	X						B			
682	Levulinic acid	0000123-76-2			X			A				
683	Adipic acid, di-n-octyl ester	0000123-79-5			X			A		0.05		
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4		X	X			A				
686	Isopentyl alcohol, acetate	0000123-92-2			X				B			
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5			X			A				
688	2-Octanol	0000123-96-6		X				A		0.05		
689	Azelaic acid	0000123-99-9	X					A				
690	Diallylamine	0000124-02-7	X						B			
691	Adipic acid	0000124-04-9	X		X			A				
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X		X			A				
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4	X					A		2.4		
694	Diethyleneglycol butyl ether acetate	0000124-17-4		X				A			38	
695	Nonanal	0000124-19-6	X						B			
696	n-Dodecylamine	0000124-22-1			X				B			
697	Stearamide	0000124-26-5			X			A				
698	Octadecylamine	0000124-30-1			X			A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X			A				
700	Dimethylamine	0000124-40-3	X					A		0.05		
701	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-	0000124-68-5	X	X	X			A		5		
702	Silane, dichloromethylvinyl-	0000124-70-9	X						B			
703	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-	0000125-66-6	X						B			
704	4,4-Bis(hydroxyphenyl)pentanoic acid	0000126-00-1	X						B			
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6			X			A				
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7			X			A				
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7	X					A		0.05		
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X		X			A				
709	Phosphoric acid, triisobutyl ester	0000126-71-6			X			A		0.05		
710	Phosphoric acid, tributyl ester	0000126-73-8			X			A		0.05		
711	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol	0000126-86-3	X		X			A			35	
712	Sulfuric acid, mono(2-ethylhexyl) ester, sodium salt	0000126-92-1	X						B			
713	Acetone, oxime	0000127-06-0			X				B			
715	Abietic acid, methyl ester	0000127-25-3			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
716	1-Phenanthrenemethanol 1,2,3,4,4a,4b,5,6,7,9,10,10a-dodecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-	0000127-36-6				X			B			
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9				X		A		3		
718	Benzenesulfonic acid, m-nitro-, sodium salt	0000127-68-4				X			B			
719	β-Pinene	0000127-91-3	X					A				
720	Carbamic acid, dimethyldithio-, sodium salt	0000128-04-1				X			B			
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0				X		A		3		
722	2,6-Di-tert-butylphenol	0000128-39-2				X			B			
723	Solvent Green 3	0000128-80-3		X			61565		B			
724	Disperse Violet 1	0000128-95-0		X					B			
725	Acid Blue 1	0000129-17-9		X			42045		B			
726	1,4-Naphthoquinone	0000130-15-4	X						B			
727	Phthalic acid, dimethyl ester	0000131-11-3				X		A		0.05		
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9	X					A		ND		
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3				X		A			8	
730	Benzophenone, 2,2'-dihydroxy-4,4'-dimethoxy-	0000131-54-4				X			B			
731	Benzophenone, 2,2',4,4'-tetrahydroxy-	0000131-55-5				X			B			
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6				X		A			8	
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7				X		A			8	
734	Benzophenone, 2-methyl-	0000131-58-8					X	A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
735	Sodium 2-biphenylate	0000132-27-4				X			B			
737	Malonic acid, butyl-, diethyl ester	0000133-08-4				X			B			
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9				X			B			
739	Benzil	0000134-81-6				X			B			
740	Benzophenone, 4-methyl-	0000134-84-9					X	A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
741	2-Naphthol	0000135-19-3	X						B			
742	Zinc, bis(dibutyldithiocarbamate)-	0000136-23-2				X			B			
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8				X			B			
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7				X		A				
745	2-Imidazolidinone, 1,3-bis(hydroxymethyl)-	0000136-84-5				X			B			
746	1H-Benzotriazole, 5-methyl-	0000136-85-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
747	Sarcosine, N-lauroyl-, sodium salt	0000137-16-6				X			B			
748	N-Methyl-N-oleoyltaurine, sodium salt	0000137-20-2	X						B			
749	Copper, bis(dimethylcarbomodithioato-κS,κS')-	0000137-29-1				X			B			
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6				X		A				
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7			X	X		A				
752	Limonene	0000138-86-3	X		X	X			B			Dipentene
753	Ammonium, benzyldodecyldimethyl-, chloride	0000139-07-1				X			B			
754	Ammonium, benzyldimethyltetradecyl-, chloride	0000139-08-2				X			B			
755	Acetic acid, nitrilotri-	0000139-13-9				X			B			
756	Glycerol tris(12-hydroxystearate)	0000139-44-6				X		A				
757	Trisodium N-(2-hydroxyethyl)ethylenediamine triacetate	0000139-89-9				X			B			
758	Sulfuric acid, monododecyl ester, compd. with 2,2',2''-nitrilotriethanol (1:1)	0000139-96-8				X			B			
759	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl) amino]ethyl]-, pentasodium salt	0000140-01-2	X						B			
760	Acetylricinoleic acid, methyl ester	0000140-03-4				X			B			
761	Acetylricinoleic acid, butyl ester	0000140-04-5				X			B			
762	Ethanol, 2,2',2'',2'''-(ethylenedinitrilo)tetra-	0000140-07-8				X			B			
763	Cinnamic acid, (E)-	0000140-10-3				X			B			
764	Acetic acid, benzyl ester	0000140-11-4				X			B			
765	N-Aminoethylpiperazine	0000140-31-8	X						B			
766	Acetic acid, p-tolyl ester	0000140-39-6				X			B			
767	4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol	0000140-66-9	X					A		ND		
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5	X					A			22	
769	N,N-Bis(2-hydroxymethyl) urea	0000140-95-4				X			B			
770	Fumaric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000141-02-6	X						B			
771	Hexanedioic acid, diisobutyl ester	0000141-04-8			X				B			
772	1,3-Bis(methoxymethyl)urea	0000141-07-1	X						B			
773	Adipic acid, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethyl] ester	0000141-17-3				X			B			
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X			X		A		42		
775	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, methyl ester	0000141-23-1				X			B			
776	Adipic acid, diethyl ester	0000141-28-6				X			B			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2	X					A			22	
778	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, 2-ethylhexyl ester	0000141-38-8				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X			X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X				A				
781	Malonic acid	0000141-82-2				X			A				
782	Morpholine, 2,6-dimethyl-	0000141-91-3	X							B			
783	Acetylacetic acid, ethyl ester	0000141-97-9			X					B			
784	Oleic acid, 2-sulphoethyl ester, sodium salt	0000142-15-4				X				B			
785	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000142-16-5	X							B			
787	Tetradecanamide, N-(2-hydroxyethyl)-	0000142-58-5				X				B			
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X			X			A				
789	Heptane	0000142-82-5			X					B			
790	Dipropylamine	0000142-84-7	X							B			
791	Sulfuric acid, monodecyl ester, sodium salt	0000142-87-0				X				B			
792	Methacrylic acid, dodecyl ester	0000142-90-5	X							B			
793	Acetic acid, hexyl ester	0000142-92-7			X	X				B			
794	Lauric acid	0000143-07-7	X			X			A				
795	1-Nonanol	0000143-08-8	X						A				
796	Diethylamine	0000143-16-8	X							B			
797	Triethyleneglycol monobutyl ether	0000143-22-6			X					B			
799	Hexadecylamine	0000143-27-1				X				B			
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2			X	X			A				
801	Methane, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethoxy]-	0000143-29-3				X				B			
802	Tris(2-ethylhexyl) acetylacrylate	0000144-15-0				X			A		0.05		
803	1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl-	0000144-19-4			X					B			
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X			X			A		6		
805	Silane, chloromethyldiphenyl-	0000144-79-6	X							B			
806	Pigment Blue 15	0000147-14-8		X				74160	A				
807	Pigment Blue 15:4	0000147-14-8		X				74160	A				
808	Pigment Blue 15:6	0000147-14-8		X				74160	A				
809	Pigment Blue 15:1	0000147-14-8		X				74160	A				
810	Pigment Blue 15:2	0000147-14-8		X				74160	A				
811	Pigment Blue 15:3	0000147-14-8		X				74160	A				
812	Benzoic acid, o-mercapto-	0000147-93-3	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
813	2(3H)-Benzothiazolethione	0000149-30-4				X			B			
814	Erythritol	0000149-32-6				X			B			
815	Hydroxymethanesulphinic acid, sodium salt	0000149-44-0	X						B			
816	m-Benzenedisulfonic acid, 4,5-dihydroxy-, disodium salt	0000149-45-1	X						B			
817	2-Ethylhexanoic acid	0000149-57-5	X			X			A	0.05		
818	Silane, dichloromethylphenyl-	0000149-74-6	X						B			
819	Gallic acid	0000149-91-7				X			B			
820	4-Aminobenzoic acid	0000150-13-0	X						B			
821	4-Methoxyphenol	0000150-76-5	X			X			B			
822	Ethyleneimine	0000151-56-4	X						A	ND		
823	Acetic acid, (p-hydroxyphenyl)-	0000156-38-7	X						B			
824	1-Propanol, 3-amino-	0000156-87-6	X						B			
825	Triethylenediamine	0000280-57-9				X			B			
826	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane	0000286-20-4				X			B			
827	Cyclopentane	0000287-92-3			X				B			
828	Imidazole	0000288-32-4				X			B			
830	Phosphoric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000298-07-7				X			B			
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5				X			B			
832	Oleamide	0000301-02-0				X			A			
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0				X			B			
835	1,3-Butanedione, 4,4,4-trifluoro-1-phenyl-	0000326-06-7				X			B			
837	Furan, 2,5-dihydro-2,5-dimethoxy-	0000332-77-4	X						B			
838	Thiocyanic acid, potassium salt	0000333-20-0				X			B			
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X			X			A			
840	Methacrylic acid, 2,2,2-trifluoroethyl ester	0000352-87-4	X						B			
841	2,2'-Bipyridine	0000366-18-7				X			B			
842	Maleic acid, disodium salt	0000371-47-1				X			B			
843	1,8-Diaminooctane	0000373-44-4	X						B			
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X			X			A			
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5				X			B			
846	Silicon carbide	0000409-21-2				X			A			
847	Acrylic acid, ester with N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-1-octanesulfonamide	0000423-82-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X			X		A		60		
849	Linolenic acid	0000463-40-1	X					A				
850	Ethenone	0000463-51-4	X						B			
852	Pigment White 18	0000471-34-1		X			77220	A				
853	Natural Blue 1	0000482-89-3		X			73000	A				
854	Glycoluril	0000496-46-8	X						B			
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8	X					A		0.05		
856	2,6-Pyridinedicarboxylic acid	0000499-83-2	X						B			
857	3-Pentadecylphenol	0000501-24-6	X						B			
858	Formic acid, chloro-, benzyl ester	0000501-53-1	X						B			
859	Caprolactone	0000502-44-3	X					A			29	
860	1,3-Pentadiene	0000504-60-9	X						B			
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2			X			A		0.05		
862	2-Imidazoline	0000504-75-6	X						B			
863	Octanedioic acid	0000505-48-6	X			X			B			
864	9,11,13-Octadecatrienoic acid, (E,Z,E)-	0000506-23-0	X						B			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X			X		A				
866	1-Tetracosanol	0000506-51-4				X			B			
867	1-Hexacosanol	0000506-52-5				X			B			
869	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-, cyclic 15,17-anhydride	0000510-39-4	X						B			
870	Phosphoric acid, triisopropyl ester	0000513-02-0				X			B			
871	2-Methyl-2-butene	0000513-35-9	X						B			
872	2,3-Butanediol	0000513-85-9	X						B			
873	Abietic acid	0000514-10-3	X					A				
874	Acid Yellow 73	0000518-47-8		X			45350		B			
875	Disperse Red 364	0000522-75-8		X			73300		B			
876	1,2,3-Trimethylbenzene	0000526-73-8				X			B			
877	2,3-Dimethylphenol	0000526-75-0	X						B			
878	Gluconic acid	0000526-95-4				X		A				E574
879	Gluconic acid, monosodium salt, D-	0000527-07-1	X					A				E576
880	Trimellitic acid	0000528-44-9	X					A			21	
881	Sodium benzoate	0000532-32-1				X			B			
882	3,5-Dimethyl-1,3,5,2H-tetrahydrothiadiazine-2-thione	0000533-74-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
883	Acetic acid, cerium(3+) salt	0000537-00-8				X			B			
884	Glycerol trilaurate	0000538-24-9				X		A				
885	1,4-Benzenedimethanamine	0000539-48-0	X						B			
886	Thiocyanic acid, sodium salt	0000540-72-7	X						B			
887	Pentane, 2,2,4-trimethyl-	0000540-84-1				X			B			
888	Acetic acid, tert-butyl ester	0000540-88-5				X			B			
889	Cyclohexasiloxane, dodecamethyl-	0000540-97-6	X						B			
890	Cyclopentasiloxane, decamethyl-	0000541-02-6	X			X			B			
891	Cyclotrisiloxane, hexamethyl-	0000541-05-9	X						B			
892	Formic acid, chloro-, ethyl ester	0000541-41-3	X						B			
893	3-Heptanone, 5-methyl-	0000541-85-5				X			B			
894	Cyclopentadecanone, 3-methyl-	0000541-91-3				X			B			
895	s-Triazine, 2,4-diamino-6-methyl-	0000542-02-9	X						B			
896	2H-Pyran-2-one, tetrahydro-	0000542-28-9	X						B			
897	Ethyleneglycol monoacetate	0000542-59-6			X				B			
898	1,3-Cyclopentadiene	0000542-92-7	X						B			
899	Myristic acid	0000544-63-8	X			X		A				
900	Hexadecane	0000544-76-3				X			B			
901	Cyclotetrasiloxane, octaphenyl-	0000546-56-5	X						B			
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9				X			B			
903	Phthalimide, N-methyl-	0000550-44-7				X			B			
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7	X					A			21	
905	2(3H)-Benzofuranone	0000553-86-6	X						B			
906	1,4-Cyclohexanediol	0000556-48-9	X						B			
908	Octamethylcyclotetrasiloxane	0000556-67-2	X			X			B			
909	Lignoceric acid	0000557-59-5				X		A				
910	Ethenol	0000557-75-5	X						B			
911	Propane, 1,2-epoxy-2-methyl-	0000558-30-5	X						B			
912	2-Methyl-1-butene	0000563-46-2	X						B			
913	Pigment Blue 16	0000574-93-6		X			74100	A				
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1	X					A		0.05		
915	2-Methylcyclohexanone	0000583-60-8	X						B			
916	1,2-Butanediol	0000584-03-2	X						B			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8				X		A		12		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9	X					A			17	
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9	X					A			23	
920	Phenol, m-tert-butyl-	0000585-34-2	X					A		0.05		
921	Terpinolene	0000586-62-9				X		A				food additive
922	4-Pyridinemethanol	0000586-95-8				X			B			
923	2-Pyridinemethanol	0000586-98-1				X			B			
925	Hexane, 3-methyl-	0000589-34-4				X			B			
926	Propanoic acid, butyl ester	0000590-01-2			X				B			
927	cis-2-Butene	0000590-18-1	X						B			
928	Hexane, 2-methyl-	0000591-76-4				X			B			
929	Formic acid, chloro-, butyl ester	0000592-34-7	X						B			
930	Carbamic acid, butyl ester	0000592-35-8	X						B			
931	1-Hexene	0000592-41-6	X					A		3		
932	Octadecane	0000593-45-3				X			B			
933	Trimethylammonium chloride	0000593-81-7				X			B			
934	Solvent Red 72	0000596-03-2		X			45370		B			
935	2-Methylepichlorohydrin	0000598-09-4	X					A		ND		DL = 0.01
936	Ethylamine, N,N-dimethyl-	0000598-56-1	X						B			
937	2-Butanol, 3-methyl-	0000598-75-4				X			B			
938	Propionic acid, 2-bromo-2-methyl-, ethyl ester	0000600-00-0				X			B			
939	Triphenylphosphine	0000603-35-0				X			B			
940	Stibine, triphenyl-	0000603-36-1				X			B			
941	Aniline, 4,4',4''-methylidynetris[N,N-dimethyl-	0000603-48-5				X			B			
942	Anthraquinone, 2-hydroxy-	0000605-32-3				X			B			
943	Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester	0000606-28-0	X				X	A		0.05		
944	Styrene, o-methyl-	0000611-15-4	X						B			
945	Isobutyrophenone	0000611-70-1	X						B			
946	Mandelic acid, D-	0000611-71-2	X						B			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4				X		A			8	
949	Glycerol tribenzoate	0000614-33-5				X			B			
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9	X						B			
951	Lactic acid, propyl ester	0000616-09-1			X				B			
952	Dimethyl carbonate	0000616-38-6	X						B			
953	2-Pyrrolidone	0000616-45-5			X				B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
954	Imidazole, 1-methyl-	0000616-47-7	X							B			
955	Formamide, N,N-diethyl-	0000617-84-5				X				B			
956	Benzylamine, α-methyl-, (.+.-)-	0000618-36-0	X							B			
957	3-Ethylphenol	0000620-17-7	X							B			
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7				X			A				
959	Bis(4-hydroxyphenyl)methane	0000620-92-8	X							B			
960	Carbanilide, 4,4'-dimethyl-	0000621-00-1	X							B			
961	Cinnamic acid	0000621-82-9				X				B			
962	N-(2-Hydroxyethyl)morpholine	0000622-40-2				X				B			
963	Acetic acid, cyclohexyl ester	0000622-45-7			X					B			
964	p-Methylstyrene	0000622-97-9	X							B			
965	Propylene diacetate	0000623-84-7			X					B			
966	1-Butanol, 2-methyl-, acetate	0000624-41-9				X				B			
967	Propanoic acid, pentyl ester	0000624-54-4			X					B			
968	trans-2-Butene	0000624-64-6	X							B			
969	Propyne, 3-chloro-	0000624-65-7	X							B			
970	Propionyl chloride, 3-chloro-	0000625-36-5	X							B			
972	Piperidine, 1-methyl-	0000626-67-5	X							B			
973	Formic acid, chloro-, 2-chloroethyl ester	0000627-11-2	X							B			
974	Adipic acid, dimethyl ester	0000627-93-0			X				A		3		
975	Acetic acid, pentyl ester	0000628-63-7			X					B			
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8	X		X				A		0.05		
978	Suberonitrile	0000629-40-3				X				B			
979	Tetradecane	0000629-59-4			X					B			
980	1-Hexadecene	0000629-73-2	X							B			
981	Octyl ether	0000629-82-3	X							B			
983	Basic Violet 14	0000632-99-5		X				42510		B			
984	Acid Orange 7	0000633-96-5		X				15510		B			
985	Ethanol, 2,2',2"-nitritotri-, hydrochloride	0000637-39-8				X				B			
986	Valeryl chloride	0000638-29-9	X							B			
987	Formic acid, chloro-, pentyl ester	0000638-41-5	X							B			
988	Tridecanoic acid	0000638-53-9	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
989	Benzophenone, 3-methyl-	0000643-65-2				X		A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
990	Phosphonous dichloride, phenyl-	0000644-97-3	X						B			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0			X			A		5		
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3	X					A		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy food-stuffs at room temperature or for short term contact up to 150 °C.
993	2-Piperidone	0000675-20-7	X						B			
994	Silane, dichloromethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0000675-62-7	X						B			
995	Silicic acid, tetramethyl ester (H4SiO4)	0000681-84-5			X				B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9			X				B			
997	Ammonium, (carboxymethyl)dodecyl dimethyl-, hydroxide, inner salt	0000683-10-3	X						B			
998	Lactic acid, L(-)-ethyl ester	0000687-47-8		X					B			
999	Methacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000688-84-6	X						B			
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3	X					A			22	
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2	X					A		0.05		
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2	X					A				
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7			X			A			14	
1004	2-Methylimidazole	0000693-98-1			X				B			
1005	Pyridine, 1-oxide	0000694-59-7			X				B			
1006	1,2-Diaminocyclohexane	0000694-83-7	X						B			
1007	2(3H)-Furanone, 5-ethyldihydro-	0000695-06-7	X						B			
1008	Furan, tetrahydro-2,5-dimethoxy-	0000696-59-3			X				B			
1009	Ketone, cyclohexyl phenyl	0000712-50-5			X				B			
1010	Phenol, 2,4,6-tri-tert-butyl-	0000732-26-3			X				B			
1011	Hexanoyl chloride, 2-ethyl-	0000760-67-8	X						B			
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0	X					A			23	
1013	3-Ethoxypropionic acid, ethyl ester	0000763-69-9			X				B			
1014	Propyl vinyl ether	0000764-47-6	X						B			
1015	Ethanol, 2-(ethenyloxy)-	0000764-48-7	X						B			
1016	Ether, bis[2-(vinylloxy)ethyl]	0000764-99-8	X						B			
1017	Triethyleneglycol divinyl ether	0000765-12-8		X					B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1018	Ether, dodecyl vinyl	0000765-14-0	X						B			
1019	Piperidine, 1-ethyl-	0000766-09-6	X						B			
1020	Phenoxyisopropanol	0000770-35-4			X				B			
1021	Phosphine oxide, triphenyl-	0000791-28-6				X			B			
1022	Phosphoric acid, monomethyl ester	0000812-00-0			X				B			
1023	Stannane, dibutyloxo-	0000818-08-6	X						B			
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1	X					A			22	
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0	X					A			17	
1026	Imidazole, 4-methyl-	0000822-36-6	X		X				B			
1027	p-Toluenesulfonic acid, sodium salt	0000824-79-3	X						B			
1028	1,3,5-Tris(2-Hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0000839-90-7	X						B			
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9	X					A			23	
1030	Methanesulfonic acid, hydroxy-, monosodium salt	0000870-72-4	X						B			
1031	1-Decene	0000872-05-9	X					A		0.05		
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4			X	X		A		60		
1033	Cyclohexanone, 3,3,5-trimethyl-	0000873-94-9	X						B			
1034	3-Pyridinecarbonitrile, 2,6-dichloro-4-methyl-	0000875-35-4	X						B			
1035	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-(ethylamino)-6-(methylthio)-	0000886-50-0			X				B			
1036	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2-hydroxyethyl) ether	0000901-44-0	X						B			
1037	Food Red 9	0000915-67-3		X			16185	A		30		E123
1038	Acetic acid, lanthanum(3+) salt	0000917-70-4			X				B			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X		X			A		0.05		Residual extractable content of 3-aminopropyl-triethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0.05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.
1040	Propionitrile, 3-(triethoxysilyl)-	0000919-31-3			X				B			
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4	X					A		0.05		
1042	Methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000923-26-2	X						B			
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5	X					A		ND		
1044	Maleic acid, monoisopropyl ester	0000924-83-4	X						B			
1045	Butanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0000925-06-4	X						B			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0	X					A			22	
1047	tert-Butyl vinyl ether	0000926-02-3	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1048	Propylamine, N,N-dimethyl-	0000926-63-6	X						B			
1049	Propane, 2-(ethenyloxy)-	0000926-65-8	X						B			
1050	Peroxyipivalic acid, tert-butyl ester	0000927-07-1	X						B			
1051	3-Hexen-1-ol, (Z)-	0000928-96-1				X			B			
1052	Ethanol, 2-(2-aminoethoxy)-	0000929-06-6	X						B			
1053	Diethylene glycol monovinyl ether	0000929-37-3	X						B			
1054	Ether, octadecyl vinyl	0000930-02-9	X						B			
1055	1H-Imidazole, 2,4-dimethyl-	0000930-62-1				X			B			
1056	2-Cyclohexen-1-one	0000930-68-7	X						B			
1057	2-Ethyl-4-methylimidazole	0000931-36-2				X			B			
1058	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, cis-	0000935-79-5	X						B			
1059	Benzoyl chloride, 2,4,6-trimethyl-	0000938-18-1	X						B			
1060	Lauro lactam	0000947-04-6	X					A		5		
1061	Methanone, (1-hydroxycyclohexyl)phenyl-	0000947-19-3	X				X		B			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2				X		A		15		
1063	Methanone, phenyl(2,4,6-trimethylphenyl)-	0000954-16-5				X	X		B			
1064	Ammonium, benzyldimethyloctyl-, chloride	0000959-55-7	X						B			
1065	Dipentamethylene thiuramhexasulfide	0000971-15-3				X			B			
1066	Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]-, diethyl ester	0000976-56-7				X			B			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4				X		A		30		
1069	Ethylamine, N,N,1-trimethyl-	0000996-35-0	X						B			
1070	Silylamine, N,N-diethyl-1,1,1-trimethyl-	0000996-50-9				X			B			
1071	Silane, triethoxy-	0000998-30-1	X						B			
1072	Phosphine, tributyl-	0000998-40-3				X			B			
1073	Acrylic acid, allyl ester	0000999-55-3	X						B			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1	X					A		0.05		SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).
1075	Ammonium, (2-chloroethyl)trimethyl-, chloride	0000999-81-5	X						B			
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3				X		A		0.05		
1077	Urea, (hydroxymethyl)-	0001000-82-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1078	Cyclopentylamine	0001003-03-8	X						B			
1079	4(1H)-Quinazolinone, 2-(2-hydroxyphenyl)-	0001026-04-6			X				B			
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1			X			A			20	
1081	Benzoxazole, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-methyl-	0001041-00-5			X				B			
1082	Pigment Violet 19	0001047-16-1		X			73900	A				
1083	Silanediol, dimethyl-	0001066-42-8	X						B			
1084	Silane, trimethoxypropyl-	0001067-25-0	X		X				B			
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4	X						B			
1086	Triethylamine, maleate (1:1)	0001069-58-5			X				B			
1087	Phosphoric acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0001070-03-7			X				B			
1088	1-Hexanol, 2-ethyl-, titanium(4+) salt	0001070-10-6	X						B			
1089	Butandiol diacrylate	0001070-70-8		X					B			ECM
1090	Butyl alcohol, zirconium(4+) salt	0001071-76-7	X						B			
1091	Adipic acid, dihydrazide	0001071-93-8	X						B			
1092	1-Undecanol, hydrogen sulfate, sodium salt	0001072-24-8			X				B			
1093	Imidazole, 2-ethyl-	0001072-62-4	X						B			
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5	X					A		0.05		
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7	X					A		5		Only to be used for manufacture of polyesters
1096	Pigment Red 49:1	0001103-38-4		X			15630:1		B			
1097	Pigment Red 49:2	0001103-39-5		X			15630:2	A				
1098	Silane, dimethoxydimethyl-	0001112-39-6	X						B			
1099	Hydracrylic acid, 2,2-dimethyl-, 3-hydroxy-2,2-dimethylpropylester	0001115-20-4	X						B			
1100	Glutaric acid, dimethyl ester	0001119-40-0		X	X				B			
1101	1,2-Dodecanediol	0001119-87-5			X				B			
1102	Ammonium, trimethyltetradecyl-, bromide	0001119-97-7	X						B			
1103	2-Decanol	0001120-06-5	X						B			
1104	Undecane	0001120-21-4		X					B			
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1	X					A		0.05		
1106	p-Cyclohexylphenol	0001131-60-8	X						B			
1107	4-Morpholinepropanesulfonic acid	0001132-61-2			X				B			
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4	X					A		5		
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5			X			A			20	
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1112	Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0001189-08-8	X						B			
1113	1-Tetradecanol, hydrogen sulfate sodium salt	0001191-50-0				X			B			
1114	2,4'-Diaminodiphenylmethane	0001208-52-2	X						B			
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7				X		A		2.4		
1116	Natural Red 4	0001260-17-9		X			75470	A				E120
1117	Dimethylphenol	0001300-71-6	X						B			
1118	Xylenesulfonic acid, sodium salt .	0001300-72-7	X						B			
1119	Sodium aluminate	0001302-42-7				X		A		0.9		
1120	Bentonite	0001302-78-9				X		A				
1121	Lazurite	0001302-83-6				X			B			
1122	Boron oxide	0001303-86-2				X			B			
1123	Borax	0001303-96-4	X			X			B			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0				X		A				
1125	Calcium oxide	0001305-78-8				X		A				
1126	Cobalt oxide	0001308-06-1				X			B			
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9		X			77288		B			
1128	Dysprosium oxide	0001308-87-8				X			B			
1129	Europium oxide	0001308-96-9				X			B			
1130	Pigment Red 101	0001309-37-1		X			77491	A				
1131	Magnetite	0001309-38-2				X			B			
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8				X		A				
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4				X		A				
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4				X		A		0.04		SML expressed as antimony
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3				X		A				
1136	Lithium hydroxide	0001310-65-2				X		A				
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2				X		A				
1138	Sodium oxide	0001313-59-3				X			B			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2		X			77947	A				
1140	Zirconium oxide	0001314-23-4				X			B			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3	X					A				
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3		X			77975	A				
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5				X		A				
1144	Manganese oxide	0001317-35-7				X			B			
1145	Lead oxide	0001317-36-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1146	Copper oxide, (Cu ₂ O)	0001317-39-1				X			B			
1147	Iron oxide	0001317-61-9				X			B			
1148	Limestone	0001317-65-3				X			B			
1149	Olivine-group minerals	0001317-71-1				X			B			
1150	Pigment White 6	0001317-80-2		X			77891	A				
1151	Zeolites	0001318-02-1				X			B			
1152	Chlorite-group minerals	0001318-59-8				X			B			
1153	Pigment White 19	0008047-76-5		X			77004	A				
1154	Montmorillonite	0001318-93-0				X			B			
1155	Muscovite (mica)	0001318-94-1				X			B			
1156	Saponite	0001319-41-1				X			B			
1157	Benzene, ethenyl-, monomethyl deriv.	0001319-73-9				X			B			
1158	Cresol	0001319-77-3	X						B			
1159	Propanol, 1(or 2)-methoxy-	0001320-67-8			X				B			
1160	Naphthalenesulfonic acid, sodium salt	0001321-69-3				X			B			
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0	X					A		ND		SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene
1162	Naphthalenesulfonic acid, diisopropyl-, sodium salt	0001322-93-6	X						B			
1163	Glycerol monoricinoleate	0001323-38-2				X		A				
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3				X		A				
1165	Phenol, dinonyl-	0001323-65-5	X						B			
1166	Glycerol distearate	0001323-83-7				X		A				
1167	Pigment Blue 61	0001324-76-1		X			42765:1		B			
1168	Direct Orange 15	0001325-35-5		X			40002		B			
1169	Direct Yellow 11	0001325-37-7		X			40000		B			
1170	Pigment Green 1	0001325-75-3		X			42040:1		B			
1172	Pigment Blue 1	0001325-87-7		X			42595:2		B			
1173	Pigment Violet 1	0001326-03-0		X			45170:2		B			
1174	Pigment Violet 2	0001326-04-1		X			45175:1		B			
1175	Aluminium hydroxy chloride	0001327-41-9				X		A				
1176	Solvent Blue 38	0001328-51-4		X			74180		B			
1177	Pigment Green 7	0001328-53-6		X			74260	A				
1178	Solvent Blue 25	0001328-54-7		X			74350		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1179	Xylene	0001330-20-7			X			A		1		
1180	Pigment Green 37	0001330-37-6		X			74255	A				
1181	Direct Blue 86	0001330-38-7		X			74180		B			
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4				X		A			16	
1183	Acrylic acid, isodecyl ester	0001330-61-6	X		X				B			ECM
1184	Octadecanoic acid, hydroxy-	0001330-70-7				X			B			
1185	Maleic acid, diisooctyl ester	0001330-76-3	X						B			
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9				X		A				
1187	Tin oxide	0001332-29-2				X			B			
1188	Iron oxide	0001332-37-2				X		A				
1189	Kaolin	0001332-58-7				X		A				
1190	Pigment White 24	0001332-73-6		X			77002	A				
1191	Toluenesulphonamide	0001333-07-9	X			X			B			
1192	Sorbitol trioleate	0001333-71-7				X			B			
1193	Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), hydrate	0001333-84-2				X			B			
1194	Carbon black	0001333-86-4		X			77266	A				<p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm.</p> <p>Toluene extractables: maximum 0.1 %, determined according to ISO method 6209.</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0.02 AU for a 1 cm cell or < 0.1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis.</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0.25 mg/kg carbon black.</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2.5 % w/w.</p>
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5				X		A			6	
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6				X		A				
1197	Naphthenic acids, manganese salts	0001336-93-2				X			B			
1198	Naphthenic acids, copper salts	0001338-02-9				X			B			
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4				X			B			
1200	Naphthenic acids	0001338-24-5				X			B			
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2				X		A				
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6				X		A				
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1204	Formaldehyde - toluenesulphonamide, copolymer	0001338-51-8			X				B			
1205	Montmorillonite dimethyldistearyl ammonium chloride	0001340-69-8			X				B			
1206	Silicic acid	0001343-98-2			X			A				
1207	Aluminosilicic acid, calcium sodium salt	0001344-01-0			X				B			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X			A				
1209	Manganese oxide, (MnO)	0001344-43-0			X				B			
1210	Pigment White 5	0001345-05-7	X				77115	A				
1211	Cerium oxide, (Ce2O3)	0001345-13-7			X				B			
1212	Tannic acids	0001401-55-4			X			A				According to the JECFA specifications
1213	Dehydroabietylamine	0001446-61-3			X				B			
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4	X					A		0.05		
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0	X					A			34	
1216	Silane, chlorodimethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0001481-41-0	X						B			
1217	2-Piperidineethanol	0001484-84-0			X				B			
1218	Trimellitic acid, triheptyl ester	0001528-48-9			X				B			
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5			X			A		0.05		
1220	3,6,9,12-Tetraoxahexadecan-1-ol	0001559-34-8	X						B			
1221	Ethyleneglycol mono-2-ethylhexyl ether	0001559-35-9		X					B			
1222	Ethanol, 2-[2-[2-[(2-ethylhexyl)oxy]ethoxy]ethoxy]-	0001559-37-1			X				B			
1224	1-Butanol, 2-methyl-, (S)-	0001565-80-6			X				B			
1225	2-Propanol, 1-propoxy-	0001569-01-3		X					B			
1226	1-Ethoxypropan-2-ol	0001569-02-4		X				A			39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)
1227	cis-Piperylene	0001574-41-0	X						B			
1228	Pentanoyl chloride, 5-chloro-	0001575-61-7	X						B			
1231	Glyoxylic acid, phenyl-, ethyl ester	0001603-79-8			X	X			B			
1232	1-Dodecyn-3-ol, 3,7,11-trimethyl-	0001604-35-9	X						B			
1233	2-Propanol, 1,1'-(2-butylenedioxy)bis[3-chloro-	0001606-83-3			X				B			
1234	Ethanol, 2,2'-(2-butylenedioxy)di-	0001606-85-5			X				B			
1235	Phosphoric acid, monobutyl ester	0001623-15-0			X				B			
1236	Carbonic acid, strontium salt (1:1)	0001633-05-2			X				B			
1237	tert-Butylmethyl ether	0001634-04-4		X					B			
1239	Tetrabutyl ammonium bromide	0001643-19-2			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1240	Dodecylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0001643-20-5			X				B			
1241	Pigment Yellow 4	0001657-16-5		X			11665	A				
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4	X					A			22	
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X		X			A				In compliance with Commission Regulation (EC) No 1895/2005
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2	X					A		0.05		
1245	Acrylic acid, diester with triethyleneglycol	0001680-21-3	X						B			
1246	N-(2-Hydroxyethyl)perfluorooctyl sulphonamide	0001691-99-2			X				B			
1247	Morpholine, 4-acetyl-	0001696-20-4	X						B			
1248	s-Triazine, 2,4-dichloro-6-phenyl-	0001700-02-3	X						B			
1249	Ethanol, 2-[2-(dimethylamino)ethoxy]-	0001704-62-7	X						B			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X			A				
1251	Silane, dichlorodiethyl-	0001719-53-5	X						B			
1252	Silane, chloro(chloromethyl)dimethyl-	0001719-57-9	X						B			
1253	Silane, chlorodimethylvinyl-	0001719-58-0	X						B			
1254	Imidazole, 1,2-dimethyl-	0001739-84-0	X						B			
1255	Dehydroabietic acid	0001740-19-8	X		X				B			
1256	Naphthalimide, 4-amino-	0001742-95-6			X				B			
1257	Phosphonic acid, ethenyl-	0001746-03-8	X						B			
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3	X		X				B			
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X		X			A		0.05		
1260	Thiocyanic acid, ammonium salt	0001762-95-4			X				B			
1261	Benzyl alcohol, 2,4-dichloro-	0001777-82-8			X				B			
1262	Phosphonium, butyltriphenyl-, bromide	0001779-51-7			X				B			
1263	Citric acid, triisopentyl ester	0001793-10-8			X				B			
1264	Lauric acid, monoester with triethanolamine	0001793-68-6			X				B			
1265	4-Octylphenol	0001806-26-4	X						B			
1266	Phosphonic acid, dioctyl ester	0001809-14-9			X				B			
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3			X				B			
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4			X			A		5		
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6			X			A			8	
1270	Undecanedioic acid	0001852-04-6	X						B			
1271	N-(Butoxymethyl)acrylamide	0001852-16-0	X						B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1272	2(1H)-Pyrimidinone, tetrahydro-	0001852-17-1	X							B			
1273	1,2-Propanediol, 1-phenyl-	0001855-09-0				X				B			
1274	Trihexylamine, 2,2',2''-triethyl-	0001860-26-0	X							B			
1275	Anthranilonitrile	0001885-29-6	X							B			
1276	2-Propenoic acid, 2-[ethyl[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]amino]ethylester	0001893-52-3				X				B			
1277	N-Butyl-p-toluenesulphonamide	0001907-65-9				X				B			
1278	Acid Yellow 23	0001934-21-0		X				19140	A				E102
1279	Glycine, N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)-	0001939-36-2	X							B			
1280	tert-Butyl-hydroquinone	0001948-33-0	X			X			A		42		
1281	Terephthalic acid, dibutyl ester	0001962-75-0				X				B			
1282	Phenol, p-(α -methylbenzyl)-	0001988-89-2				X				B			
1283	1,3-Pentadiene, (E)-	0002004-70-8	X							B			
1284	1-Dodecanamine, acetate	0002016-56-0				X				B			
1285	3-Butyn-2-ol	0002028-63-9	X							B			
1286	Morpholine, 4-(2-aminoethyl)-	0002038-03-1	X							B			
1287	Benzoic acid, pentyl ester	0002049-96-9				X				B			
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3				X			A		6		
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7	X						A		0.05		
1292	Benzene, 1-(1-isocyanato-1-methyl(ethyl)-3-(1-methylethenyl)-	0002094-99-7	X							B			
1293	Oxirane, 2,2'-[methylenebis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-	0002095-03-6				X				B			
1294	Food Black 2	0002118-39-0		X				27755		B			
1295	Pentanedioic acid, 2,4-dimethyl-	0002121-67-7	X							B			
1296	4-Phenylbenzophenone	0002128-93-0	X				X			B			
1297	Stearic acid, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0002129-99-9				X				B			
1298	Allylamine, N,N-dimethyl-	0002155-94-4	X							B			
1299	Acrylic acid, decyl ester	0002156-96-9	X		X					B			ECM
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0	X		X				A		0.05		ECM
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	X			X			A		0.05		Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline
1302	Hexane, 1,6-dichloro-	0002163-00-0	X							B			
1303	2-Methyl-1,3-propanediol	0002163-42-0	X						A		5		

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0	X						A			23	
1305	Cyclohexyl vinyl ether	0002182-55-0	X							B			
1306	Basic Blue 11	0002185-86-6		X				44040		B			
1307	Benzoic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002208-05-1	X			X	X			B			
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8	X						A			23	
1310	Ethanol, 2-[[2-(dimethylamino)ethyl]methylamino]-	0002212-32-0	X							B			
1311	Acrylic acid, diester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0002223-82-7	X							B			
1312	Ethane, 1,2-bis(2,3-epoxypropoxy)-	0002224-15-9				X				B			
1313	1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0002226-96-2				X			A		0.05		
1314	Vinylcaprolactam	0002235-00-9			X					B			ECM
1315	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, pentasodium salt	0002235-43-0				X				B			
1316	Acetoacetamide, N,N-diethyl-	0002235-46-3				X				B			
1317	Sulfuric acid, monododecyl ester, ammonium salt	0002235-54-3				X				B			
1319	sec-Butyl alcohol, aluminium salt	0002269-22-9				X				B			
1320	Butylstannoic acid	0002273-43-0				X				B			
1321	1-Hexadecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0002281-11-0				X				B			
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6				X			A				
1323	Solvent Yellow 94	0002321-07-5		X				45350:1		B			
1324	Methacrylic acid, diester with diethyleneglycol	0002358-84-1	X							B			
1325	Phenoxy, 4-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-oxo-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]methyl]-2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-	0002370-18-5				X				B			
1326	Methacrylic acid, 2-ethoxyethyl ester	0002370-63-0	X							B			
1327	1,3-Propanediamine, N-(3-aminopropyl)-N-dodecyl-	0002372-82-9				X				B			
1328	Phosphoric acid, monopentyl ester	0002382-76-5	X							B			
1329	1-Dodecanesulfonic acid, sodium salt	0002386-53-0				X				B			
1330	3,4-Epoxy cyclohexanecarboxylic acid, (3',4'-epoxycyclohexyl)methyl ester	0002386-87-0			X					B			ECM
1331	Pigment Yellow 101	0002387-03-3		X				48052		B			
1332	Basic Violet 11	0002390-63-8		X				45175		B			
1333	Acrylic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0002399-48-6	X							B			
1334	Acetic acid, nitrilotri-, tripotassium salt	0002399-85-1				X				B			
1335	4-Piperidinol, 2,2,6,6-tetramethyl-	0002403-88-5				X				B			
1336	4-Piperidinol, 1,2,2,6,6-pentamethyl-	0002403-89-6				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1337	p-Cresol, 2-tert-butyl-	0002409-55-4				X			B			
1338	Phthalic anhydride, 4,4'-carbonyldi-	0002421-28-5	X						B			
1339	2-Hexyldecanol	0002425-77-6				X			B			
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8	X					A		ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.
1341	Pigment Red 3	0002425-85-6		X			12120	A				
1343	Sebacic acid, di-n-octyl ester	0002432-87-3				X		A		0.05		
1344	Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002439-35-2	X					A		0.05		
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4				X		A			12	
1347	Hexanedioic acid, bis(phenylmethyl) ester	0002451-84-5				X			B			
1348	Hexanoic acid, 2-ethyl-, barium salt	0002457-01-4				X			B			
1349	Hexanoic acid, 2-ethyl-, strontium salt	0002457-02-5				X			B			
1350	2-Ethylhexyl-2,3-epoxypropyl ether	0002461-15-6	X						B			
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3				X		A				
1352	Bis(2-hydroxyphenyl)methane	0002467-02-9	X						B			
1353	Phenol, 2,4'-methylenedi-	0002467-03-0	X						B			
1354	Vat Blue 5	0002475-31-2		X			73065		B			
1355	Acrylic acid, monoester with 1,4-butanediol	0002478-10-6	X						B			
1356	Solvent Yellow 44	0002478-20-8		X			56200		B			
1357	Solvent Yellow 56	0002481-94-9		X			11021		B			
1358	Methacrylic acid, hexadecyl ester	0002495-27-4	X						B			
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4	X					A			22	
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6	X					A			23	
1361	2-Propene-1-sulfonic acid, sodium salt	0002495-39-8				X			B			
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0			X			A			22	ECM
1363	Acrylic acid, hexyl ester	0002499-95-8	X						B			
1364	Diocetadecyl disulphide	0002500-88-1				X		A		3		
1365	Phenol, 4-(1-methylethyl)-, phosphate (3:1)	0002502-15-0				X			B			
1366	1-Pentanol, 5-amino-	0002508-29-4	X						B			
1367	Pigment Yellow 1	0002512-29-0		X			11680	A				
1368	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]-	0002516-92-9				X		A		0.05		
1369	3-Methoxybutanol	0002517-43-3			X				B			
1370	Food Black 1	0002519-30-4		X			28440	A				E151

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1371	Benzamide, 2,2'-dithiobis[N-methyl-	0002527-58-4	X						B			
1372	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, 2-methyl-	0002527-66-4				X			B			
1373	Heptanoyl chloride	0002528-61-2	X						B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-83-8	X						B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X			X		A		0.05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers
1376	Silane, (3-chloropropyl)trimethoxy-	0002530-87-2				X			B			
1377	Methacrylic acid, tetradecyl ester	0002549-53-3	X						B			
1378	Silane, triethoxypropyl-	0002550-02-9				X			B			
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5				X			B			
1380	1,3-Bis(aminomethyl)cyclohexane	0002579-20-6	X						B			
1381	Basic Blue 26	0002580-56-5		X			44045		B			
1382	Formamide, N,N-bis(2-methylpropyl)-	0002591-76-6	X						B			
1383	Oxirane, 2-[[3-(triethoxysilyl)propoxy]methyl]-	0002602-34-8	X			X			B			
1384	Decylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0002605-79-0	X						B			
1385	Direct Red 81, Na salt	0002610-11-9		X			28160		B			Na salt
1386	Food Red 7	0002611-82-7		X			16255	A				E124
1387	Benzenemethanamine, α -methyl-, (S)-	0002627-86-3	X						B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4	X						B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5				X		A		0.5		
1390	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, butyl ester	0002634-45-9				X			B			
1391	Valeric acid, 4,4'-azobis[4-cyano-	0002638-94-0	X						B			
1393	N,N-Dimethylacrylamide	0002680-03-7	X						B			
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4				X		A		0.5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions
1395	N-Ethyl-2-pyrrolidinone	0002687-91-4			X				B			
1396	2-Pyrrolidinone, 1-octyl-	0002687-94-7	X						B			
1397	2-Pyrrolidinone, 1-dodecyl-	0002687-96-9	X						B			
1398	Benzenesulfonic acid, 4-ethenyl-, sodium salt	0002695-37-6	X						B			
1399	Acid Yellow 9	0002706-28-7		X			13015		B			
1400	Triethanolamine oleate	0002717-15-9				X			B			
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6				X		A		5		
1402	Phosphonium, tetraphenyl-, bromide	0002751-90-8	X						B			
1403	Acrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-08-2	X						B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1404	Methacrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-09-3	X							B			
1405	Ammonium, (2-hydroxyethyl)dimethyl (3-stearamidopropyl), nitrate (salt)	0002764-13-8				X				B			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	X						A		0.05		
1407	Phenol, 2,4-bis(α-methylbenzyl)-	0002769-94-0				X				B			
1408	1,3-Bis(α-isocyanatoisopropyl)benzene	0002778-42-9	X							B			
1409	Stearic acid, octadecyl ester	0002778-96-3				X				B			
1410	1,12-Diaminododecane	0002783-17-7	X							B			
1411	Food Yellow 3	0002783-94-0		X				15985		B			E110
1412	Pigment Red 170	0002786-76-7		X				12475	A				
1413	Basic Blue 3	0002787-91-9		X				51004		B			
1414	Ethyleneglycol monopropyl ether	0002807-30-9			X				A		0.05		
1415	Phosphonic acid, P,P'-(1-hydroxyethylidene)bis-	0002809-21-4	X			X				B			
1416	Pigment Red 4	0002814-77-9		X				12085	A				
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2	X						A		6		
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2	X						A		ND		
1421	Diacetone arylamide	0002873-97-4	X							B			
1422	s-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3-dichloro-, sodium salt	0002893-78-9	X							B			
1423	Silane, [3-(2,3-epoxypropoxy)propyl]diethoxymethyl-	0002897-60-1				X				B			
1424	Maleic acid, dioctyl ester	0002915-53-9				X				B			
1425	1-Propanol, 3-(trimethylsilyl)-	0002917-47-7				X				B			
1426	Acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester	0002918-23-2	X							B			
1427	Silane, triethoxyoctyl-	0002943-75-1				X				B			
1428	2-Propynylamine, 1,1-dimethyl-	0002978-58-7				X				B			
1429	Glycine, N-ethyl-N-[(heptadecafluorooctyl)sulfonyl]-, potassium salt	0002991-51-7				X				B			
1430	Propionamidine, 2,2'-azobis[2-methyl-, dihydrochloride	0002997-92-4	X							B			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5	X						A			22	
1432	Ammonium, ethyldimethyl-9-octadecenyl-, ethyl sulfate	0003006-12-0				X				B			
1433	N-Ethyl-N,N-dimethyl-1-dodecaminium ethyl sulfate	0003006-13-1				X				B			
1434	Peroxyhexanoic acid, 2-ethyl-, tert-butyl ester	0003006-82-4				X				B			
1435	7H-Dibenz[f,i]isoquinolin-7-one, 4-(cyclohexylamino)-2-methyl-	0003008-87-5				X				B			
1436	N,N,N',N',N''-Pentamethyldiethylenetriamine	0003030-47-5	X							B			
1437	3-Hexyne-2,5-diol	0003031-66-1	X							B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1438	Ethylamine, 2,2'-oxybis[N,N-dimethyl-	0003033-62-3	X							B			
1440	Vinylsulphonic acid, sodium salt	0003039-83-6				X				B			
1441	3-Oxetanemethanol, 3-ethyl	0003047-32-3			X					B			ECM
1442	1H-Indene, 3a,4,7,7a-tetrahydro-	0003048-65-5	X							B			
1443	Pigment Red 178	0003049-71-6		X				71155		B			
1444	Direct Yellow 4	0003051-11-4		X				24890		B			
1445	Behenamide	0003061-75-4				X			A				
1446	Basic Red 1:1	0003068-39-1		X				45161		B			
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl)propyl]-	0003069-29-2	X			X				B			
1448	Acrylic acid, tridecyl ester	0003076-04-8	X		X					B			ECM
1449	Ethanol, 2,2'-(p-tolylimino)di-	0003077-12-1				X				B			
1450	1,1'-Phenyliminodipropene-2-ol	0003077-13-2	X							B			
1451	Butyl alcohol, aluminium salt	0003085-30-1	X			X				B			
1452	Ethyl alcohol, titanium(4+) salt	0003087-36-3	X							B			
1453	N,N,N',N',N'',N''-Hexakis(methoxymethyl)-2,4,6-triamino-1,3,5-triazine	0003089-11-0	X							B			
1454	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 4,11-dichloro-5,12-dihydro-	0003089-16-5		X						B			
1455	Pigment Red 202	0003089-17-6		X				73907	A				
1456	1,6-Hexanediol 2,2,4-trimethyl	0003089-24-5			X					B			
1457	2,4,4-Trimethyl-1,6-hexanediol	0003089-25-6	X		X					B			
1458	Adipic acid, benzyl octyl ester	0003089-55-2				X				B			
1459	Stannane, tributyl(lauroyloxy)-	0003090-36-6				X				B			
1460	Propane, 1-(p-tert-butylphenoxy)-2,3-epoxy-	0003101-60-8	X							B			
1461	1-Butanaminium, N,N,N-tributyl-, hexafluorophosphate(1-)	0003109-63-5				X				B			
1462	1,4-Cyclohexanediamine	0003114-70-3	X							B			
1463	Acetic acid, (p-nonylphenoxy)-	0003115-49-9	X							B			
1464	Phosphonium, tetrabutyl-, bromide	0003115-68-2				X				B			
1465	Acrylic acid, 2-methoxyethyl ester	0003121-61-7	X							B			
1466	Oxirane, (propoxymethyl)-	0003126-95-2	X							B			
1467	Adipic acid, bis(3,4-epoxycyclohexylmethyl) ester	0003130-19-6	X							B			
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0				X			A				
1469	Phosphoric acid, dipentyl ester	0003138-42-9	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1470	2-[2'-Hydroxy-5'-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]benzotriazole	0003147-75-9				X			B			
1471	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-	0003147-76-0				X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4				X			B			
1473	Hexanoic acid, 2-ethyl-, potassium salt	0003164-85-0				X			B			
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6	X					A			17	
1475	Solvent Red 25	0003176-79-2		X			26110		B			
1476	3H-1,2,4-Triazole-3-thione, 1,2-dihydro-	0003179-31-5	X						B			
1477	1-Propanol, 3-(dimethylamino)-	0003179-63-3	X						B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8	X						B			
1479	Cyclododecane, 1,2,5,6,9,10-hexabromo-	0003194-55-6				X			B			
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6	X					A		0.02		
1481	Direct Yellow 50	0003214-47-9		X			29025		B			
1482	Basic Blue 55	0003251-84-1		X			44044		B			
1483	Butane, 2,3-epoxy-	0003266-23-7	X						B			
1484	2,4-Dimethoxy-6-(1-pyrenyl)-1,3,5-triazine	0003271-22-5				X			B			
1485	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-	0003277-26-7	X						B			
1486	Pivaloyl chloride	0003282-30-2	X						B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	X					A		0.05		
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8				X		A			8	
1489	3,5,5-Trimethylhexanoic acid	0003302-10-1	X						B			
1490	N-Cyclohexyl-1,3-diaminopropane	0003312-60-5	X						B			
1491	Cobalt, [phthalocyaninato(2-)]-	0003317-67-7				X			B			
1492	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0003319-31-1			X			A		0.05		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8				X		A				
1495	2-Piperidinemethanol	0003433-37-2				X			B			
1496	Direct Red 23	0003441-14-3		X			29160		B			
1497	2-Pyrrolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003445-11-2	X						B			
1498	3,5,5-Trimethylhexanol	0003452-97-9			X				B			
1499	Trimethylolpropane triglycidylether	0003454-29-3				X			B			
1500	Pigment Orange 5	0003468-63-1		X			12075	A				
1501	Benzeneethanamine, 3,4-dimethoxy-N-methyl-	0003490-06-0	X						B			
1502	Acid Red 52	0003520-42-1		X			45100		B			Na salt
1503	Pigment Orange 13	0003520-72-7		X			21110	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1504	Basic Blue 1	0003521-06-0		X			42025		B			
1505	Pentaerythritol triacrylate	0003524-68-3			X				B			ECM
1506	Acid Blue 3	0003536-49-0		X			42051	A				E131
1507	Pigment Red 48	0003564-21-4		X			15865		B			
1508	Food Red 3	0003567-69-9		X			14720	A				E122
1509	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-dimethyl-1,3-diphenyl-	0003582-72-7	X						B			
1510	Ethylene glycol bis(hydroxymethyl ether)	0003586-55-8	X			X			B			
1511	Aluminium, sec-butoxydiisopropoxy-	0003605-65-0				X			B			
1512	N-Butylbenzenesulphonamide	0003622-84-2				X			B			
1513	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3- sulfo-,hydroxide, inner salt	0003637-26-1				X			B			
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8				X		A			10	
1515	Phthalic acid, di-n-heptyl ester	0003648-21-3				X			B			
1516	Hexasodium 2,2',2'',2'''-(2,2'-disulfonatostilbene-4,4'-diyl)diiminodi-1,3,5-triazine-2,4,6-triyl(tetraimino)tetrakis(ethanesulfonate)	0003656-31-3	X						B			
1517	Phosphonic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0003658-48-8				X			B			
1518	3-Hexen-1-ol, acetate (Z)-	0003681-71-8				X			B			
1519	Oleic acid, oleyl ester	0003687-45-4				X			B			
1520	Pyridine, 2,2'-dithiodi-, 1,1'-dioxide	0003696-28-4				X			B			
1521	2-Imidazolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003699-54-5	X						B			
1522	Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy-	0003710-84-7	X			X		A		0.05		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X			X		A		0.05		
1524	Ammonium, benzyldiethyl[(2,6-xylylcarbamoyl)methyl]-, benzoate	0003734-33-6				X			B			
1525	Methacrylic acid, 2-(tert-butylamino)ethyl ester	0003775-90-4	X						B			
1526	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-	0003779-63-3	X						B			
1527	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, tetrasodium salt	0003794-83-0	X						B			
1528	Diocadecyl pentaerythritol diphosphate	0003806-34-6				X			B			
1529	2-Pyridinethiol-1-oxide, sodium salt	0003811-73-2				X			B			
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1				X		A				Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures
1531	Food Blue 2	0003844-45-9		X			42090	A				E133
1532	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-butyl-	0003846-71-7				X			B			
1533	Solvent Blue 37	0003861-73-2		X			13390		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1				X		A			12	
1535	Benzenemethanamine, α -methyl-, (R)-	0003886-69-9	X						B			
1536	1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (R)-	0003886-70-2	X						B			
1537	Butane, 1,4-bis(vinyl-oxy)-	0003891-33-6	X						B			
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5				X		A			12	
1539	3-Ethyl-3-phenoxy-methyl-oxetane	0003897-65-2			X				B			ECM
1540	Pigment Red 166	0003905-19-9		X			20730	A				
1541	Indan, 1,1,3-trimethyl-3-phenyl-	0003910-35-8	X						B			
1542	Pyridinium, 1-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0003918-73-8				X			B			
1543	Acetic acid, chloro-, sodium salt	0003926-62-3	X						B			
1544	Basic Blue 5	0003943-82-6		X			42140		B			
1545	2-Propanol, 1-(1-methylethoxy)-	0003944-36-3				X			B			
1546	2-Isopropoxy-1-propanol	0003944-37-4			X	X			B			
1547	Ethanol, 2-(2-propynyloxy)-	0003973-18-0				X			B			
1548	4(1H)-Pyrimidinone, 2-amino-6-methyl-	0003977-29-5	X						B			
1550	Isocyanic acid, triester with 1,3,5-tris(6-hydroxyhexyl)biuret	0004035-89-6	X						B			
1551	Pigment Red 177	0004051-63-2		X			65300		B			
1552	Benzenesulfonic acid, 5-benzoyl-4-hydroxy-2-methoxy-	0004065-45-6				X			B			
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8				X		A			5	
1554	Pentaethylenehexamine	0004067-16-7	X						B			
1555	Acrylic acid, diester with diethyleneglycol	0004074-88-8	X						B			
1556	1-Aziridinepropionitrile, β -methyl-	0004078-19-7				X			B			
1557	2-Propynylamine, N,N-diethyl-	0004079-68-9				X			B			
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3				X		A		0.3		
1559	p-Toluenesulfonic acid, anhydride with isocyanic acid	0004083-64-1				X			B			
1560	Diethylenetriamine, 4-(2-aminoethyl)-	0004097-89-6				X			B			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9	X					A			17	
1562	Pigment Yellow 5	0004106-67-6		X			11660		B			
1564	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester	0004130-35-2				X		A		0.05		
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1				X		A		4.8		
1566	Citric acid, tricyclohexyl ester	0004132-10-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1567	1-Octanesulfonamide,N-ethyl- 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-	0004151-50-2				X			B			
1568	1-Propanol, 2-phenoxy-	0004169-04-4				X			B			
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5				X		A				
1571	4,4'-Bis[[4-anilino-6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino] stilbene-2,2'-disulphonic acid, disodium salt	0004193-55-9				X			B			
1572	Pentaerythritol tetrabenzoate	0004196-86-5				X			B			
1573	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol dibenzoate	0004196-89-8				X			B			
1574	Solvent Black 3	0004197-25-5		X			26150		B			
1575	3-[2-(Methacryloxy)ethyl]-2,2-spirocyclohexyl oxazolidine	0004203-89-8	X						B			
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1				X		A				
1577	Phenol, o-(α-methylbenzyl)-	0004237-44-9				X			B			
1578	Diethyleneglycol bis(3-aminopropyl) ether	0004246-51-9	X						B			
1579	3-(4-Vinylpyridinium-1-yl)propane-1-sulfonate	0004271-44-7				X			B			
1580	Ammonium, (carboxymethyl)(3-lauramidopropyl)dimethyl-, hydroxide, inner salt	0004292-10-8	X						B			
1581	2-Butyl-benzo[d]isothiazolin-3-one	0004299-07-4				X			B			
1582	Solvent Yellow 16	0004314-14-1		X			12700		B			
1583	Sarcosine, monosodium salt	0004316-73-8				X			B			
1584	Ethanesulfonic acid, 2-(methylamino)-, monosodium salt	0004316-74-9	X						B			
1585	Propanoic acid, 3-ethoxy-	0004324-38-3				X			B			
1586	Acid Blue 62	0004368-56-3		X			62045		B			
1587	Pigment Red 168	0004378-61-4		X			59300		B			
1588	Nonane, 2,2,4,4,6,8,8-heptamethyl-	0004390-04-9				X			B			
1589	4-Morpholinecarboxaldehyde	0004394-85-8	X						B			
1590	2H-Pyran-2,4(3H)-dione, 3-acetyl-6-methyl-, ion(1-), sodium	0004418-26-2	X						B			
1591	1-Propanethiol, 3-(trimethoxysilyl)-	0004420-74-0	X						B			
1592	Pigment Orange 43	0004424-06-0		X			71105	A				
1593	Acid Violet 43	0004430-18-6		X			60730		B			
1594	2,5,7,10-Tetraoxaundecane	0004431-83-8				X			B			
1595	Acetoacetanilide, 4'-chloro-2',5'-dimethoxy-	0004433-79-8				X			B			
1596	3-Methoxybutyl acetate	0004435-53-4			X				B			
1597	2H-Pyran, 3,4-dihydro-2-methoxy-	0004454-05-1	X						B			
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0	X					A		0.05		

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1599	Ethanol, 2-[(3-aminopropyl)amino]-	0004461-39-6	X							B			
1600	2-Mesitylenesulfonic acid, 4,4'-(1,4-anthraquinonylenediimino)di-, disodium salt	0004474-24-2				X				B			
1601	1,3-Benzenediamine-4,4'-[(4-methyl-1,3-phenylene)bis(azo)] bis[6-methyl-	0004482-25-1				X				B			
1602	Pigment Yellow 17	0004531-49-1		X				21105	A				
1603	Food Brown 3	0004553-89-3		X				20285	A				E155
1604	Urea, tetrabutyl-	0004559-86-8	X							B			
1605	Ethanol, 2-(tert-butylamino)-	0004620-70-6				X				B			
1606	Butyryl chloride, 4-chloro-	0004635-59-0	X							B			
1607	Trimethylamine, 1,1-dimethoxy-	0004637-24-5	X							B			
1608	Phosphonic acid, ethenyl-, dimethyl ester	0004645-32-3	X							B			
1609	Solvent Yellow 93	0004702-90-3		X				48160		B			
1610	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol	0004719-04-4				X				B			
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5				X			A		0.05		
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7	X						A		0.05		
1613	Acrylic acid, octadecyl ester	0004813-57-4	X							B			
1614	Pigment Red 149	0004948-15-6		X				71137	A				
1615	Pentaerythritol tetraacrylate	0004986-89-4			X					B			ECM
1616	Decanoic acid, 2-[4-[3-[2-(trifluoromethyl)-10H-phenothiazin-10-yl]propyl]-1-piperazinyl]ethyl ester	0005002-47-1				X				B			
1617	Benzoic acid, p-hydroxy-, methyl ester, sodium salt	0005026-62-0				X				B			
1618	2-Oxiranemethanamine, N-[4-(oxiranylmethoxy)phenyl]-N-(oxiranylmethyl)-	0005026-74-4	X							B			
1619	1H-Imidazole-1-propanamine	0005036-48-6	X			X				B			
1620	Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0005039-78-1	X						A		0.05		
1622	Pigment Yellow 13	0005102-83-0		X				21100	A				
1623	4-Acryloylmorpholine	0005117-12-4			X					B			ECM
1624	Metanilic acid, N,N-diethyl-, sodium salt	0005123-63-7				X				B			
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1	X						A			17	
1626	1,2-Propylene glycol 1-monobutyl ether	0005131-66-8			X				A		0.05		
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7				X			A				
1628	Phosphonic acid, dodecyl-	0005137-70-2				X				B			
1629	Sulphosuccinic acid	0005138-18-1				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1630	4-Hydroxybenzoic acid, 2-ethylhexyl ester	0005153-25-3				X			B			
1631	N-(Butoxymethyl)methacrylamide	0005153-77-5	X						B			
1633	1-Propanesulfonic acid, 2-acrylamido-2-methyl-, sodium salt	0005165-97-9	X						B			
1634	1,3-Dioxane-5-methanol, 5-ethyl-	0005187-23-5	X						B			
1635	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl) amino] propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0005205-95-8				X			B			
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5				X		A		0.05		
1637	Ethanol, 2,2'-(ethylenedithio)di-	0005244-34-8	X						B			
1638	3,6,9,12-Tetraoxatetracosan-1-ol	0005274-68-0	X						B			
1639	Pigment Red 48:4	0005280-66-0		X			15865:4		B			
1640	Pigment Red 146	0005280-68-2		X			12485	A				
1641	Pigment Red 144	0005280-78-4		X			20735	A				
1642	Pigment Yellow 95	0005280-80-8		X			20034	A				
1643	Pigment Red 57:1	0005281-04-9		X			15850:1	A				
1644	Piperazine, 1-ethyl-	0005308-25-8	X						B			
1645	Silane, ethyltrimethoxy-	0005314-55-6				X			B			
1646	Sulfamic acid	0005329-14-6	X						B			
1647	Propylamine, 3-methoxy-	0005332-73-0	X						B			
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6				X			B			
1649	3-Hexanol, 2,2,3-trimethyl-	0005340-41-0				X			B			
1650	1,2-Pentanediol	0005343-92-0	X						B			
1651	2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl-	0005392-40-5	X						B			
1652	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)-	0005395-50-6				X		A		0.05		
1653	Propylamine, 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-	0005397-31-9	X						B			
1654	Propanoic acid, 3-[(aminoiminomethyl)thio]-	0005398-29-8				X			B			
1655	Oleic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0005420-17-7				X			B			
1656	Acrylic acid, 3-(4-methoxyphenyl)-, 2-ethylhexyl ester	0005466-77-3				X			B			
1657	Pigment Yellow 14	0005468-75-7		X			21095	A				
1658	Direct Violet 51	0005489-77-0		X			27905		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1				X		A		0.05		
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3				X		A				
1661	Pigment Red 179	0005521-31-3		X			71130		B			
1662	Pigment Yellow 83	0005567-15-7		X			21108	A				
1663	Pigment Yellow 93	0005580-57-4		X			20710	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1664	Pigment Yellow 110	0005590-18-1		X			56280	A				
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4				X			B			
1666	Acid Yellow 129	0005601-29-6		X					B			
1667	Acid Black 52	0005610-64-0		X			15711		B			
1668	1,12-Dodecanediol	0005675-51-4	X						B			
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2				X		A				
1670	Acetonitrile, (ethylenedinitrilo)tetra-	0005766-67-6				X			B			
1671	Stearoyl-2-lactylic acid, calcium salt	0005793-94-2				X		A				
1672	Pigment Red 68	0005850-80-6		X			15525		B			
1673	Phenol, 2,4,6-tributyl-	0005857-00-1				X			B			
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1	X					A			17	
1675	4-Ethyl-1-octyn-3-ol	0005877-42-9	X						B			
1676	Acrylic acid, isobornyl ester	0005888-33-5			X				B			ECM
1677	Phenol, 2,4,6-tris(1-methylpropyl)-	0005892-47-7				X			B			
1678	Cyclohexanemethanamine, α -methyl-, (R)-	0005913-13-3	X						B			
1679	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-chloro-6-(ethylamino)-	0005915-41-3				X			B			
1680	1,3,5-Triazine-2,4-diamine, 6-nonyl-	0005921-65-3	X						B			
1681	Pigment Yellow 16	0005979-28-2		X			20040	A				
1682	D-Limonene	0005989-27-5				X			B			
1683	Silanediamine, N,N'-dibutyl-1,1-dimethyl-	0006026-43-3				X			B			
1684	Pigment Red 2	0006041-94-7	X				12310	A				
1685	Formic acid, chloro-, hexyl ester	0006092-54-2	X						B			
1686	Acid Blue 83	0006104-59-2		X			42660		B			
1687	1,2,3-Propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy-, trisodium salt, dihydrate	0006132-04-3	X						B			
1688	α -Methylstyrene dimer	0006144-04-3	X						B			
1689	1-Propanol, 2-amino-, DL-	0006168-72-5	X						B			
1690	Acetophenone, 2,2-diethoxy-	0006175-45-7				X	X		B			
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2				X		A				
1692	Acetic acid, praseodymium(3+) salt	0006192-12-7				X			B			
1693	Acetic acid, neodymium(3+) salt	0006192-13-8				X			B			
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4				X		A		0.05		
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4				X		A		1.8		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1696	Direct Red 16	0006227-02-7		X			27680		B			
1697	Direct Violet 9	0006227-14-1		X			27885		B			
1698	Acid Red 6	0006245-59-6		X			14680		B			
1699	2-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006258-73-7	X						B			
1700	Butanedioic acid, hydroxy-, dibutyl ester, (.+.-)-	0006280-99-5				X			B			
1701	1,3-Butanediol, (R)-	0006290-03-5				X			B			
1702	1,3-Propanediamine, N-methyl-	0006291-84-5	X						B			
1703	Propylamine, 3-ethoxy-	0006291-85-6	X						B			
1704	Benzenemethanamine, 4-chloro- α -methyl-	0006299-02-1	X						B			
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X			X		A				
1706	Pyruvaldehyde, 1-(dimethyl acetal)	0006342-56-9	X						B			
1707	Pigment Violet 23	0006358-30-1		X			51319	A				
1708	Pigment Yellow 74	0006358-31-2		X			11741		B			
1709	Basic Yellow 37	0006358-36-7		X			41001		B			
1710	Pigment Yellow 55	0006358-37-8		X			21096		B			
1711	1,3,6-Pyrenetrisulfonic acid, 8-hydroxy-, trisodium salt	0006358-69-6				X			B			
1712	Pigment Yellow 12	0006358-85-6		X			21090		B			
1713	Pigment Red 38	0006358-87-8		X			21120		B			
1714	Basic Violet 16	0006359-45-1		X			48013		B			
1715	Acid Yellow 17	0006359-98-4		X			13075		B			
1716	1-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006362-80-7	X						B			
1717	Pigment Orange 1	0006371-96-6		X			11725		B			
1719	Hydrocinnamic acid, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-, methyl ester	0006386-38-5				X			B			
1720	9,12-Octadecadienoic acid, Co(II)-salt	0006401-84-9				X			B			
1722	Pigment Red 12	0006410-32-8		X			12385	A				
1723	Pigment Red 9	0006410-38-4		X			12460		B			
1724	Pigment Red 5	0006410-41-9		X			12490		B			
1725	Pigment Blue 56	0006417-46-5		X			42800		B			
1726	Pigment Red 63:1	0006417-83-0		X			15880:1		B			
1727	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-	0006419-19-8	X						B			
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2				X		A		60	32	
1729	Morpholine, 4,4'-(oxydiethylene)di-	0006425-39-4	X						B			
1730	Direct Black 19	0006428-31-5		X			35255		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1731	Ethyl-3-(triethoxysilyl)propionate	0006439-39-0				X			B			
1732	Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-	0006440-58-0				X		A		0.05		
1733	Pigment Red 22	0006448-95-9		X			12315		B			
1734	Pigment Red 23	0006471-49-4		X			12355		B			
1735	Pigment Red 14	0006471-50-7		X			12380		B			
1736	Direct Black 22	0006473-13-8		X			35435		B			
1737	Morpholine, 2,6-dimethyl-, cis-	0006485-55-8	X						B			
1738	Pigment Yellow 3	0006486-23-3		X			11710	A				
1739	Pigment Orange 16	0006505-28-8		X			21160	A				
1740	Acid Blue 104	0006505-30-2		X			42735		B			
1741	Pigment Yellow 65	0006528-34-3		X			11740		B			
1742	Pigment Red 112	0006535-46-2		X			12370	A				
1743	Reactive Yellow 3	0006539-67-9		X			13245		B			
1744	1H,3H,5H-Oxazolo[3,4-c]oxazole-7a(7H)-methanol	0006542-37-6				X			B			
1745	Aniline, 2,2'-methylenedi-	0006582-52-1	X						B			
1746	Direct Orange 102	0006598-63-6		X			29156		B			
1747	Pyridinium, 2-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0006613-64-5				X			B			
1748	Acetic acid, 2,2'-oxybis-, dibutyl ester	0006634-18-0				X			B			
1749	Dimethylol Dimethyl Hydantoin	0006640-58-0				X			B			
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5				X		A		5		
1751	Pigment Red 17	0006655-84-1		X			12390		B			
1752	Pyrimido[1,2-a]azepine, 2,3,4,6,7,8,9,10-octahydro-	0006674-22-2	X						B			
1753	Pentaerythritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8				X		A				
1754	Solvent Yellow 29	0006706-82-7		X			21230		B			
1755	Dipropylamine, 3,3'-bis(dimethylamino)-	0006711-48-4				X			B			
1756	Peroxide, (3,3,5-trimethylcyclohexylidene)bis(tert-butyl)	0006731-36-8	X						B			
1757	Solvent Blue 4	0006786-83-0		X			44045:1		B			
1758	1H-Benzotriazole, 4,5,6,7-tetrahydro-	0006789-99-7				X			B			
1759	2-Pyrrolidinone, 1-cyclohexyl-	0006837-24-7	X						B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	X		A		5		
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5	X					A		0.05		
1762	Choline, methyl sulfate, methacrylate	0006891-44-7	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1763	Malic acid	0006915-15-7	X			X		A				
1764	1,2-Hexanediol	0006920-22-5	X						B			
1765	Solvent Orange 78	0006925-69-5		X			564100		B			
1766	Adipic acid, diisopropyl ester	0006938-94-9				X			B			
1767	Pigment Red 175	0006985-92-8		X					B			
1768	Pigment Brown 25	0006992-11-6		X			12510		B			
1769	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-	0007005-47-2	X		X	X			B			
1770	Pigment Red 48:2	0007023-61-2		X			15865:2	A				
1771	2H-Azepin-7-amine, 3,4,5,6-tetrahydro-N-(phenylmethyl)-	0007048-72-8				X			B			
1772	2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)-(9CI)	0007078-98-0				X			B			
1773	Triethylamine, 1,1'-dimethyl-	0007087-68-5	X						B			
1774	Imidazole, 1-ethyl-	0007098-07-9	X						B			
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5				X		A		0.6		
1776	Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0007147-34-4				X		A		0.05		
1777	Didecyldimethylammonium chloride	0007173-51-5				X		A		5		
1778	N-Oleyl-1,3-diaminopropane	0007173-62-8				X			B			
1779	1H-Imidazole, 2-(2-chlorophenyl)-1-[2-(2-chlorophenyl)-4,5-diphenyl-2H-imidazol-2-yl]-4,5-diphenyl-	0007189-82-4				X	X		B			
1780	Acetophenone, 2'-(pentyloxy)-	0007191-39-1	X						B			
1781	1,4-Bis(3-aminopropyl)piperazine	0007209-38-3	X						B			
1782	Ethanol, 2-[2-(2-propynyloxy)ethoxy]-	0007218-43-1				X			B			
1784	1,4-Butanediol bis(3-aminopropyl) ether	0007300-34-7	X						B			
1785	Pyrophosphoric acid, tetrapotassium salt	0007320-34-5	X						B			
1786	Acrylic acid, 2-(2-butoxyethoxy)ethyl ester	0007328-16-7	X						B			
1787	Acrylic acid, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0007328-17-8	X						B			
1788	1,3-Propanediamine, 2,2-dimethyl-	0007328-91-8	X						B			
1789	Ethane, 1,1,2,2-tetrakis[p-(2,3-epoxypropoxy)phenyl]-	0007328-97-4				X			B			
1790	tert-Butylamine, compd. with borane (1:1)	0007337-45-3	X						B			
1791	Acetic acid, 2-hydroxybutyl ester	0007397-62-8			X				B			
1792	Ammonium, diallyldimethyl-, chloride	0007398-69-8	X					A		5		
1793	1-Aziridinecarboxamide, N,N'-(methylenedi-4,1-phenylene)bis-	0007417-99-4				X			B			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5		X		X	77000	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1796	Silver	0007440-22-4		X		X		A		0.05		E174
1797	Carbon	0007440-44-0	X						B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8		X			77400	A				
1799	Pigment Black 16	0007440-66-6		X			77945		B			
1800	Aluminium chloride	0007446-70-0				X			B			
1801	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-	0007473-98-5	X				X		B			
1802	Morpholine, 4-methyl-, 4-oxide	0007529-22-8	X						B			
1803	Isobornyl methacrylate	0007534-94-3	X						B			
1804	Disperse Yellow 54	0007576-65-0		X			47020		B			
1805	Acetic acid, zirconium salt	0007585-20-8	X						B			
1806	β-Dextrin	0007585-39-9				X		A				
1807	Pigment Red 48:1	0007585-41-3		X			15865:1		B			
1808	Sodium phosphate tribasic	0007601-54-9				X			B			
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9		X		X	77811	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0.1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0.3 µm to the mm size
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5				X		A			19	
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0				X		A		0.6		
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0				X		A				
1813	Sodium bromide	0007647-15-6				X		A				
1814	Octadecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0007651-02-7				X			B			
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X			X		A				
1816	Hydrofluoric acid	0007664-39-3	X						B			
1817	Ammonia	0007664-41-7	X			X		A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9				X		A				
1820	Potassium iodide	0007681-11-0				X		A			6	
1821	Hypochlorous acid, sodium salt	0007681-52-9				X			B			
1822	Sodium phosphinate	0007681-53-0				X			B			
1823	Pyrosulfurous acid, disodium salt	0007681-57-4	X					A		10 (T) (e.a. SO ₂)		E223
1824	Sodium iodide	0007681-82-5				X		A			6	
1825	Nitric acid	0007697-37-2				X		A				
1826	Sulphur	0007704-34-9				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1827	Iron chloride, (FeCl ₃)	0007705-08-0				X			B			
1828	Silane, dichlorophenylvinyl-	0007719-02-0	X						B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1				X		A				
1830	Pyrophosphoric acid, tetrasodium salt	0007722-88-5	X						B			
1831	Persulphuric acid, potassium salt	0007727-21-1				X			B			
1833	Persulphuric acid, ammonium salt	0007727-54-0				X			B			
1834	Water	0007732-18-5			X	X		A				In compliance with Directive 98/83/EC
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7				X		A			19	
1836	Potassium bromide	0007758-02-3				X		A				
1837	Pyrophosphoric acid, disodium salt	0007758-16-9				X			B			
1838	Triphosphoric acid, pentasodium salt	0007758-29-4	X						B			
1839	Copper sulfate pentahydrate	0007758-99-8				X			B			
1840	Magnesium, tetrakis[carbonato(2-)]dihydroxypenta-	0007760-50-1				X			B			
1841	Nitric acid, silver(1+) salt	0007761-88-8				X			B			
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0				X		A				
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7				X		A			19	
1844	Tin chloride	0007772-99-8				X		A		12		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5				X		A				
1846	Dithionous acid, disodium salt	0007775-14-6				X			B			
1847	Peroxydisulphuric acid, disodium salt	0007775-27-1				X			B			
1848	Methacrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0007779-31-9	X						B			
1849	Graphite	0007782-42-5				X		A				
1850	Chlorine	0007782-50-5	X					A				
1851	Thiosulfuric acid, diammonium salt	0007783-18-8	X						B			
1852	Ammonium iron (II) sulfate hexahydrate	0007783-85-9	X						B			
1853	Silver chloride	0007783-90-6				X			B			
1854	Pigment White 14	0007787-59-9		X			77163		B			
1855	Copper bromide	0007787-70-4				X		A				
1856	Bromic acid, sodium salt	0007789-38-0				X			B			
1857	Periodic acid, sodium salt	0007790-28-5				X			B			
1858	Phosphoric acid, didecyl ester	0007795-87-1				X			B			
1859	Hypophosphoric acid	0007803-60-3				X			B			
1860	Terpineol	0008000-41-7	X			X			B			
1861	Tung oil	0008001-20-5	X		X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1862	Japan wax	0008001-39-6				X		A				
1863	Ceresin	0008001-75-0				X		A				
1864	Castor oil, hydrogenated	0008001-78-3	X			X		A				
1865	Castor oil	0008001-79-4	X		X	X		A				
1866	Oils, pine	0008002-09-3				X			B			
1867	Tall oil	0008002-26-4	X			X		A				
1868	Castor oil, sulphated	0008002-33-3				X			B			
1869	Lecithins	0008002-43-5				X		A				
1870	Fats and Glyceridic oils, menhaden	0008002-50-4				X			B			
1871	Montan wax	0008002-53-7				X		A				
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2				X			B			
1873	Solvent Yellow 33	0008003-22-3		X			47000		B			
1874	Acid Yellow 3	0008004-92-0		X			47005	A				E104
1875	Acid Black 2	0008005-03-6		X			50420		B			
1876	Direct Yellow 44	0008005-52-5		X			29000		B			
1877	Candelilla wax	0008006-44-8				X		A				
1878	Turpentine, oil	0008006-64-2	X			X			B			
1879	Pigment Yellow 53	0008007-18-9		X			77788	A				
1880	Cashew nutshell oil	0008007-24-7	X						B			
1881	Sorbitan sesquioleate	0008007-43-0				X			B			
1882	Kerosene	0008008-20-6				X			B			
1883	Oils, lemon	0008008-56-8	X					A				
1884	Oils, orange, sweet	0008008-57-9	X					A				
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X	X			B			
1886	Beeswax	0008012-89-3				X		A				
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X				B			
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X			X		A		60	32	Oxirane < 8 %, iodine number < 6
1889	Carnauba wax	0008015-86-9				X		A				
1890	Linseed oil, epoxidised	0008016-11-3				X			B			
1891	Oiticica oil	0008016-35-1	X						B			
1892	Waxes and Waxy substances, rice bran	0008016-60-2				X			B			
1893	Tall oil pitch	0008016-81-7				X			B			
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X			X		A				
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1896	Alcohols, lanolin	0008027-33-6	X							B			
1897	Orange, sweet, ext.	0008028-48-6	X							B			
1898	Tallow, hydrogenated	0008030-12-4	X							B			
1899	Naphtha	0008030-30-6				X				B			
1900	Ligroine	0008032-32-4				X				B			
1901	Lanolin anhydrous	0008038-43-5				X				B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5			X					B			
1903	N-Ethyl-toluenesulphonamide	0008047-99-2				X			A		5		Mixture 70/30 % of o- and p-derivatives [1077-56-1] and [80-39-7]
1904	Rosin	0008050-09-7	X			X			A				
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5				X			A				
1906	Rosin, decarboxylated	0008050-18-8	X							B			
1907	Resin acids and rosin acids, esters with triethylene glycol	0008050-25-7	X			X				B			
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8				X			A				
1909	Rosin, maleated	0008050-28-0	X			X				B			
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X			X			A				
1911	Resin acids and rosin acids, ethoxylated	0008050-33-7				X				B			
1912	Coconut oil, reaction products with diethanolamine	0008051-30-7				X				B			
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X			X			A				
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3	X			X				B			
1915	Asphalt	0008052-42-4				X				B			
1916	Tallow, sulfated, sodium salt	0008052-50-4				X				B			
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5				X			A		0.24		Only to be used as dispersant for plastics dispersions
1918	Gum arabic	0009000-01-5				X			A				
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7				X			A				
1920	Copals	0009000-14-0	X							B			
1921	Damar resin	0009000-16-2	X			X			A				
1922	Gum ghatti	0009000-28-6				X				B			
1923	Guar gum	0009000-30-0				X			A				
1924	Copals, Manila	0009000-42-4	X							B			
1925	Shellac	0009000-59-3	X						A				
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1				X			A				
1927	Pectin	0009000-69-5				X			A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1928	Gelatin	0009000-70-8				X		A				
1929	Casein	0009000-71-9				X		A				
1930	Amylase, α-	0009000-90-2				X			B			
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0				X		A				
1932	Polyvinyl chloride	0009002-86-2				X		A				
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4				X		A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5				X		A				
1935	Poly(ethyleneimine)	0009002-98-6				X			B			
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4				X		A		6 (T)		
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6				X			B			
1938	2-Propenamide, homopolymer	0009003-05-8				X			B			
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0				X		A				
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6				X		A				
1941	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy-	0009003-13-8				X			B			
1942	Polybutadiene	0009003-17-2				X			B			
1943	Acrylonitrile-butadiene, copolymer	0009003-18-3				X			B			
1944	Poly(vinyl ether)	0009003-19-4				X		A				
1945	Polyvinyl acetate	0009003-20-7				X		A				
1946	Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer	0009003-22-9				X		A				
1947	1-Propene, 2-methyl-, homopolymer	0009003-27-4				X			B			
1948	Butene, homopolymer	0009003-29-6				X			B			
1949	Phenol, polymer with formaldehyde	0009003-35-4				X			B			
1950	Formaldehyde, polymer with (chloromethyl)oxirane and phenol	0009003-36-5				X			B			
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8				X		A				The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC
1952	Propane, 1-(ethenyloxy)-2-methyl-, homopolymer	0009003-44-5				X			B			
1953	Polybutyl acrylate	0009003-49-0				X			B			
1954	Benzene, ethenyl-, homopolymer	0009003-53-6				X			B			
1955	Terpenes and terpenoids, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0009003-73-0				X			B			
1956	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, homopolymer	0009003-77-4				X			B			
1957	Octadecane, 1-(ethenyloxy)-, homopolymer	0009003-96-7				X			B			
1958	Cellulose	0009004-34-6	X			X		A				
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X			X		A				

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1960	Cellulose acetate propionate	0009004-39-1	X						A				
1961	Dextrin	0009004-53-9				X			A				
1962	Dextran	0009004-54-0				X				B			
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3				X			A				
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4				X			A				
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5				X			A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0				X			A				
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2				X			A				
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3				X			A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5				X			A				
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0	X						A				
1971	Polyethyleneglycol monomethyl ether	0009004-74-4	X							B			
1972	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -butyl- ω -hydroxy-	0009004-77-7				X				B			
1973	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-	0009004-78-8				X				B			
1974	Polyethyleneglycol monolaurate	0009004-81-3				X			A				
1975	Polyethyleneglycol isooctylphenyl ether	0009004-87-9				X				B			
1976	Polyethyleneglycol monopalmitate	0009004-94-8				X			A				
1977	Polyethyleneglycol monooleate	0009004-96-0				X			A				
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1				X			A		42		
1979	Polyethyleneglycol dilaurate	0009005-02-1				X			A				
1980	Polyethyleneglycol dioleate	0009005-07-6				X			A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X			X			A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0				X			A				
1984	Alginic acid	0009005-32-7				X			A				
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2				X			A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5				X			A				
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6				X			A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7				X			A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8				X			A				
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3				X			A				
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4				X			A				
1992	Turpentine	0009005-90-7				X				B			
1993	Rubber, natural	0009006-04-6				X			A				
1994	Ethylene-maleic anhydride, copolymer	0009006-26-2				X				B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
1996	Proteins, soy	0009010-10-0	X						A				
1997	Acrylic acid, polymer with ethene	0009010-77-9				X				B			
1998	1-Propene, polymer with ethene	0009010-79-1				X				B			
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2				X				B			Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w
2000	Formaldehyde-urea, copolymer	0009011-05-6				X				B			
2001	Copolymer of 1,1-dichloro ethene and vinyl chloride	0009011-06-7				X				B			
2002	Benzene, ethenyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009011-11-4				X				B			
2003	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer	0009011-14-7				X				B			
2004	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester, homopolymer	0009011-15-8				X				B			
2005	Butyl methacrylate-isobutyl methacrylate, copolymer	0009011-53-4				X				B			
2006	Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyn-4,7-diol ether	0009014-85-1				X			A			36	
2007	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-sulfo-ω-(nonylphenoxy)-, sodium salt	0009014-90-8				X				B			
2008	Polyethyleneglycol dinonylphenyl ether	0009014-93-1				X				B			
2009	Poly(2-vinylpyridine N-oxide)	0009016-06-2				X				B			
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9				X				B			
2011	1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,2-ethanediol and α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0009016-88-0				X				B			
2012	Benzene, ethenylmethyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009017-27-0				X				B			
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2				X			A				
2014	Acrylic acid, polymer with sodium 2-propenoate	0009033-79-8				X				B			
2015	Hemicellulose	0009034-32-6	X							B			
2016	Poly(oxy-1,2-ethanediyl),α-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]-ω-hydroxy-	0009036-19-5				X				B			
2017	Galactoarabinan	0009036-66-2				X				B			
2018	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, decyl ether	0009038-29-3				X				B			
2019	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butyl 2-propenyl ether	0009038-92-0	X							B			
2020	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monobutyl ether	0009038-95-3				X				B			
2021	Decaglycerol	0009041-07-0				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2	X			X			B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0009042-19-7				X			B			
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1				X		A				
2025	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-05-0				X			B			
2026	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy-1,4-butanediyl] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-06-1				X			B			
2027	Poly(vinylpyridine N-oxide)	0009045-81-2				X			B			
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9				X		A		5		For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecylether
2029	Poly[oxy-1,2-ethanediyl], α -(tributylphenyl)- ω -hydroxy-	0009046-09-7				X			B			
2030	Polypropyleneglycol bis(2-aminopropyl) ether	0009046-10-0	X						B			
2031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatobenzene]	0009048-57-1				X			B			
2032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009048-90-2				X			B			
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7				X		A				
2034	Maltodextrine	0009050-36-6				X		A				
2035	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1)	0009051-49-4				X			B			
2036	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether, ammonium salt	0009051-57-4	X						B			
2037	Polypropyleneglycol - toluene diisocyanate, copolymer	0009057-91-4				X			B			
2038	Poly[oxy-1,2-ethanediyl], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009059-74-9				X			B			
2039	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monomethyl ether	0009063-06-3				X			B			
2040	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(methylphenyl)- ω -hydroxy-	0009064-13-5				X			B			
2041	Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, ammonium salt	0009069-80-1				X			B			
2042	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1)	0009082-00-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2043	Formaldehyde - naphthalenesulphonic acid, copolymer, sodium salt	0009084-06-4				X			B			
2044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-phenylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0009086-52-6				X			B			
2045	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -(phenylmethoxy)-	0009086-75-3				X			B			
2046	α -Dextrin	0010016-20-3				X		A				
2047	Ethanol, 2,2',2''-nitritotri-, phosphate (salt)	0010017-56-8				X			B			
2048	Barium nitrate	0010022-31-8				X		A				
2049	Hydrochloric acid, tetrasilicone salt	0010026-04-7				X			B			
2050	Iron bromide, (FeBr ₃)	0010031-26-2	X						B			
2051	Copper dinitrate trihydrate	0010031-43-3				X			B			
2052	Hydrobromic acid	0010035-10-6	X						B			
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5				X		A			10	
2054	Hydroxylamine, sulfate (2:1) (salt)	0010039-54-0	X						B			
2055	Boron nitride	0010043-11-5				X		A			16	
2056	Boric acid	0010043-35-3	X			X		A			16	
2057	Calcium chloride	0010043-52-4				X		A				
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2				X		A				
2059	Ethanol, 2,2',2''-nitritotri-, compd. with boric acid (HBO ₃)	0010049-36-2				X			B			
2060	Diphenylamine, 4,4'-bis(α,α -dimethylbenzyl)-	0010081-67-1				X			B			
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8				X		A		5		
2062	2,2-Bis(hydroxymethyl)butanoic acid	0010097-02-6				X			B			
2063	Pigment Violet 16	0010101-66-3		X			77742		B			
2064	Stearic acid, cerium salt	0010119-53-6				X		A				
2065	Metaphosphoric acid, hexasodium salt(H ₆ P ₆ O ₁₈)	0010124-56-8				X			B			
2066	Solvent Orange 6	0010127-28-3		X			18736:1		B			
2067	N-(2-(4-Oxo-4H-3,1-benzoxazine-2-yl-) phenyl)naphthaline-2-sulfonamide	0010128-55-9				X			B			
2069	Sulfurous acid, monoammonium salt	0010192-30-0	X						B			
2070	Benzoic acid, p-tert-butyl-, barium salt	0010196-68-6				X			B			
2071	Ethanol, 2,2'-(octadecylimino)di-	0010213-78-2				X			B			
2072	Silane, triethoxy[2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl]-	0010217-34-2	X						B			
2073	1,3-Dimethyl-1,3-bis(trimethylsilyl)urea UTMS	0010218-17-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2074	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, compd. with boric acid (HBO3)(1:1)	0010220-75-4				X			B			
2075	Acetamide, 2,2-dibromo-2-cyano-	0010222-01-2				X			B			
2076	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 5,12-dihydro-2-methyl-	0010228-01-0				X			B			
2077	Triethanolamine monooleate	0010277-04-0				X			B			
2078	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester	0010287-53-3	X			X	X		A	0.05		
2079	Phosphorous acid	0010294-56-1	X						B			
2080	Solvent Yellow 19	0010343-55-2		X			13900:1		B			
2081	Metaphosphoric acid, sodium salt (HPO3)	0010361-03-2				X			B			
2082	d,l-Camphorquinone	0010373-78-1	X			X	X		B			
2083	Lithium iodide	0010377-51-2				X			A		6	
2084	Ammonium, ethylmethyldioctadecyl-, ethyl sulfate	0010378-14-0				X			B			
2085	1-Naphthalenemethanamine, α-methyl-, (S)-	0010420-89-0	X						B			
2086	2-Oxazoline, 2-ethyl-	0010431-98-8	X						B			
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5				X			A			
2088	Ammonium, trimethyl-9-octadecenyl-, chloride(Z)-	0010450-69-8	X						B			
2089	Oleylammoniurn acetate	0010460-00-1				X			B			
2090	Sodium 3-(methacryloyloxy)propane-1-sulfonate	0010548-16-0				X			B			
2091	N,N'-Bis (3-aminopropyl) ethylenediamine	0010563-26-5	X						B			
2092	1,3-Propanediamine, N'-(3-aminopropyl)-N,N-dimethyl-	0010563-29-8	X						B			
2093	2-Butyn-1-ol, 4-(diethylamino)-	0010575-25-4				X			B			
2094	Acetic acid, [(dibutylstannylene)dithio]di-, bis(2-ethylhexyl)ester	0010584-98-2				X			B			
2095	Propionic acid, 3,3'-thiodi-, dtridecyl ester	0010595-72-9				X			B			
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1				X			A			
2098	Manganate(3-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato-(5-)]-, trisodium	0011065-74-0				X			B			
2099	Isooctyl epoxystearate	0011087-88-0				X			B			
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9				X			A			
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2				X			B			
2102	Octadecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol	0011099-07-3				X			B			
2103	Yttrium oxide sulfide	0011099-13-1				X			B			
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3				X			A			
2105	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with (1,2-ethanediylidinitrilo) tetrakis[propanol] (4:1)	0011111-34-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2106	Fluoroaliphatic polymeric esters (95-99%)	0011114-17-3				X			B			
2107	Starch, phosphate	0011120-02-8	X					A				E1410
2108	Manganese oxide	0011129-60-5				X		A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2				X		A				
2110	Mica	0012001-26-2		X		X	77019	A				
2111	Pigment Green 18	0012001-99-9		X			77289		B			
2112	Gilsonite	0012002-43-6				X			B			
2113	Fluorphlogopite	0012003-38-2				X			B			
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7				X		A				
2115	Aluminate (AlO ₂ ¹⁻), strontium (2:1)	0012004-37-4				X			B			
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5				X		A			16	
2117	Europium oxide (EuO)	0012020-60-9				X			B			
2118	Zirconate(2-), hexafluoro-, dihydrogen	0012021-95-3				X			B			
2119	Aluminosilicic acid, magnesium sodium salt	0012040-43-6				X			B			
2120	Aluminium chloride hydroxide, (Al ₂ Cl(OH) ₅)	0012042-91-0				X			B			
2121	Barium titanium oxide, (BaTiO ₃)	0012047-27-7				X			B			
2123	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with ethylenediamine (2:1)	0012068-06-3				X			B			
2124	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-butanamine (1:1)	0012068-09-6				X			B			
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1				X		A				
2126	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]bis(triphenylphosphine oxide)-	0012121-29-8	X						B			
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9				X		A				
2128	Magnesium carbonate hydroxide	0012125-28-9				X			B			
2129	Titanium(II)oxide, (TiO)	0012137-20-1				X			B			
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6		X		X		A				
2131	Hectorite	0012173-47-6				X			B			
2132	Aluminium magnesium silicate hydrated	0012174-11-7				X			B			
2133	Cobaltate (CoO ₂ ¹⁻), lithium	0012190-79-3				X			B			
2134	Ozokerite	0012198-93-5				X		A				
2135	Smectite-group minerals	0012199-37-0				X			B			
2136	Pigment Green 2	0012213-69-3		X					B			
2137	Disperse Blue 60	0012217-80-0		X			61104		B			
2138	Acid Violet 66	0012220-53-0		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2139	Direct Blue 199	0012222-04-7	X				74190		B			
2140	Pigment Red 81	0012224-98-5	X				45160		B			
2141	Pigment Red 176	0012225-06-8	X				12515		B			
2142	Pigment Violet 32	0012225-08-0	X				12517	A				
2143	Pigment Yellow 97	0012225-18-2	X				11767		B			
2144	Pigment Yellow 100	0012225-21-7	X				19140:1		B			
2145	Solvent Blue 67	0012226-78-7	X						B			
2146	Solvent Yellow 43	0012226-96-9	X				561930		B			
2147	Solvent Red 122	0012227-55-3	X						B			
2148	Solvent Yellow 81	0012227-56-4	X						B			
2149	Solvent Yellow 82	0012227-67-7	X						B			
2150	Acid Red 51:1	0012227-78-0	X				45430:1		B			Erythrosine aluminium lake
2151	Pigment Black 11	0012227-89-3	X				77499	A				
2153	Pigment Orange 36	0012236-62-3	X				11780	A				
2154	Pigment Orange 38	0012236-64-5	X				12367		B			
2155	Solvent Black 27	0012237-22-8	X						B			
2156	Solvent Black 28	0012237-23-9	X						B			
2157	Solvent Red 118	0012237-26-2	X						B			
2158	Solvent Red 119	0012237-27-3	X						B			
2159	Solvent Orange 54	0012237-30-8	X						B			
2160	Solvent Yellow 79	0012237-31-9	X						B			
2161	Pigment Violet 27	0012237-62-6	X				42535:3		B			
2162	Pigment Red 169	0012237-63-7	X				45160:2		B			
2163	Reactive Blue 7	0012238-09-4	X				74460		B			
2164	Acid Yellow 49	0012239-15-5	X				18640		B			
2165	Solvent Red 124	0012239-74-6	X						B			
2166	Solvent Yellow 83	0012239-75-7	X						B			
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2			X			A				
2168	Solvent Red 125	0012271-00-0	X						B			
2169	Pigment Yellow 62	0012286-66-7	X				13940	A				
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3			X			A				
2171	Erbium oxide sulfide (Er ₂ O ₂ S)	0012345-97-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2172	Ferrate(2-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato(5-)]-, sodiumhydrogen	0012389-75-2				X			B			
2173	Ammonium octamolybdate	0012411-64-2		X					B			
2174	Ytterbium oxide sulfide (Yb ₂ O ₂ S)	0012439-78-0				X			B			
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2	X					A		0.05		
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9				X		A				
2177	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester	0012645-31-7				X			B			
2178	Octadecanoic acid, monoester with oxybis[propanediol]	0012694-22-3				X			B			
2179	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, isodecyl diisooctyl ester	0012694-45-0				X			B			
2180	α -D-Glucopyranoside, β -D-fructofuranosylbenzoate	0012738-64-6	X						B			
2181	Iron phosphide	0012751-22-3				X		A				Only to be used in PET polymers and copolymers
2182	Pigment Yellow 109	0012769-01-6		X			56284		B			
2183	Phosphoric acid, butyl ester	0012788-93-1				X			B			
2184	Phosphoric acid, pentyl ester	0012789-46-7	X						B			
2185	Blend of liquid hydrocarbons, fats, nonionic emulsifiers and silicone oils	0012794-56-8				X			B			
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8				X		A		6		
2187	Benzenamine, oxidised	0013007-86-8				X			B			
2188	Solvent Orange 45	0013011-62-6		X					B			
2189	3-Heptanone, 2-methyl-	0013019-20-0				X			B			
2190	3-Pyrazolidinone, 4-(hydroxymethyl)-4-methyl-1-phenyl-	0013047-13-7				X			B			
2191	Acrylic acid, hexamethylene ester	0013048-33-4	X		X				B			ECM
2192	Acrylic acid, decamethylene ester	0013048-34-5	X						B			
2193	Stearic acid, 2,2-bis(hydroxymethyl)trimethylene ester	0013081-97-5				X			B			
2194	1-Butanaminium, N,N-dibutyl-N-methyl-, methyl sulfate	0013106-24-6				X			B			
2195	Choline, methyl sulfate, acrylate	0013106-44-0	X						B			
2196	Peroxyhexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, tert-butyl ester	0013122-18-4	X						B			
2197	Ethanol, 2-[2-[2-(dodecyloxy)ethoxy]ethoxy]-, hydrogen sulfate, sodium salt	0013150-00-0				X			B			
2198	Aluminium hydroxide bis(4-tert-butylbenzoate)	0013170-05-3				X			B			
2199	Ammonium, dimethyloctadecyl(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0013177-41-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2200	1-Dodecanaminium, N-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-N,N-dimethyl-hydroxide, inner salt	0013197-76-7				X			B			
2201	Propane, 1,2,3-tris(2,3-epoxypropoxy)-	0013236-02-7				X			B			
2202	Formic acid, chloro-, cyclohexyl ester	0013248-54-9	X						B			
2203	Sodium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-84-6				X			B			
2204	Potassium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-85-7				X			B			
2205	Eleostearic acid	0013296-76-9	X						B			
2206	9,10-Anthracenedione, 1-(phenylthio)-	0013354-35-3				X			B			
2207	Acetic acid, cyano-, 2-ethylhexyl ester	0013361-34-7				X			B			
2208	Phosphonium, butyltriphenyl-, chloride	0013371-17-0				X			B			
2209	1-Phenanthrenemethanol, tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-,	0013393-93-6				X			B			
2210	Acrylic acid, hexadecyl ester	0013402-02-3				X			B			
2211	Furan, tetrahydro-3-methyl-	0013423-15-9	X						B			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2				X		A				
2213	Phosphoric acid, strontium salt (1:1)	0013450-99-2				X			B			
2214	Barite	0013462-86-7				X			B			
2215	Zinc, bis(1-hydroxy-2(1H)-pyridinethionato)-	0013463-41-7				X			B			
2216	Solvent Orange 5	0013463-42-8	X				18745:1		B			
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7	X				77891	A				
2218	3-Carene	0013466-78-9	X			X			B			
2219	Butanenitrile, 2,2'-azobis[2-methyl-	0013472-08-7	X						B			
2220	Solvent Red 48	0013473-26-2		X			45410:1		B			
2221	3,13-Dioxa-8-aza-4,12-disilapentadecane, 4,4,12,12-tetraethoxy-	0013497-18-2				X			B			
2222	Pigment Yellow 73	0013515-40-7		X			11738		B			
2223	N-(2-Aminoethyl) 1,3-diaminopropane	0013531-52-7	X						B			
2224	Acrylic acid, monoester with diethyleneglycol	0013533-05-6	X						B			
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1				X		A				
2226	Phosphonic acid	0013598-36-2	X						B			
2227	Silylamine, N,N-diethyl-1,1-dimethyl-	0013686-66-3				X			B			
2228	Morpholine, p-toluenesulphonate	0013732-62-2	X						B			
2229	Phosphoric acid, zirconium(4+) salt (2:1)	0013772-29-7				X			B			
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2	X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5				X			B			
2232	Bis(phenoxyethyl)formal	0013879-32-8				X			B			
2233	Butanenitrile, 2-amino-2,3-dimethyl-	0013893-53-3				X			B			
2234	Triphosphoric acid, aluminium salt (1:1)	0013939-25-8				X			B			
2235	sec-Butylamine	0013952-84-6	X						B			
2236	Oleic acid, compd. with 2,2'-iminodiethanol (1:1)	0013961-86-9				X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0	X						B			
2238	Wollastonite	0013983-17-0				X		A				
2239	Zinc, bis(2,4-pentanedionato)-	0014024-63-6				X			B			
2240	Pigment Blue 27	0014038-43-8		X			77510	A				
2241	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]-	0014054-87-6				X			B			
2242	Pigment Yellow 184	0014059-33-7		X			771740		B			
2243	Pigment Blue 79	0014154-42-8		X			741300		B			
2244	Cyclohexane, 1,4-bis[(2,3-epoxypropoxy)methyl]-	0014228-73-0				X			B			
2245	Maleic acid, diisobutyl ester	0014234-82-3	X						B			
2246	3-[(2-Aminoethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0014235-54-2				X			B			
2247	Pigment Green 36	0014302-13-7		X			74265		B			
2248	Zinc, [phthalocyaninato(2-)]-	0014320-04-8				X			B			
2249	Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester	0014351-40-7				X		A				
2250	2-Dodecanethiol	0014402-50-7				X			B			
2251	Magnesate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0014402-88-1				X			B			
2252	Cristobalite	0014464-46-1				X		A				
2253	Methanol, (phenylmethoxy)-	0014548-60-8	X						B			
2254	Magnesium, bis(8-quinolinolato)-	0014639-28-2				X			B			
2255	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium salt	0014689-29-3				X			B			
2256	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, pentyl ester	0014779-78-3				X			B			
2257	Aluminium, (hydrogen acetoacetato)diisopropoxy-, ethyl ester	0014782-75-3	X						B			
2258	Talc	0014807-96-6		X		X	77718	A				
2259	Quartz	0014808-60-7				X		A				
2260	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, tetrapotassium salt	0014860-53-8	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2261	4-Pyridinecarbonitrile, 1-oxide	0014906-59-3			X				B			
2262	1-Dodecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-08-5			X				B			
2263	1-Tetradecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-09-6			X				B			
2264	β -Alanine, N-(2-carboxyethyl)-N-dodecyl-, monosodium salt	0014960-06-6	X						B			
2265	Oxalic acid, vanadium salt	0014974-48-2			X				B			
2266	Solvent Red 43	0015086-94-9		X			45380:2		B			
2267	3-[Decyl(dimethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0015163-36-7			X				B			
2268	Glyoxylic acid, phenyl-, methyl ester	0015206-55-0			X	X			B			
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8	X					A		0.05		
2270	Aluminium, tris(N-hydroxy-N-nitrosobenzenaminato-O,O')-	0015305-07-4			X				B			
2271	Aluminium tris(ethyl acetylacetate)	0015306-17-9			X				B			
2272	Manganate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0015375-84-5			X				B			
2273	3-Sulfinobenzoic acid	0015451-00-0	X						B			
2274	Pyridinium, 1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0015471-17-7			X				B			
2275	1,5-Pentanediamine, 2-methyl-	0015520-10-2	X		X				B			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2			X			A			10	
2277	Di-n-butyltin-di-(monobutyl)maleate	0015546-16-4			X				B			
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1			X			A			10	
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5			X			A			10	
2280	Trimethylolpropane triacrylate	0015625-89-5		X				A		0.05		ECM
2281	Carbonic acid disodium salt, compd. with hydrogen peroxide (H ₂ O ₂)(2:3)	0015630-89-4	X						B			
2282	2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0015646-96-5	X					A				QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)
2283	2-Heptadecyl-4,4'-bis(methylene stearate)-1,3-oxazoline	0015655-33-1			X				B			
2284	Pigment Yellow 129	0015680-42-9		X			48042		B			
2285	Acrylic acid, ester with 3-hydroxy-1-propanesulfonic acid sodium salt	0015717-25-6			X				B			
2286	Phenol, 4-chloro-3-methyl-, sodium salt	0015733-22-9	X		X				B			
2287	4-Quinolinecarboxylic acid, 1,2-dihydro-2-oxo-	0015733-89-8			X				B			
2288	Pigment Red 48:3	0015782-05-5		X			15865:3	A				
2289	Pigment Red 60, barium salt (2:3)	0015782-06-6		X			16105		B			
2290	Food Yellow 3:1 (Pigment Yellow 104)	0015790-07-5		X			15985:1		B			
2291	Pigment Red 63:3	0015792-20-8		X			15880:3		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2292	Acid Blue 9, aluminum salt (3:2)	0015792-67-3		X					B			
2293	Pigment Orange 34	0015793-73-4		X			21115		B			
2294	Phosphonic acid, [[[phosphonomethyl]imino]bis[2,1-ethanediyl]nitrolobis(methylene)]]tetrakis-	0015827-60-8	X						B			
2295	s-Triazine, 1,3,5-tris[3-(dimethylamino)propyl]hexahydro-	0015875-13-5				X			B			
2296	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, titanium salt	0015879-01-3				X			B			
2298	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-diethenyl-1,3-dimethyl-	0015948-19-3	X						B			
2299	Pyridinium, 1-benzyl-3-carboxy-, hydroxide, inner salt	0015990-43-9				X			B			
2300	Sarcosine, N-oleoyl-, calcium salt	0016026-16-7				X			B			
2301	Pigment Red 122	0016043-40-6		X			73915	A				
2302	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxyethylene)]bis-	0016096-30-3				X			B			
2303	Oxirane, 2,2'-[1,6-hexanediylbis(oxyethylene)]bis-	0016096-31-4			X	X			B			ECM
2304	Pigment Green 8	0016143-80-9		X			10006		B			
2305	Propionic acid, 3-mercapto-, butyl ester	0016215-21-7	X						B			
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3	X					A		0.05		
2307	Oleylpalmitamide	0016260-09-6				X		A		5		
2308	Solvent Orange 63	0016294-75-0		X			68550		B			
2309	Ethanol, 2-(propylamino)-	0016369-21-4	X						B			
2310	Dolomite	0016389-88-1				X		A				
2311	Hexanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0016397-75-4				X			B			
2312	Pigment Red 268	0016403-84-2	X				12316		B			
2313	Silane, hexadecyltrimethoxy-	0016415-12-6				X			B			
2314	Acid Red 51	0016423-68-0	X				45430	A		6		E127 Erythrosine
2315	2,2-Stilbenedisulfonicacid, 4,4-bis((4-bis(2-hydroxyethyl)amino)-6-(H-sulfoanilino)-S-triazi-N-2yl)amino-	0016470-24-9				X			B			
2316	Food Blue 1	0000860-22-0		X			73015:1	A				E132; indigo carmine
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3				X		A			14	
2318	Methacrylic acid, behenyl ester	0016669-27-5	X						B			
2319	N-(Isobutoxymethyl)acrylamide	0016669-59-3	X						B			
2320	Pyrosulfurous acid, dipotassium salt	0016731-55-8	X						B			
2321	Reactive Blue 5	0016823-51-1		X			61205:1		B			
2322	Borate(1-), tetrafluoro-, hydrogen	0016872-11-0	X						B			
2323	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium	0016893-85-9				X			B			
2324	Piperidine, 4,4'-trimethylenedi-	0016898-52-5	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2325	Titanium, diethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')-	0016902-40-2				X			B			
2326	2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0016938-22-0	X					A				QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)
2327	Borate(1-), tetrahydro-, sodium	0016940-66-2				X			B			
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1				X			B			
2329	Silicate(2-), hexafluoro-, magnesium	0016949-65-8				X			B			
2330	Acrylic acid, 2-hydroxy-3-phenoxypropyl ester	0016969-10-1	X						B			
2331	2-Butenedioic acid (E)-, disodium salt	0017013-01-3				X			B			
2332	Phosphoric acid, titanium(4+) salt	0017017-57-1	X						B			
2333	Iron, [[N-(carboxymethyl)-N'-(2-hydroxyethyl)-N,N'-ethylene-diglycinato](3-)]-	0017084-02-5				X			B			
2334	Phosphate(1-), hexafluoro-, potassium salt	0017084-13-8				X			B			
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2				X		A				
2336	Decanedioic acid, disodium salt	0017265-14-4				X			B			
2337	Silane, chloromethylphenylvinyl-	0017306-05-7	X						B			
2338	Acrylic acid, 2-[ethyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0017329-79-2				X			B			
2339	Ethanamine, 2,2'-dithiobis[N,N-dimethyl-, dihydrochloride	0017339-60-5	X						B			
2340	Cyclohexane, 1,4-bis[(ethenyloxy)methyl]-	0017351-75-6	X						B			
2342	Acid Red 87	0017372-87-1		X			45380		B			
2343	Propanoic acid, 2-hydroxy-, methyl ester, (R)-	0017392-83-5				X			B			
2344	Disperse Red 60	0017418-58-5		X			60756		B			
2345	Formic acid, chloro-, sec-butyl ester	0017462-58-7	X						B			
2346	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(methoxymethyl)-	0017464-88-9				X			B			
2347	Zirconium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-44-9				X			B			
2348	Titanium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-79-0				X			B			
2349	Acrylic acid, 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl ester	0017527-29-6	X						B			
2350	4-sec-Butyl-2,6-di-tert-butylphenol	0017540-75-9				X			B			
2351	Propane, 1,3-bis(2,3-epoxypropoxy)-2,2-dimethyl-	0017557-23-2	X						B			
2352	1-Propanesulfonic acid, 3-mercapto-, monosodium salt	0017636-10-1				X			B			
2353	Glycine, N,N-dimethyl-, potassium salt	0017647-86-8				X			B			
2354	Pigment Violet 37	0017741-63-8		X			51345	A				
2355	Acrylic acid, diester with tetraethyleneglycol	0017831-71-9	X		X				B			ECM
2356	4-Hydroxybutyl vinyl ether	0017832-28-9			X				B			ECM
2357	Pigment Red 52:1	0017852-99-2		X			15860:1	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2358	2,4,7,9-Tetramethyl-4,7-decanediol	0017913-76-7				X			B			
2359	Europate(1-),tetrakis(4,4,4-trifluoro-1-phenyl-1,3-butanedionato-O,O'), hydrogen, compd. with N-methylmethanamine (1:1)	0017926-15-7				X			B			
2360	Bis(isopropoxy)titanium bis(acetylacetonate)	0017927-72-9				X			B			
2361	Carbamic acid, [3-(triethoxysilyl)propyl]-, ethyl ester	0017945-05-0				X			B			
2362	Pigment Green 4	0018015-76-4		X					B			
2363	Oleic acid, compd. with diethylenetriamine	0018016-43-8				X			B			
2364	Indeno[1,2-d]-m-dioxin, 4,4a,5,9b-tetrahydro-	0018096-62-3				X			B			
2365	3-Chloropropylmethyldimethyloxysilane	0018171-19-2	X						B			
2366	Silane, (2-methoxyethoxy)trimethyl-	0018173-74-5	X						B			
2367	Silylamine, 1-chloro-N,N,1,1-tetramethyl-	0018209-60-4	X						B			
2368	Phenol, 2,4,6-tris(α-methylbenzyl)-	0018254-13-2				X			B			
2369	Tetraethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	0018268-70-7				X			B			
2370	Tin oxide, (SnO ₂)	0018282-10-5				X			B			
2371	Acrylic acid, docosyl ester	0018299-85-9				X			B			
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4				X			B			
2373	1,1,2,4-Tetramethyl-1-sila-2-azacyclopentane	0018387-19-4				X			B			
2374	Silane, dichlorododecylmethyl-	0018407-07-3	X						B			
2375	1-Aza-2-silacyclopentane, 1-(2-aminoethyl)-2-methoxy-2,4-dimethyl-	0018441-77-5				X			B			
2376	Acid Red 92	0018472-87-2		X			45410		B			
2377	2-Octanol, 2,6-dimethyl-	0018479-57-7				X			B			
2378	Phosphine, diphenyl[2-(triethoxysilyl)ethyl]-	0018586-39-5				X			B			
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4				X		A		0.05		SML including the sum of its hydrolysis products
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1				X		A				
2381	Bis(3-ethyl-3-oxetanylmethyl) ether	0018934-00-4	X						B			
2383	1,2-Propanediol, dibenzoate	0019224-26-1	X						B			
2384	Ethanol, 2-isopropoxy-, acetate	0019234-20-9			X				B			
2385	2-Heptene, 4,6-dimethyl-2,4,6-triphenyl-	0019303-34-5	X						B			
2386	1-Tetradecanaminium, N-ethyl-N,N-dimethyl-, ethyl sulfate	0019309-23-0				X			B			
2387	1-Propanol, 3-[(2-hydroxyethyl)amino]-	0019344-29-7	X						B			
2388	Acid Green 1	0019381-50-1		X			10020		B			
2389	Acrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0019485-03-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2390	Huntite	0019569-21-2				X		A				
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1				X			B			
2392	Hexanoic acid, 2-ethyl-, sodium salt	0019766-89-3				X			B			
2393	3-Oxazolidineethanol	0020073-50-1	X						B			
2394	Phosphonic acid, [2-[(hydroxymethyl)carbamoyl]ethyl]-, dimethylester	0020120-33-6				X			B			
2395	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0020170-32-5				X			B			
2396	1-Propanamine, N-ethyl-	0020193-20-8	X						B			
2397	Lussatite	0020243-18-9				X			B			
2398	Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, sulfate (2:1) (salt)	0020261-61-4				X			B			
2399	Ammonium, dimethyl(3-stearamidopropyl)(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0020284-67-7				X			B			
2400	Tartaric acid, dipentyl ester	0020309-48-2				X			B			
2401	1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol	0020324-32-7			X			A		0.05		
2402	2-Propanol, 1-[2-(2-methoxy-1-methylethoxy)-1-methylethoxy]	0020324-33-8			X				B			
2403	Iron hydroxide oxide	0020344-49-4				X			B			
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1				X		A				
2405	Copper hydroxide, (Cu(OH) ₂)	0020427-59-2				X			B			
2406	Lactic acid, compd. with 2,2',2''-nitritotriethanol (1:1)	0020475-12-1				X			B			
2407	Cobaltate(1-), bis[2-(3-chlorophenyl)-2,4-dihydro-4-[[2-hydroxy-5-(methylsulfonyl)phenyl]azo]-5-methyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, hydrogen, compd. with [1R-(1 α ,4 α β ,10 α)]-1,2,3,4,4 α ,9,10,10 α -octahydro-1,4 α -dimethyl- 7-(1-methylethyl)-1-phe	0020506-24-5				X			B			
2408	Ethanol, 2-[2-(benzoyloxy)ethoxy]-	0020587-61-5				X			B			
2409	Phosphonic acid, [nitritotris(methylene)]tri-, sodium salt	0020592-85-2				X			B			
2410	Solvent Red 135	0020749-68-2		X					B			
2411	N,N'-(1,2-Ethanediy)bisaspartic acid	0020846-91-7	X						B			
2412	Cobalt hydroxide, (Co(OH) ₂)	0021041-93-0				X			B			
2413	Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, phosphate (1:1) (salt)	0021071-31-8				X			B			
2414	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester	0021245-02-3				X	X	A		2.4		
2415	Acetoacetic acid, 2-hydroxyethyl ester methacrylate	0021282-97-3	X						B			
2416	Solvent Red 149	0021295-57-8		X					B			
2417	Oxirane, 2,3-dimethyl-, trans-	0021490-63-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2418	Acrylic acid, tetradecyl ester	0021643-42-5	X			X			B			
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2				X		A				
2420	Lauric acid, compd. with morpholine (1:1)	0021778-29-0				X			B			
2421	Benzenesulfonic acid, 2,5-dihydroxy-, mono potassium salt	0021799-87-1	X						B			
2422	Sulfamic acid, monolithium salt	0021856-68-8	X						B			
2423	Phosphonic acid, [ethylenebis(nitrilodimethylene)]tetra-, sodium salt	0022036-77-7				X			B			
2424	Phosphonic acid *[[bis[2-[bis(phosphonomethyl)amino]ethyl]amino]methyl]-, sodium salt	0022042-96-2	X						B			
2425	Stearic acid, 2-ethylhexyl ester	0022047-49-0				X		A				
2426	Pigment Yellow 81	0022094-93-5		X			21127		B			
2427	Hexanoic acid, 2-ethyl-, copper salt	0022221-10-9				X			B			
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9				X			B			
2429	Octanoic acid, cerium(3+) salt	0022487-78-1				X			B			
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8				X		A				
2431	Citric acid, zirconium salt	0022830-18-8				X			B			
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7				X		A		45		
2433	1,3-Propanediol, 2,2'-[oxybis(methylene)]bis[2-ethyl-	0023235-61-2	X						B			
2434	Calcate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]] (4-) -N,N',O,O',ON,ON]-, di-sodium, hydrate, (OC-6-21)	0023411-34-9				X			B			
2435	Benzenesulfonamide,3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediy]diimino]bis[N-cyclohexyl-2,4,6-trimethyl-	0023552-74-1				X			B			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7				X		A		3.6		
2437	2-Butenedioic acid (Z)-, diammonium salt	0023705-99-9				X			B			
2438	Pigment Yellow 130	0023739-66-4		X			117699		B			
2439	Pigment Yellow 188	0023792-68-9		X			21094		B			
2440	N-butyltris(2-ethylhexanoate)tin	0023850-94-4				X			B			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8				X		A		30		
2442	Pyridine, p-toluenesulfonate	0024057-28-1	X						B			
2443	Diethylenetriamine, 1,1-diethyl-	0024426-16-2	X						B			
2444	Acrylic acid, diester with 2,2-bis(4-hydroxy phenyl)propane bis(2-hydroxyethyl) ether	0024447-78-7	X						B			
2445	Carbonochloridic acid, 2-ethylhexyl ester	0024468-13-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2446	Stannane, bis[(2-ethyl-1-oxohexyl)oxy]dioctyl-	0024577-34-2				X			B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8				X			B			
2448	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(phosphonoxy)ethyl ester	0024599-21-1	X						B			
2449	Hydracrylic acid, acrylate	0024615-84-7	X						B			
2450	2-Propenoic acid, 2-methyl-, 3-(chlorodimethylsilyl)propyl ester	0024636-31-5	X						B			
2451	2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone	0024650-42-8				X	X		B			
2452	Butanamide, N,N'-1,4-phenylenebis[3-oxo-	0024731-73-5				X			B			
2453	Aluminium, bis(2-butanolato)(ethyl 3-oxobutanoato-O1',O3)-, (T-4)-	0024772-51-8				X			B			
2454	Formic acid, compd. with 2,2',2"-nitritotriethanol (1:1)	0024794-58-9				X			B			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0			X				A			
2456	Isocyanic acid, 3-(triethoxysilyl)propyl ester	0024801-88-5				X			B			
2457	Poly[imino(1-oxo-1,12-dodecanediyl)]	0024937-16-4				X			B			
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8				X			A			
2459	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol	0024937-93-7				X			A			
2460	Polyethyleneglycol adipate	0024938-37-2				X			B			
2461	2-Oxepanone, homopolymer	0024980-41-4				X			B			
2462	Butanedioic acid, methylene-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0024980-96-9				X			B			
2463	2-Propenamide, polymer with ethenylbenzene	0024981-13-3	X						B			
2464	Vinyltoluene	0025013-15-4	X						B			
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5				X			A	30		
2466	Pyridine, 2-ethenyl-, homopolymer	0025014-15-7				X			B			
2467	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025035-69-2				X			B			
2468	Formaldehyde, polymer with 6-phenyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0025035-72-7				X			B			
2469	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025036-16-2				X			B			
2470	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane - 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxy-propyl) ether, copolymer	0025036-25-3				X			B			
2471	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-propenamide	0025037-33-6				X			B			
2472	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane	0025038-04-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2473	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)oxycarbonyl-1,4-phenylenecarbonyl)	0025038-59-9				X			B			
2474	Azacyclotridecan-2-one, homopolymer	0025038-74-8				X			B			
2475	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-2-propenyl ester, homopolymer	0025053-15-0	X						B			
2476	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene	0025053-53-6				X			B			
2477	Cyclohexanone-formaldehyde, copolymer	0025054-06-2				X			B			
2478	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer	0025068-38-6				X		A				
2479	Acrylic acid, sodium salt, polymer with 2-propenamide	0025085-02-3				X			B			
2480	acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025085-19-2				X			B			
2481	Acrylic acid - styrene, copolymer	0025085-34-1				X			B			
2482	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene and ethenylbenzene	0025085-39-6				X			B			
2483	Formaldehyde, polymer with 4-(1,1-dimethylethyl)phenol	0025085-50-1				X			B			
2484	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0025086-15-1				X			B			
2485	Acetic acid ethenyl ester, polymer with chloroethene and ethenol	0025086-48-0				X			B			
2486	Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer	0025086-89-9				X		A				
2487	Acetic acid, mercapto-, isooctyl ester	0025103-09-7	X						B			
2488	Isooctanoic acid	0025103-52-0	X			X			B			
2489	tert-Dodecanethiol	0025103-58-6				X			B			
2490	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol	0025103-87-1	X						B			
2491	Poly(vinyl ethyl ether)	0025104-37-4				X			B			
2492	2-Propen-1-ol, polymer with ethenylbenzene	0025119-62-4	X						B			
2493	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate	0025119-83-9				X			B			
2494	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025133-97-5				X			B			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4				X		A		0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester
2496	Acrylic acid - ethyl acrylate - methyl methacrylate, copolymer	0025135-39-1				X			B			
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down
2498	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025153-46-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2499	Nonylphenol	0025154-52-3	X			X			B			
2500	Isobutyl vinyl ether - vinyl chloride, copolymer	0025154-85-2				X			B			
2501	Dimethylol urea	0025155-29-7				X			B			
2503	Pigment Yellow 150	0025157-64-6		X			12764		B			
2504	Benzenesulfonic acid, oxybis[dodecyl-, disodium salt	0025167-32-2				X			B			
2505	Butene	0025167-67-3	X						B			
2506	Diisobutene	0025167-70-8	X						B			
2507	Triethyleneglycol dihexanoate	0025176-75-4				X			B			
2508	Direct Red 81	0025188-42-5		X			28160		B			
2509	Poly(1,4-butyleneglycol)	0025190-06-1	X						B			
2510	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -hydroxy-	0025190-52-7				X			B			
2511	Hexanedioic acid, polymer with 1,6-hexanediol	0025212-06-0	X						B			
2512	Acrylic acid, polymer with ethylene, ammonium salt	0025212-83-3				X			B			
2513	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate	0025212-88-8				X			B			
2514	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol	0025213-24-5				X			B			
2515	Acrylic acid, 2-methyl-, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025213-39-2				X			B			
2516	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,6-hexanediol	0025214-14-6	X						B			
2517	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025214-18-0	X						B			
2518	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer	0025232-41-1				X			B			
2519	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol, α,α',α'' -trimethyl-	0025254-50-6				X			B			
2520	Hexene	0025264-93-1	X						B			
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8	X		X	X		A				
2522	Isobutyric acid, monoester with 2,2,4-trimethyl-1,3-pentanediol	0025265-77-4	X		X				B			
2523	Tetrapropylenebenzene	0025265-78-5			X				B			
2524	Acrylic acid, polymer with methyl 2-propenoate	0025302-81-2				X			B			
2526	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-	0025322-17-2				X			B			
2527	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with 2-propenoic acid	0025322-25-2				X			B			
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X		X	X		A				
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	X		X	X		A				
2530	Isodecanol	0025339-17-7	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2531	Benzene, diethyl-	0025340-17-4				X			B			
2532	Phenol, polymer with 2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene	0025359-84-6				X			B			
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5				X		A		0.05		
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt	0025383-99-7				X		A				E481
2535	Glycerol diacetate	0025395-31-7				X		A				
2536	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone	0025398-55-4				X			B			
2537	Dibutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt	0025417-20-3				X			B			
2538	Phosphorous acid, triisodecyl ester	0025448-25-3				X		A				
2539	Glycerol monooleate	0025496-72-4				X		A				
2540	Tripropyleneglycol monomethyl ether	0025498-49-1			X			A		0.05		
2541	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-, mono-ammonium salt	0025512-09-8				X			B			
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0				X			B			
2543	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride, methyl-	0025550-51-0	X						B			
2544	Phosphorous acid, diisodecyl phenyl ester	0025550-98-5				X			B			
2545	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0025584-83-2	X						B			
2546	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0025585-77-7				X			B			
2547	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025586-20-3				X			B			
2548	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenamide	0025586-24-7				X			B			
2549	acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0025586-25-8				X			B			
2550	Polyglycerol	0025618-55-7				X		A				
2551	Glycerol dioleate	0025637-84-7				X		A				
2552	Naphthalenesulfonic acid, butyl-, sodium salt	0025638-17-9	X						B			
2553	Phenol, bis(1-phenylethyl)-	0025640-70-4	X						B			
2554	Phenol, tris(1-phenylethyl)-	0025640-71-5				X			B			
2555	Methanesulfonamide *N-[2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]ethyl]-, sulfate (2:3)	0025646-71-3	X						B			
2556	Ethanol, 2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]-, sulfate (1:1)(salt)	0025646-77-9	X						B			
2557	2,5-Furandione, polymer with 1-propene	0025722-45-6				X			B			
2558	1,1,1-Trimethylolpropane, propoxylated	0025723-16-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)
2560	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, polymer with 1,2-ethanediol, 2,5-furandione and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025749-47-7				X			B			
2561	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025750-06-5				X			B			
2562	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with acrylic acid	0025751-21-7				X			B			
2563	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0025767-43-5				X			B			
2564	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025767-47-9				X			B			
2565	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-	0025791-96-2				X			B			
2566	Acetic acid ethenyl ester, polymer with oxirane	0025820-49-9				X			B			
2567	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0025852-37-3				X			B			
2568	Methacrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0025852-47-5	X						B			
2569	Ferrate(4), hexakis(cyano-C)-ammonium iron(3+) (1:1:1),(OC-6-11)-	0025869-00-5				X			B			
2570	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and hexanedioic acid	0025950-34-9	X						B			
2571	Food Red 17	0025956-17-6	X				16035	A				E129
2572	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-pentyl-	0025973-55-1				X			B			
2573	1,2-Ethanediamine, polymer with aziridine	0025987-06-8				X			B			
2574	Acrylic acid, polymer with acrylamide, sodium salt	0025987-30-8				X			B			
2575	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025987-66-0				X			B			
2576	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer	0026006-20-2	X						B			
2577	Poly[(1,4-diethenylbenzene)-co-(2-ethenylpyridine)]	0026010-57-1				X			B			
2578	Benzoic acid, compd. with morpholine (1:1)	0026021-56-7				X			B			
2579	Maleic anhydride, polymer with styrene, ammonium salt	0026022-09-3				X			B			
2580	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[(1-oxo-9-octadecenyl)amino]ethyl]- ω -hydroxy-, (Z)-	0026027-37-2				X			B			
2581	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-	0026027-38-3				X			B			
2582	Boric acid, compd. with 2-aminoethanol (HBO ₃)	0026038-87-9				X			B			
2583	2-Propen-1-aminium, N,N-dimethyl-N-2-propenyl-, chloride, homopolymer	0026062-79-3				X			B			
2584	2-Butenedioic acid (Z)-, homopolymer	0026099-09-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2585	Acrylic acid, ammonium salt, polymer with 2-propenamide	0026100-47-0				X			B			
2586	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(oxiranylmethyl)- ω -(oxiranylmethoxy)-	0026142-30-3				X			B			
2587	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-butene	0026160-96-3				X			B			
2588	4-Isothiazolin-3-one, 2-methyl-, hydrochloride	0026172-54-3				X			B			
2590	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0026222-42-4				X			B			
2591	Butane, epoxy-	0026249-20-7	X						B			
2592	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with isopropylamine (1:1)	0026264-05-1				X			B			
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9				X		A				
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0				X		A				
2596	Dihydroabietyl alcohol	0026266-77-3				X			B			
2597	Carbonochloridic acid, hexadecyl ester	0026272-90-2	X						B			
2598	Maleic acid, polymer with methyl vinyl ether, sodium salt	0026300-19-6				X			B			
2599	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and acrylic acid	0026300-51-6				X			B			
2600	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer ether with ethylenediamine	0026316-40-5				X			B			
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0				X			B			
2602	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and N-(hydroxymethyl)-2-propenamide	0026337-53-1				X			B			
2603	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-propenoate	0026338-06-7				X			B			
2604	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 1-(ethenyl)-2-methylpropane	0026354-08-5				X			B			
2605	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethene	0026355-78-2				X			B			
2606	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene and ethenylacetate	0026375-31-5				X			B			
2607	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene, potassium salt	0026376-80-7				X			B			
2608	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with 2-ethylhexyl-2-propenoate	0026376-86-3				X			B			
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5				X		A			11	
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8				X		A			10	
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3				X		A				
2612	Glycerol monooctanoate	0026402-26-6				X		A				
2613	1,2-Propyleneglycol monoricinoleate	0026402-31-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2614	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -[(1-oxooctadecyl)oxy]-	0026403-62-3				X			B			
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6				X		A				Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2)
2616	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-	0026447-40-5	X						B			
2617	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-ethylhexyl)- ω -hydroxy-	0026468-86-0				X			B			
2618	Benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-	0026471-62-5	X					A				QM (T) = 1mg/kg in FP (e.a. NCO)
2619	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol	0026523-14-8	X						B			
2620	4-Isothiazolin-3-one, 5-chloro-2-methyl-, hydrochloride	0026530-03-0	X						B			
2621	4-Isothiazolin-3-one, 2-octyl-	0026530-20-1				X			B			
2623	Phosphorous acid, isodecyl diphenyl ester	0026544-23-0				X			B			
2624	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2,2'-iminodiethanol(1:1)	0026545-53-9				X			B			
2625	2H-Azepin-2-one, hexahydro-, polymer with oxirane	0026569-63-1				X			B			
2626	Acrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0026570-48-9		X	X				B			ECM
2627	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]-,(Z,Z)-	0026571-49-3				X			B			
2628	1H-Imidazolium, 1-ethenyl-3-methyl-, methyl sulfate	0026591-72-0				X			B			
2629	Colour Former Red 3	0026628-47-7		X					B			
2630	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(octadecylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-	0026635-92-7				X			B			
2631	N,N-Bis(polyoxyethylene) oleylamine	0026635-93-8				X			B			
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1				X		A			9	
2633	Propane, 1,1,1,2,2,3,3-heptafluoro-3-[(trifluoroethenyl)oxy]-, polymer with tetrafluoroethene	0026655-00-5				X			B			
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5				X		A				
2635	Aziridine, polymer with oxirane	0026658-46-8				X			B			
2636	Polymer of methacrylic acid, ethylacrylate	0026659-71-2				X			B			
2637	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-, ethyl sulfate (1:1)	0026694-69-9		X					B			
2638	Poly[1-(1-oxidopyridin-4-yl)ethylene]	0026715-00-4				X			B			
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0026741-53-7				X		A		0.6		
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0	X					A			17	
2642	Maleic anhydride, telomer with cumene and styrene	0026762-29-8	X						B			
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2645	Acetic acid, [(butylstannylidyne)trithio]tri-, tris(2-ethylhexyl)ester	0026864-37-9				X			B			
2646	Isononanoic acid	0026896-18-4	X						B			
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0	X					A		0.05		
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2	X					A		0.05		
2649	Methacrylic acid, ester with methoxypolyethyleneglycol	0026915-72-0	X						B			
2650	Isooctanol	0026952-21-6	X						B			
2651	1,2-Benzenediamine, 3(or 4)-methyl-	0026966-75-6	X						B			
2652	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, potassium salt	0026982-08-1				X			B			
2653	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0026985-11-5				X			B			
2654	Propylphenol	0026998-80-1	X						B			
2655	Phosphoric acid, diisotridecyl ester	0027073-01-4				X			B			
2656	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide, 2-propenamide and 2-propenenitrile	0027082-48-0				X			B			
2657	Guanidine), N,N"-1,6-hexanedylbis(N'-cyano-, polymer with 1,6-hexanediamine, hydrochloride	0027083-27-8				X			B			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7				X		A			11	
2659	Dipropyleneglycol dibenzoate	0027138-31-4				X			B			
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0				X		A		30		
2661	Adipic acid, diisodecyl ester	0027178-16-1				X		A		0.05		
2662	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-, sodium salt	0027178-87-6				X			B			
2663	Phenol, (1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0027193-28-8	X						B			
2664	Dodecylphenol	0027193-86-8	X						B			
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7				X		A				
2666	α -D-Glucopyranoside, β -D-fructofuranosyl, dioctadecanoate	0027195-16-0				X			B			
2667	1-Propanesulfonic acid, 3,3'-dithiodi-, disodium salt	0027206-35-5				X			B			
2668	Diisobutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt	0027213-90-7				X			B			
2669	Glycerol monomyristate	0027214-38-6				X		A				
2670	Glycerol monolaurate	0027215-38-9				X		A				
2671	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -octyl- ω -hydroxy-	0027252-75-1				X			B			
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8	X			X			B			
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl-	0027252-87-5	X			X			B			
2674	1,2-Benzenedicarboxylic acid, diisotridecyl ester	0027253-26-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0027274-31-3				X			B			
2676	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0027306-39-4				X			B			
2677	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0027306-43-0				X			B			
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl]-	0027306-78-1				X			B			
2679	α -(Carboxymethyl)- ω -(dodecyloxy)poly(oxy-1,2-ethanediyl)	0027306-90-7				X			B			
2680	Acrylic acid, polymer with butyl acrylate, compd. with triethylamine	0027306-98-5				X			B			
2681	Triethanolamine dodecylbenzene sulfonate	0027323-41-7				X			B			
2682	Benzenesulfonic acid, 2,2'-([1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)-2,1-ethenediyl)bis-, disodium salt	0027344-41-8				X			B			
2683	Disperse Yellow 82	0027425-55-4		X			551200		B			
2684	Benzenesulfonic acid, vinyl-, sodium salt	0027457-28-9				X			B			
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8				X		A		0.05		
2686	Isotridecanol	0027458-92-0				X			B			
2687	Isooctadecanol	0027458-93-1			X				B			
2688	5,6-Dimethylheptane-1,6-diol	0027476-48-8				X			B			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6				X		A		5		
2690	1,2-Benzenedicarboxylic acid, mono[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0027697-00-3	X						B			
2691	Poly(2-ethenyl-5-ethylpyridine	0027755-56-2				X			B			
2692	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, potassium salt	0027794-93-0	X						B			
2693	Methacrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0027813-02-1	X						B			
2694	Succinic acid, (tetrapropenyl)-	0027859-58-1				X			B			
2695	Solvent Yellow 98	0027870-92-4		X					B			
2696	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, [R-(Z)]-, homopolymer	0027925-02-6				X			B			
2697	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0027925-07-1	X						B			
2698	Phthalic acid, bis(methylcyclohexyl) ester	0027987-25-3				X			B			
2699	Phenol, polymer with formaldehyde, glycidyl ether	0028064-14-4				X			B			
2700	Benzenesulfonic acid, (1-methylethyl)-, potassium	0028085-69-0				X			B			
2701	Sodium [1R-($\alpha,\beta,10a$)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1-dimethylphenanthren-1-carboxylate	0028161-39-9	X						B			
2702	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer	0028182-81-2	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2703	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-eicosene	0028211-18-9				X			B			
2704	Urea, polymer with acetaldehyde	0028211-77-0				X			B			
2705	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0028262-63-7				X			B			
2706	ar-Cumenesulfonic acid, sodium salt	0028348-53-0				X			B			
2707	Direct Blue 218	0028407-37-6		X			24401		B			
2708	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0028433-25-2				X			B			
2709	Phenol, tributyl-	0028471-16-1				X			B			
2710	Benzenesulfonic acid, dodecyloxydi-, disodium salt	0028519-02-0				X			B			
2711	Cumenesulfonic acid .	0028631-63-2	X						B			
2712	Phthalocyanine, tris(diethylaminomethyl)-, copper deriv.	0028654-73-1		X					B			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X			X		A			17	
2714	Ethanaminium, N,N-bis(2-hydroxyethyl)-N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-, methylsulfate (salt)	0028706-44-7				X			B			
2715	Succinic anhydride, octadecenyl-	0028777-98-2				X			B			
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4				X			B			
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1				X		A				
2718	Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0028961-43-5			X	X		A		0.05		ECM
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3				X		A				
2720	Dibutyl fumarate, homopolymer	0029014-71-9				X			B			
2721	1H-Indene, methyl-	0029036-25-7	X						B			
2722	2,12-Dioxa-7-thia-3,11-disilatridecane, 3,3,11,11-tetramethoxy-	0029055-11-6				X			B			
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1				X		A				
2724	Poly[N-(2,4,6-triisopropylphenyl)carbodiimide]	0029117-01-9				X			B			
2725	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0029129-78-0				X			B			
2726	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid	0029132-58-9				X			B			
2727	Resorcinol, 2,4-bis(xylylazo)-	0029190-28-1				X			B			
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2				X		A				
2729	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, sodium salt	0029329-71-3				X			B			
2730	1H-Benzotriazole, 6(or 7)-methyl-	0029385-43-1	X			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2731	Propanol, 1(or 2)-(1-methylethoxy)-	0029387-84-6			X				B			
2732	Propanol, 1(or 2)-butoxy-	0029387-86-8			X			A		0.05		
2733	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, potassium salt	0029420-49-3				X			B			
2734	Acrylic acid, butyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-methyl-2-propenamide and 2-propenenitrile	0029434-28-4				X			B			
2735	Ammonium, tris(2-hydroxyethyl)methyl-, methyl sulfate	0029463-06-7				X			B			
2736	Basic Yellow 40	0029556-33-0		X					B			
2737	Acrylic acid, hexaester with dipentaerythritol	0029570-58-9			X				B			ECM
2738	Acrylic acid, isooctyl ester	0029590-42-9	X						B			
2739	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, 2,2-bis[[3-(dodecylthio)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0029598-76-3				X			B			
2740	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0029710-25-6				X			B			
2741	2-Ethylhexyl epoxystearate	0029759-19-1				X			B			
2742	Phosphoric acid, diphenyl isodecyl ester	0029761-21-5				X			B			
2743	DL-Alanine, N-methyl-, monopotassium salt	0029782-73-8				X			B			
2744	Myristic acid, 2-ethylhexyl ester	0029806-75-5	X						B			
2745	Isononanoic acid, manganese salt	0029826-51-5				X			B			
2746	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0029860-47-7	X						B			
2747	1H-Benzotriazole, 4-methyl-	0029878-31-7				X			B			
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7				X		A				
2749	Dipropyleneglycol monopropyl ether	0029911-27-1			X				B			
2750	Dipropyleneglycol n-butyl ether	0029911-28-2			X			A		0.05		
2751	Pigment Yellow 120	0029920-31-8				X	11783		B			
2752	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, homopolymer	0029963-44-8				X			B			
2753	Methacrylic acid, isodecyl ester	0029964-84-9	X						B			
2754	Oxirane, 2-ethyl-2-methyl-	0030095-63-7	X						B			
2755	Pigment Yellow 138	0030125-47-4		X			56300	A				
2756	Propanol, 1(or 2)-propoxy-	0030136-13-1			X				B			
2757	Acrylic acid *3-[2,2-dimethyl-1-oxo-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]-2,2-dimethylpropyl ester	0030145-51-8	X						B			
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8				X		A				
2759	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and acrylic acid	0030351-73-6				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
2760	Propanoic acid, 3-mercapto-, isooctyl ester	0030374-01-7	X							B			
2761	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with methyloxirane and oxirane	0030374-35-7	X							B			
2762	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0030394-81-1				X				B			
2763	Isostearic acid	0030399-84-9	X			X				B			
2764	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxymethylene)]bis-, homopolymer (9CI)	0030401-87-7				X				B			
2765	Benzamide, p-[(5-cyano-1,6-dihydro-2-hydroxy-1,4-dimethyl-6-oxo-3-pyridyl)azo]-N-(2-ethylhexyl)-	0030449-81-1				X				B			
2766	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030499-70-8	X							B			
2767	Paraformaldehyde	0030525-89-4	X							B			
2768	Cyclohexanol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030583-72-3				X				B			
2769	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0030599-15-6	X							B			
2770	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, diester with 1,2,3-propanetriol	0030606-27-0	X							B			
2771	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0030606-45-2				X				B			
2772	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and acrylic acid	0030643-08-4				X				B			
2773	Phthalic acid, mono(2-hydroxyethyl) ester, acrylate	0030697-40-6	X							B			
2774	Hydroxy aluminium bis(2-ethylhexanoate)	0030745-55-2				X				B			
2775	Pentanol	0030899-19-5	X							B			
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8				X			A			32	
2777	2,5-Furandione, polymer with ethene and 1-propene	0031069-12-2				X				B			
2778	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0031069-81-5				X				B			
2779	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-	0031091-50-6				X				B			
2780	Acrylic acid, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-20-1				X				B			
2781	Acrylic acid, 2-methyl-, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-21-2				X				B			
2782	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0031261-08-2				X				B			
2783	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, homopolymer	0031324-84-2				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2784	D-Glucoside, butyl	0031387-97-0				X			B			
2785	Bicyclo[3.1.1]hept-2-ene, 2,6,6-trimethyl-, polymer with 6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane	0031393-98-3				X			B			
2786	Isoheptane	0031394-54-4	X						B			
2787	2,5-Furandione, polymer with 1-tetradecene	0031473-53-7				X			B			
2788	Disperse Orange 25	0031482-56-1		X			11227		B			
2789	Tetraethylenepentamine, polymer with ethylene oxide	0031510-84-6				X			B			
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1	X					A				
2791	Ethanol, 2-[(2-aminoethyl)amino]-, polymer with methyloxirane	0031568-06-6				X			B			
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4				X		A				
2793	Formaldehyde, polymer with 4-nonylphenol	0031605-35-3				X			B			
2794	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-	0031694-55-0				X			B			
2795	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hexyl- ω -hydroxy-	0031726-34-8				X			B			
2796	Ammonium, ethyltris(2-hydroxyethyl)-, ethyl sulfate	0031774-90-0				X			B			
2797	Pigment Yellow 170	0031775-16-3		X			21104		B			
2798	Pigment Yellow 152	0031775-20-9		X			21111		B			
2799	Pigment Red 208	0031778-10-6		X			12514	A				
2800	Isododecane	0031807-55-3				X			B			
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5				X		A			29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)
2802	Phenol, 4,4'-isopropylidenedi-, polymer with ethylene oxide and styrene	0031832-73-2				X			B			
2803	Pigment Yellow 151	0031837-42-0		X			13980		B			
2804	Polyethyleneglycol-dibutyl ether	0031885-97-9				X			B			
2805	Aziridine, polymer with methyloxirane	0031974-35-3				X			B			
2806	Succinic anhydride, hexadecenyl-	0032072-96-1				X			B			
2807	Benzene, (1-methylethyl)-, monosulfo deriv., sodium salt	0032073-22-6				X			B			
2808	Citric acid, diethyl ester	0032074-56-9				X		A		0.05		
2809	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -2-butyne-1,4-diylbis[ω -hydroxy-	0032167-31-0				X			B			
2810	Poly(oxy-1,2-ethanediyl) α -(1,1-biphenyl)-2-yl- ω -hydroxy	0032171-23-6				X			B			
2811	Methacrylic acid, octadecyl ester	0032360-05-7	X						B			
2812	Acrylic acid, 2-methyl-, phosphinobis(oxy-2,1-ethanediyl)ester	0032435-46-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2813	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-	0032492-61-8				X			B			
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3				X		A		6		
2815	Solvent Black 34	0032517-36-5		X					B			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9				X		A				
2817	Vinyl chloride-Vinyl acetate-Fumaric acid copolymer	0032650-26-3				X		A				
2818	Dipropyleneglycolmonobenzoate	0032686-95-6	X						B			
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8				X		A		15		
2820	2,4-Xylenol, 6,6'-isobutylidenedi-	0033145-10-7				X			B			
2821	Solvent Red 8	0033270-70-1		X			12715		B			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9				X		A			10	
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1				X		A				
2824	Adipic acid, diisononyl ester	0033703-08-1				X			B	0.05		
2825	1-Decene, polymer with sulfur dioxide	0033990-98-6				X			B			
2826	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamic acid, triester with 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0034137-09-2				X			B			
2827	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with (Z)-N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0034140-91-5				X			B			
2828	Propanol, 1(or 2)-(2-methylpropoxy)-	0034150-35-1			X				B			
2829	Neodecanoic acid, bismuth(3+) salt	0034364-26-6				X			B			
2830	Green DCF	0034372-72-0		X					B			
2831	N-Hydroxy-N-methylethanolamine	0034375-28-5				X			B			
2832	Oleic acid, tetraester with decaglycerol	0034424-98-1				X			B			
2833	1-Butanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-N-methyl-	0034454-97-2				X			B			
2834	Dipropyleneglycol monomethyl ether	0034590-94-8			X	X		A		0.05		
2835	Morpholine, phosphate (3:1)	0034668-73-0				X			B			
2836	2-Ethoxy-5-tert-butyl-2'-ethyloxalic acid bisanilide	0035001-52-6				X			B			
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2				X		A		6		
2838	N,N'-Tetraalkyl-alkylene diamine, propoxylated	0035132-93-5				X			B			
2839	1,2-Ethanediamine *N-(2-aminoethyl)-N'-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0035141-30-1				X			B			
2840	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, ammonium salt	0035209-54-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2841	Benzoic acid, 4-hydroxy-, propyl ester, sodium salt	0035285-69-9				X			B			
2842	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene, ethenylbenzene and 2-propenamide	0035325-80-5				X			B			
2843	2-Oxepanone, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0035484-93-6				X			B			
2844	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-naphthalenyl- ω -hydroxy-	0035545-57-4				X			B			
2845	Pigment Yellow 175	0035636-63-6		X			11784		B			
2846	1,3-Bis(3-octadecylureido)propane	0035674-65-8				X		A		0.05		
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7				X		A		1		
2848	2-H-1-Benzopyran-2-one, 2-(benzoxazolyl)-7-(diethylamino)	0035773-42-3		X					B			
2849	Disperse Yellow 232	0035773-43-4		X			55165		B			
2850	Phosphoric acid, dibutyl ester, vanadium salt	0035837-53-7				X			B			
2851	Pigment Brown 23	0035869-64-8		X			20060	A				
2852	Propanol, 1(or 2)-(2-butoxymethylethoxy)-	0035884-42-5			X				B			
2853	6H-Dibenz[c,e][1,2]oxaphosphorin, 6-oxide	0035948-25-5				X			B			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6				X		A		5		
2855	4-Piperidinamine, N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-	0036177-92-1				X			B			
2856	Propane, 1-chloro-3-methoxy-	0036215-07-3	X						B			
2857	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, (+)-	0036377-33-0				X			B			
2858	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 1,2-bis[[tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenyl]methyl] ester	0036388-36-0				X			B			
2859	Benzamide, 2-hydroxy-N-1H-1,2,4-triazol-3-yl-	0036411-52-6				X			B			
2860	Bisphenol A-epichlorohydrin-methacrylic acid copolymer	0036425-15-7			X				B			ECM
2861	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-6-(1-methylpropyl)-	0036437-37-3				X			B			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2				X		A		9		
2863	Trimellitic acid, triisodecyl ester	0036631-30-8				X			B			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4	X					A				
2865	Carbamic acid, octadecyl-, ethenyl ester, homopolymer	0036671-85-9				X			B			
2866	Titanium, bis[[2,2',2''-nitritoltris[ethanolato]](1-)-N,O]bis(2-propanolato)-	0036673-16-2				X			B			
2867	Hexanoyl chloride, 3,5,5-trimethyl-	0036727-29-4	X						B			
2868	Docosanoic acid, 12-hydroxyoctadecyl ester	0036781-83-6				X			B			
2869	Titanium, bis(2,4-pentanedionato-O,O')(1,3-propanediolato-O,O')-	0036870-02-7				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
2870	Benzenamine, ar-nonyl-N-(nonylphenyl)-	0036878-20-3	X							B			
2871	Pigment Yellow 139	0036888-99-0		X				56298	A				
2872	2-Oxepanone, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol]	0036890-68-3				X				B			
2873	Pigment Red 266	0036968-27-1		X				12474		B			
2874	1,2-Propanediol, 1-benzoate	0037086-84-3	X							B			
2875	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, dimer, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine	0037189-83-6				X				B			
2876	Maleic anhydride, polymer with 2,4,4-trimethylpentene, sodium salt	0037199-81-8				X				B			
2877	Polyethyleneglycol isononylphenyl ether	0037205-87-1				X				B			
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5				X			A				
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2				X			A				
2880	Solvent Yellow 25	0037219-73-1		X						B			
2882	Solvent Blue 45	0037229-23-5		X						B			
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5				X			A				
2884	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0037251-67-5				X				B			
2885	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene	0037273-56-6				X				B			
2886	Acrylic acid, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0037275-47-1	X							B			
2887	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, phosphate	0037280-82-3				X				B			
2888	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2',2''-nitrilotris (ethanol) (3:1)	0037280-83-4				X				B			
2889	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(methylphenyl)- ω -hydroxy-	0037281-57-5				X				B			
2890	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -butoxy-, (Z)-	0037281-78-0				X				B			
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2				X			A		0.15		SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.
2893	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]	0037302-70-8				X				B			
2894	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoocetyl ether	0037311-02-7				X				B			
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6				X			A				
2896	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-	0037353-75-6				X				B			
2898	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0037475-84-6				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2899	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-2-nonyl-	0037478-68-5				X			B			
2900	2-Oxepanone, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0037625-56-2				X			B			
2901	Acrylic acid-bisphenol A-epichlorohydrin copolymer	0037625-93-7			X	X			B			ECM
2902	1,3,5-Triazine-2,4,6-(1H,3H,5H)-trione, compd. with 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine (1:1)	0037640-57-6				X			B			
2903	3-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 4-(4-methyl-3-pentenyl)-	0037677-14-8				X			B			
2904	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-	0037971-36-1				X		A		5		
2905	2-Propyn-1-ol, compd. with methyloxirane	0038172-91-7				X			B			
2906	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with 5-amino-1,3,3-trimethylcyclohexanemethanamine and (chloromethyl)oxirane	0038294-64-3				X			B			
2907	Methacrylic acid, [(1,1-dimethylethyl)amino]ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, methacrylic acid and 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl 2-methyl-2-propenoate	0038414-49-2				X			B			
2908	Acrylic acid, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0038531-18-9				X			B			
2909	Hexanoic acid, 2-ethyl-, compd. with 2,2',2''-nitrioltris[ethanol](1:1)	0038584-87-1				X			B			
2910	Potassium [1R-(1 α ,4 α ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1,4a-dimethylphenanthren-1-carboxylate	0038592-41-5	X						B			
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3				X		A		18		
2912	1,3,5-Triazine-2,4-diamine *6-[2-(2-methyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0038668-46-1	X						B			
2913	2-Propanol, 1,1'-[(4-methylphenyl)imino]bis-	0038668-48-3				X			B			
2914	Zinc(2+), tetraammine-, (T-4)-, carbonate (1:1)	0038714-47-5				X			B			
2915	Pigment Red 209	0038720-66-0		X			73905		B			
2916	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0038783-61-8	X						B			
2917	Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-N-octadecyl-tetrasodium salt	0038916-42-6				X			B			
2918	Neodecanoic acid, zirconium salt	0039049-04-2				X			B			
2919	3-Pyridinecarbonitrile, 1-butyl-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxo-	0039108-47-9	X						B			
2920	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0039277-28-6				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
2921	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-, homopolymer	0039310-05-9	X							B			
2922	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0039318-45-1				X				B			
2924	Polypropyleneglycol 2-aminopropyl ether, ether with 1,1,1-trimethylolpropane	0039423-51-3	X							B			
2925	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0039443-66-8				X				B			
2926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0039444-87-6				X				B			
2927	Ethanol, 2-butoxy-, phosphate	0039454-62-1				X				B			
2928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-dodecyl-ω-hydroxy-,phosphate	0039464-66-9				X				B			
2929	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-9-octadecenyl-ω-hydroxy-, (Z)-, phosphate	0039464-69-2				X				B			
2930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phenyl-ω-hydroxy-phosphate	0039464-70-5				X				B			
2931	Phosphoric acid, octadecyl esters	0039471-52-8				X			A		0.05		
2932	DL-Aspartic acid, monosodium salt	0039557-43-2				X				B			
2933	Methacrylic acid, ester with ethoxytriethyleneglycol	0039670-09-2	X							B			
2934	Hexanedioic acid, polymer with 3-methyl-1,5-pentanediol	0039751-34-3	X							B			
2935	Bisphenol F diglycidyl ether	0039817-09-9	X							B			
2936	Butanedioic acid, sulfo-, C-(2-ethylhexyl) ester, monosodium salt	0039881-83-9				X				B			
2937	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-[(1,1-dimethylethyl)amino]ethylester, polymer with 2-methylpropyl 2-methyl-2-propenoate	0040008-96-6				X				B			
2938	Oleyl-1,3-propylenediamine dioleate	0040027-38-1				X				B			
2940	Tris(2-hydroxyethyl) isocyanurate triacrylate	0040220-08-4			X					B			ECM
2941	Neodecanoyl chloride	0040292-82-8	X							B			
2942	1,1'-Biphenyl, 4,4'-bis[2-(2-methoxyphenyl)ethenyl]-	0040470-68-6				X				B			
2943	Butanedioic acid, hydroxy-, sodium salt, (+)-	0040520-93-2				X				B			
2944	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and 1,3-isobenzofurandione	0040526-34-9				X				B			
2945	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and 2-propenenitrile	0040530-01-6				X				B			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1				X			A		6		
2947	Pigment Red 214	0040618-31-3		X				200660	A				

1	2	3	4					5	6		7	8	9
2948	Pigment Orange 61	0040716-47-0		X				11265	A				
2949	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-(diethylamino)-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodium salt	0041098-56-0	X							B			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9				X			A		2.4		
2951	Poly(3-([2-(methacryloyloxy)ethyl](dimethyl)ammonio}propane-1-sulfonate)	0041488-70-4				X				B			
2952	Acrylic acid, polymer with ethene and methyl 2-propenoate	0041525-41-1				X				B			
2953	Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidyl)sebacate	0041556-26-7				X				B			
2954	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, phosphate	0041583-09-9				X				B			
2955	Poly(oxy-1,2-ethanediy), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]-	0041637-38-1	X			X				B			
2956	Isooctadecanoic acid, isooctadecyl ester	0041669-30-1				X				B			
2957	Acid Yellow 129, Na salt	0041741-86-0		X						B			Na salt
2958	1H-Indene *2,3-dihydro-1,3-dimethyl-1-(2-methyl-2-phenylpropyl)-3-phenyl-	0041906-71-2	X							B			
2959	Carbonochloridic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0042125-46-2	X							B			
2960	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl2-propenoate, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0042398-14-1				X				B			
2961	Zinc 3,5-di(tert-butyl)salicylate	0042405-40-3				X				B			
2962	Phenol, 4,4'-methylenebis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0042423-25-6				X				B			
2963	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-amino-2-propanol(1:1)	0042504-46-1	X							B			
2964	Dicyclopentadienedimethanol diacrylate	0042594-17-2			X					B			ECM
2965	Copper (phthalimidomethyl)phthalocyanine	0042739-64-0				X				B			
2966	9,10-Anthracenedione, 1-[(4-dodecylphenyl)amino]-	0042887-26-3				X				B			
2967	Acrylic acid,(1-methyl-1,2-ethanediy)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediy)] ester	0042978-66-5	X		X					B			ECM
2968	Pigment Red 247	0043035-18-3		X				15915		B			
2969	Aziridine, homopolymer, acetate	0043134-20-9				X				B			
2970	Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0044992-01-0	X						A		0.05		
2971	1-Propanaminium, N,N,N-trimethyl-3-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-, chloride	0045021-77-0				X				B			
2972	Methacrylic acid-, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0045127-97-7				X				B			
2973	2-Octyldecanol	0045235-48-1			X					B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
2974	Methacrylic acid, arachidyl ester	0045294-18-6	X							B			
2975	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, 2-ethylhexyl ester	0045298-00-8				X				B			
2976	1-Octadecanaminium, N-methyl-N-octadecyl-N-(3-sulfopropyl)-,hydroxide, inner salt	0045319-57-1				X				B			
2977	Methacrylic acid, 2-(3-oxazolidinyl)ethyl ester	0046235-93-2				X				B			
2978	Methacrylic acid, 4-tert-butylcyclohexyl ester	0046729-07-1	X							B			
2979	Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046830-22-2				X			A		0.05		
2980	Benzenemethanaminium *N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046917-07-1				X				B			
2981	Acrylic acid, eicosyl ester	0048076-38-6				X				B			
2982	Acrylic acid, 2-phenoxyethyl ester	0048145-04-6			X					B			ECM
2983	Mixture of : Phenoxyethylacrylate; Methyl-2-benzoylbenzoate; 2-Benzyl-2-(dimethylamino)-4-morpholino butyrophene; Ethyl-4-Dimethylaminobenzoate	0048145-04-6					X			B			
2984	Propanoic acid, 3-mercapto-, 2-ethylhexyl ester	0050448-95-8				X				B			
2985	Polyethyleneglycol ether of trimethylolpropane	0050586-59-9				X				B			
2986	1H-Indazole, 3-chloro-6-nitro-	0050593-68-5				X				B			
2987	Reactive Yellow 2	0050662-99-2		X				18972		B			
2988	1,3,5-Triazine-2,4-diamine-6-[2-(2-undecyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0050729-75-4				X				B			
2989	Benzaldehyde, 2-hydroxy-5-nonyl-, oxime	0050849-47-3				X				B			
2990	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-	0050858-51-0				X				B			
2991	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether	0050861-66-0				X				B			
2992	Direct Yellow 86	0050925-42-3		X				29325		B			
2993	Solvent Red 7	0050926-68-6		X						B			
2994	Butanedioic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0050940-49-3				X				B			
2995	Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester	0050976-02-8	X						A		0.05		QMA = 0.05 mg/6 dm ²
2996	2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol polymer with propylene oxide	0050977-32-7				X				B			
2997	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -phosphono- ω -hydroxy-	0051024-29-4				X				B			
2998	Hexanoic acid, 2-ethyl-, trianhydride with boric acid (HBO ₃)	0051136-86-8				X				B			
2999	N,N'-Ethane-1,2-diylbis(decanamide)	0051139-08-3				X				B			
3000	Oxazolidine, 4,4-dimethyl-	0051200-87-4				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3001	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0051243-47-1				X			B			
3002	Pigment Yellow 42	0051274-00-1		X			77492	A				
3003	Methacrylamidopropyltrimethylammonium chloride	0051410-72-1	X						B			
3004	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-phosphate	0051609-41-7				X			B			
3005	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octadecanoate	0051668-30-5				X			B			
3006	Pentaerythritol ethoxylate tetraacrylate	0051728-26-8	X		X				B			ECM
3007	Octadecanamide, N,N-1,2-ethanediyl bis-12-hydroxygenated castor oil	0051796-19-1				X			B			
3008	Polyethyleneglycol nonylphenyl phosphate	0051811-79-1				X			B			
3009	Polyethyleneglycol monodecyl phosphate	0052019-36-0				X			B			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3				X		A		0.06		
3011	Solvent Violet 8	0052080-58-7		X			42535:1		B			
3012	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-	0052125-53-8			X				B			
3013	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monohexyl ether	0052232-09-4				X			B			
3014	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, methyl 2-propenyl ether	0052232-27-6	X			X			B			
3015	Pigment Red 242	0052238-92-3		X			20067	A				
3016	Acrylic acid, polymer with 2,5-furandione, sodium salt	0052255-49-9				X			B			
3017	Solvent Orange 62	0052256-37-8		X			12714		B			
3018	Butanedioic acid, (tetrapropenyl)-, monoester with 1,2-propanediol	0052305-09-6				X			B			
3019	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-	0052338-87-1				X			B			
3020	Solvent Red 196	0052372-36-8		X					B			
3021	2,3-Anthracenedicarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0052373-93-0				X			B			
3022	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2-oxepanone	0052404-33-8				X			B			
3023	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, titanium(4+) salt	0052406-71-0				X			B			
3024	Acrylic acid *1,4-butanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0052408-42-1	X						B			
3025	Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid	0052408-84-1	X		X			A		0.05		ECM
3026	Nonanedioic acid, dipotassium salt	0052457-54-2				X			B			
3027	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, sodium salt	0052500-92-2				X			B			
3028	Aziridine, polymer with methyloxirane and oxirane	0052501-07-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3029	Sorbitol tetraoleate	0052551-46-9				X			B			
3030	1-Propanesulfonic acid, 2-hydroxy-3-(2-propenyloxy)-, monosodium salt	0052556-42-0	X						B			
3031	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(1-oxododecyl)amino]propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0052562-28-4				X			B			
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4				X			B			
3033	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, phosphate	0052628-03-2	X						B			
3034	Sulfamic acid, compd. with morpholine (1:1)	0052636-67-6				X			B			
3036	1-Piperidineethanol, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0052722-86-8				X			B			
3037	Acetic acid, hydroxy-, 1,2-ethanediyl ester	0052767-61-0				X			B			
3038	Basic Yellow 131	0052821-24-6		X					B			
3039	Sebacic acid, bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl) ester	0052829-07-9				X			B			
3040	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl)benzene	0052831-04-6				X			B			
3041	Pigment Orange 62	0052846-56-7		X			11775		B			
3042	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with N,N,N',N',N'',N''-hexakis(methoxymethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0052858-75-0				X			B			
3043	Phosphoric acid, isotridecyl ester	0052933-07-0				X			B			
3044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-[ar-(Phenylmethyl)[1,1'-biphenyl]-yl]-ω- hydroxy-	0053040-67-8				X			B			
3045	1-Hexanol, 3,4,5-trimethyl-	0053151-79-4				X			B			
3046	1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-propylheptyl) ester	0053306-54-0				X			B			
3047	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(sulfooxy)ethyl ester, ammonium salt	0053621-34-4	X						B			
3048	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2-propanediol (2:1)	0053637-25-5				X			B			
3049	Polyethyleneglycol ether of sorbitol	0053694-15-8				X			B			
3050	Solvent Red 109	0053802-03-2		X					B			
3051	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer diacrylate	0053814-24-7	X						B			
3052	Polypropyleneglycol trimethylolpropane ether triacrylate	0053879-54-2			X	X			B			ECM
3053	Pentaerythritol propoxylate tetraacrylate	0053879-55-3			X				B			ECM
3054	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer	0053880-05-0				X			B			
3055	Trimellitic acid, triisononyl ester	0053894-23-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3056	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-methylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0053964-94-6				X			B			
3057	2-Cyclohexene-1-octanoic acid, 5(or 6)-carboxy-4-hexyl-	0053980-88-4	X						B			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4				X		A				
3059	Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0054208-63-8	X					A		ND		DL = 0.01
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6	X					A		0.05		
3061	Octyl-D-glucopyranoside	0054549-23-4				X			B			
3062	1,2,4,5-Benzenetetracarboxylic acid, compd. with 4,5-dihydro-2-phenyl-1H-imidazole (1:1)	0054553-90-1				X			B			
3063	Perboric acid (HBO(O ₂)), calcium salt (2:1)	0054630-47-6	X			X			B			
3064	Pigment Red 255	0054660-00-3		X			561050		B			
3065	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono[1,1'-biphenyl]-4-yl ether	0054692-77-2				X			B			
3066	2-Ethoxy-1-methylethyl acetate	0054839-24-6			X			A			39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)
3067	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate	0054847-34-6	X			X		A				
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6				X		A			9	
3069	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0055088-65-8				X			B			
3070	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, di-2-propenoate	0055127-80-5				X			B			
3071	Sulphonic acid, diisotridecyl ester, sodium salt	0055184-72-0				X			B	0.05		
3072	Octadecanoic acid, 1-methylpropyl ester	0055195-02-3				X			B			
3073	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -((1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy)-, sodium salt (1:1)	0055348-40-8				X			B			
3074	3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate	0055406-53-6				X		A		9		
3075	Pigment Red 57:3	0055491-44-6		X			15850:3		B			
3076	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, bis(octadecylcarbamate)	0055585-10-9				X			B			
3077	Stiberyl-2H-triazole	0055585-28-9				X			B			
3078	Poly(1,2-propanediol adipate)	0055799-38-7				X			B			
3079	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid	0055818-57-0	X		X			A		0.05		ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3080	Ethylene oxide - formaldehyde - nonylphenol, copolymer	0055845-06-2			X				B			
3081	Tripropyleneglycol monobutyl ether	0055934-93-5		X					B			
3082	2-Propyne-1-sulfonic acid, sodium salt	0055947-46-1			X				B			
3083	Poly(ethylene propylene)glycol dibehenate	0055963-27-4			X				B			
3084	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone	0055965-84-9			X			A		0.15		
3085	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoacetate, 2-propenylether	0056090-69-8			X				B			
3086	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-	0056237-73-1			X				B			
3087	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-, homopolymer	0056237-74-2			X				B			
3088	Acrylic acid, (1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl) ester	0056361-55-8	X						B			
3089	Pigment Red 213	0056396-10-2		X			12290		B			
3090	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate and octadecyl 2-methyl-2-propenoate	0056443-89-1			X				B			
3091	1-Butanol, 3-methoxy-3-methyl-	0056539-66-3			X				B			
3092	Bicyclo[2.2.1]heptanedimethanamine	0056602-77-8	X						B			
3093	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -phenoxy-	0056641-05-5			X				B			
3094	Carbonochloridic acid, tetradecyl ester	0056677-60-2	X						B			
3095	Poly(oxymethylene), α -(1H,3H,5H-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7H)-ylmethyl)- ω -hydroxy-	0056709-13-8			X				B			
3096	Ethanaminium, N,N,N-triethyl-, salt with 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-1-octanesulfonicacid (1:1)	0056773-42-3			X				B			
3097	Hexanoic acid, 2-ethyl-, cerium(3+) salt	0056797-01-4			X				B			
3098	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl] ester	0057043-35-3			X				B			
3099	1-Aziridinepropanoic acid *2-[[3-(1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0057116-45-7			X				B			
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether withD-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9			X				B			
3101	Solvent Brown 44	0057206-81-2		X					B			
3102	Sodium bis[1-[[2-hydroxy-3-nitro-5-tert-pentylphenyl]azo]-2-naphtholato(2-)] chromate(1-)	0057206-83-4		X					B			
3103	Zirconium carbonate hydroxide oxide, (Zr ₂ (CO ₃)(OH) ₂ O ₂)	0057219-64-4			X				B			
3104	Pigment Blue 29	0057455-37-5		X			77007	A				
3105	Dipropyleneglycol diacrylate	0057472-68-1		X	X				B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1				X		A				
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3				X		A			9	
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4				X		A			9	
3109	Phosphoric acid, 1,3-phenylene tetraphenyl ester	0057583-54-7				X			B			
3110	9-Octadecenoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester (Z,Z,Z)-	0057675-44-2				X			B			
3111	Methacrylic acid, polymer with ethene, ammonium salt	0057755-22-3				X			B			
3112	Benzoic acid, 4-[[[(methylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0057834-33-0				X			B			
3113	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, calcium salt	0057855-77-3				X			B			
3114	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 2-propenoate	0057903-73-8	X						B			
3115	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with methyl-2-propenoate and acrylic acid, sodium salt	0057917-06-3				X			B			
3116	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate, compound with 2-(dimethylamino)ethanol	0058085-90-8				X			B			
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6				X		A		5		
3118	Silanetriol, (3-aminopropyl)-	0058160-99-9				X			B			
3119	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, sodium salt	0058249-25-5	X						B			
3120	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2,3-dihydroxypropyl)- ω -hydroxy-, boron complex (2:1)	0058369-24-7				X			B			
3121	Adipic acid, benzyl 2-ethylhexyl ester	0058394-64-2				X			B			
3122	Octanoic acid, strontium salt (2:1)	0058429-86-0				X			B			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9				X		A				
3124	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(4-octylphenoxy)-, sodium salt (1:1)	0058853-83-1				X			B			
3125	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltris-, compd. With α -phenyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0058920-39-1				X			B			
3126	Poly(4-vinylpyridine N-oxide)	0058984-27-3				X			B			
3127	2-Propanoic acid, 2-((ethyl(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0059071-10-2				X			B			
3128	Hexanoic acid, 2-ethyl-, octadecyl ester	0059130-70-0				X			B			
3129	[[[2,2',2''-[29H,31H-Phthalocyaninetriyltris(methylene)]tris[1H-isindole-1,3(2H)-dionato]](2-)-N29,N30,N31,N32]copper	0059160-79-1		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3130	Sodium [1-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)] [1-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)]chromate(1-)	0059307-49-2		X					B			
3131	Pigment Red 187	0059487-23-9		X			12486		B			
3132	Methanol, (1h,3h,5h-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7h)-ylmethoxy)-	0059720-42-2				X			B			
3133	Bicyclo[3.1.1]heptane-3-carboxaldehyde, 2,6,6-trimethyl-	0060113-43-1	X						B			
3134	Acrylic acid, telomer with 2-mercaptoethanol	0060162-04-1				X			B			
3135	1H-1,2,4-Triazole,1-[[2-(2,4-dichlorophenyl)-4-propyl-1,3-dioxolan-2-yl]methyl]-	0060207-90-1				X			B			
3136	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-	0060223-95-2				X			B			
3137	Neodecanoic acid, vanadium salt	0060451-07-2				X			B			
3138	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid, sodium salt	0060472-42-6				X			B			
3139	Methacrylic acid, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, ammonium salt	0060474-81-9				X			B			
3140	Dipentaerythritol pentaacrylate	0060506-81-2		X					B			ECM
3141	Iodonium, bis(4-methylphenyl)-, hexafluorophosphate(1-)	0060565-88-0				X	X		B			
3142	Silica, vitreous (coatings)	0060676-86-0				X			B			
3143	Polyethyleneglycol 2,6,8-trimethyl-4-nonyl ether	0060828-78-6				X			B			
3144	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(phenylmethyl)- ω -[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-	0060864-33-7				X			B			
3145	Solvent Yellow 83:1	0061116-27-6		X					B			
3146	Solvent Brown 43	0061116-28-7		X					B			
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6				X		A		6		
3148	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-	0061260-55-7				X			B			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2				X		A		2.4		
3150	Bis(4-tert-butylphenyl) iodonium hexafluorophosphate	0061358-25-6					X		B			
3151	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dimethyl ether	0061419-46-3				X			B			
3152	5H-Tetrazole-5-thione, 1-[2-(dimethylamino)ethyl]-1,2-dihydro-	0061607-68-9	X						B			
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy-	0061702-78-1				X			B			
3154	Solvent Blue 64	0061703-12-6		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3155	Solvent Blue 44	0061725-69-7		X					B			
3156	Solvent Brown 28	0061725-72-2		X					B			
3157	Solvent Brown 37	0061725-74-4		X					B			
3158	Solvent Brown 42	0061725-75-5		X					B			
3159	Solvent Orange 11	0061725-76-6		X					B			
3160	Solvent Red 35	0061725-78-8		X			16260		B			
3161	Solvent Red 89	0061725-81-3		X					B			
3162	Solvent Violet 2	0061725-86-8		X			16055		B			
3163	Solvent Violet 24	0061725-87-9		X					B			
3164	Solvent Yellow 48	0061725-88-0		X					B			
3165	Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether	0061725-89-1			X			A		0.05		
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9			X			A				
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2			X				B			
3168	Phenol, styrenated	0061788-44-1			X				B			
3169	Amines, hydrogenated tallow alkyl	0061788-45-2			X				B			
3170	Coco alkyl amines	0061788-46-3	X						B			
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4	X					A				
3172	Amines, dicoco alkylmethyl	0061788-62-3			X				B			
3173	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides	0061788-78-1			X				B			
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0			X			A				
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X		X			A			18	
3177	Amines, (hydrogenated tallow alkyl)dimethyl	0061788-95-2			X				B			
3178	Tall oil fatty acids, epoxidised, 2-ethylhexyl esters	0061789-01-3	X						B			
3179	(Coco alkyl)trimethylammonium chloride	0061789-18-2			X				B			
3180	Coconut oil fatty acid amide	0061789-19-3			X				B			
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0			X				B			
3182	1-Propanaminium, 3-amino-N-(carboxymethyl)-N,N-dimethyl-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0061789-40-0			X				B			
3183	Naphthenic acids, cobalt salts	0061789-51-3			X			A		0.05		
3184	Dimethyl(cocoalkyl)benzylammonium chloride	0061789-71-7			X				B			
3185	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl) methyl, chlorides	0061789-73-9			X				B			
3186	Amines, dicoco alkyl	0061789-76-2			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3187	Quaternary ammonium compounds, dicoco alkyl dimethyl, chlorides	0061789-77-3	X						B			
3188	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl)	0061789-79-5				X			B			
3189	Bis(hydrogenated tallow alkyl) dimethyl ammonium chloride	0061789-80-8				X			B			
3190	Tallow	0061789-97-7				X		A				
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X			X		A				
3192	Amines, soya alkyl	0061790-18-9				X			B			
3193	Naphthenic acids, rare earth salts	0061790-20-3				X			B			
3194	Amides, tallow, hydrogenated (>95 %)	0061790-31-6				X			B			
3195	Tallow alkyl amines	0061790-33-8				X			B			
3196	Fatty acids, tallow, hydrogenated	0061790-38-3				X		A				
3197	Castor oil fatty acids, hydrogenated	0061790-39-4	X					A				
3198	Rosin alkyl amines	0061790-47-4	X						B			
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2				X		A				
3200	Fatty acids, tall oil, compds. with N-tallowalkyl trimethylenediamines	0061790-55-4				X			B			
3201	Amines, coco alkyl, acetates	0061790-57-6				X			B			
3202	Amines, hydrogenated tallow alkyl, acetates	0061790-59-8				X			B			
3203	Resin acids and rosin acids, compds. with triethanolamine	0061790-65-6	X			X			B			
3204	Fatty acids, tall oil, compds. with diethanolamine	0061790-66-7				X			B			
3205	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine	0061790-69-0				X			B			
3206	Lanolin, ethoxylated	0061790-81-6				X			B			
3207	Polyethyleneglycol ethers of N-(tallow alkyl) trimethylenediamines	0061790-85-0				X			B			
3208	Fatty acids, tall oil, hexaesters with sorbitol, ethoxylated	0061790-90-7				X			B			
3209	Fatty acids, tall oil, ethoxylated	0061791-00-2	X			X			B			
3210	Fatty acids, tall oil, diesters with polyethyleneglycol	0061791-01-3				X			B			
3211	Fatty acids, coco, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-04-6				X			B			
3212	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, ethoxylated, chlorides	0061791-10-4				X			B			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6				X		A		42		
3214	Alcohols, coco, ethoxylated	0061791-13-7				X			B			
3215	Amines, coco alkyl, ethoxylated	0061791-14-8				X			B			
3216	Amines, coco alkyl, ethoxylated, acetates (salts)	0061791-15-9				X			B			
3217	Amines, soya alkyl, ethoxylated	0061791-24-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3218	Amines, tallow alkyl, ethoxylated, carboxylated	0061791-25-1				X			B			
3219	Amines, tallow alkyl, ethoxylated	0061791-26-2				X			B			
3220	Fatty acids, coco, ethoxylated	0061791-29-5				X			B			
3221	Fatty acids, tall oil, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-30-8				X			B			
3223	N-Methyl-N-(2-sulphoethyl)cocoacylamines, sodium salt	0061791-42-2				X			B			
3225	Fatty acids, tall oil, monoesters with sorbitan	0061791-48-8				X			B			
3226	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, oleates	0061791-53-5				X			B			
3227	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, acetates	0061791-54-6				X			B			
3228	N-(Tallow alkyl)trimethylenediamine	0061791-55-7	X						B			
3229	Amines, N-tallow alkylidipropylenetri-	0061791-57-9				X			B			
3230	N-Cocoalkyltrimethylenediamines	0061791-63-7				X			B			
3231	Dodecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-, N-oxide	0061792-31-2	X						B			
3232	Solvent Orange 25	0061813-62-5		X					B			
3233	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octyl ether	0061827-84-7				X			B			
3234	Pigment Red 188	0061847-48-1		X			12467		B			
3235	Solvent Black 29	0061901-87-9		X					B			
3236	Solvent Brown 35	0061901-89-1		X					B			
3237	Solvent Orange 41	0061901-91-5		X					B			
3238	Solvent Red 91	0061901-92-6		X					B			
3239	Solvent Red 92	0061901-93-7		X					B			
3240	Solvent Yellow 62	0061901-95-9		X					B			
3241	Solvent Black 35	0061931-53-1		X			12195		B			
3242	Solvent Yellow 88	0061931-55-3		X					B			
3243	Solvent Yellow 32	0061931-84-8		X			48045		B			
3244	Pigment Red 210	0061932-63-6		X			12477		B			
3245	Reactive Red 120	0061951-82-4		X			25810		B			
3246	Pigment Red 185	0061951-98-2		X			12516		B			
3247	Direct Yellow 132	0061968-26-1		X					B			
3248	Solvent Orange 59	0061969-46-8		X					B			
3249	Solvent Red 127	0061969-48-0		X					B			
3250	Solvent Yellow 89	0061969-51-5		X					B			
3251	Octadecanamide, N,N-dibutyl-10-(sulfooxy)-, sodium salt	0062093-93-0				X			B			
3252	Isioctadecanoic acid, 2,2-bis[[[1-oxoisioctadecyl]oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0062125-22-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3253	1, 3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-2-sodium sulphate	0062174-79-2				X			B			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0				X		A				
3255	2-Anthracenecarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0062570-50-7		X					B			
3256	4,6-Dimethyl-2,4,6-triphenyl-1-heptene	0062604-62-0	X						B			
3257	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butanedioate	0062683-37-8				X			B			
3258	2-Propanol, 1,1'-(tridecylimino)bis-	0062889-66-1				X			B			
3259	Pigment Red 81:5	0063022-06-0		X			45160:4		B			
3260	Ethanaminium, N-[9-(2-carboxyphenyl)-6-(diethylamino)-3H-xanthen-3-ylidene]-N-ethyl-, molybdate phosphate	0063022-09-3				X			B			
3261	Morpholine, phosphate	0063079-67-4				X			B			
3262	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me Ph	0063148-52-7				X			B			
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1				X			B			
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2				X			B			
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3				X			B			
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9	X			X		A				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)
3268	Polyesters of polyhydric alcohols	0063148-69-6				X			B			
3269	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0063149-91-7				X			B			
3270	Oxiraneoctanoic acid, 3-octyl-, isooctyl ester	0063181-89-5				X			B			
3271	Acrylic acid, 2-[[[(butylamino)carbonyl]oxy]ethyl ester	0063225-53-6			X				B			ECM
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6			X				B			
3273	Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline	0063231-60-7				X		A				
3274	2-Pyrrolidinone, 1-ethenylhexadecyl-, homopolymer	0063231-81-2				X			B			
3275	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monopentadecyl ether	0063303-01-5				X			B			
3277	Alcohols, C12-15	0063393-82-8				X			B			
3278	Coumarone-indene resins	0063393-89-5				X			B			
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4				X		A		18		
3280	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-(2-propen-1-yloxy)-	0063415-74-7	X			X			B			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2				X		A		30		
3282	Paraffins, chlorinated	0063449-39-8				X			B			
3283	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C8-18-alkyldimethylchlorides	0063449-41-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3284	2-Propanol, 1,1'-[[3-(dimethylamino)propyl]imino]bis-	0063469-23-8	X						B			
3285	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:2)	0063568-32-1				X			B			
3286	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 1,1'-iminobis[2-propanol] (1:2)	0063568-35-4				X			B			
3287	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, pentadecyl ether	0063658-45-7				X			B			
3288	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-propenyl ether	0063661-33-6	X						B			
3289	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4-(phenylazo)-1,3-benzenediamine (1:1)	0063681-54-9				X			B			
3290	Benzenepropanoic acid, β,β' -dithiobis-	0063684-32-2	X						B			
3291	Lactic acid, isopropyl ester	0063697-00-7				X		A				
3292	Formaldehyde, polymer with α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0063727-43-5				X			B			
3293	Aluminium barium magnesium oxide	0063774-55-0				X			B			
3294	Sepiolite (Mg ₂ H ₂ (SiO ₃) ₃ .xH ₂ O)	0063800-37-3				X			B			
3295	Propanedioic acid *[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl] methyl]butyl-,bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl) ester	0063843-89-0				X			B			
3296	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-naphthalenyl ether	0063950-87-8				X			B			
3297	1,2,3,4-Butanetetracarboxylic acid, tetrakis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl) ester	0064022-61-3				X			B			
3298	Lithium magnesium sodium fluoride silicate	0064060-48-6				X			B			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X			X		A				
3301	Reactive Red 43	0064181-81-3		X					B			
3302	Acrylic acid, 3-methyl-1,5-pentanediy ester	0064194-22-5			X				B			ECM
3303	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, oxybis(2,1-ethanediyl oxy-2,1-ethanediyl) ester	0064253-30-1				X			B			
3304	1-Aziridinepropanoic acid, 2-methyl-, 2-ethyl-2-[[[3-(2-methyl-1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0064265-57-2				X			B			
3305	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosan-21-one, 2,2,4,4-tetramethyl-	0064338-16-5				X			B			
3306	3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl-	0064359-81-5				X		A		5		
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9				X		A				
3308	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-ethylhexyl) ether	0064366-70-7				X			B			
3309	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-	0064401-02-1	X		X	X			B			ECM

1	2	3	4					5	6		7	8	9
3310	Acrylic acid, methylenebis[4,1-phenyleneoxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0064448-68-6	X							B			
3311	Acid Blue 317	0064611-73-0		X						B			
3312	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(methyl-9-octadecenyliminio)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-, (Z)-, methyl sulfate (salt)]	0064611-81-0				X				B			
3313	1H-Benzotriazole, 4(or 5)-methyl-, sodium salt	0064665-57-2	X							B			
3315	Petroleum distillate straight-run middle	0064741-44-2			X					B			
3327	Extracts, residual oil solvent (petroleum)	0064742-10-5				X				B			
3331	Petroleum hydrocarbon resins	0064742-16-1				X				B			
3332	Hydrocarbon waxes, petroleum, acid-treated	0064742-26-3				X				B			
3333	Hydrocarbon waxes, clay-treated microcryst. (petroleum)	0064742-42-3				X				B			
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8			X					B			
3344	Hydrocarbon waxes, hydrotreated microcryst. (petroleum)	0064742-60-5				X				B			
3352	Gas oils, hydrodesulfurised heavy vacuum (petroleum)	0064742-86-5				X				B			
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7			X					B			
3355	Asphalt, oxidised (petroleum)	0064742-93-4				X				B			
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5			X					B			
3358	Solvent naphtha (petroleum), heavy aliphatic	0064742-96-7				X				B			
3359	Hydrocarbon waxes, oxidised (petroleum)	0064743-00-6				X				B			
3360	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with polyethylenepolyamine-tall oil fatty acid reaction products	0064754-99-0	X							B			
3361	Paraffins, normal C>10 (petroleum)	0064771-71-7				X				B			
3362	Paraffins normal C5-C20	0064771-72-8			X					B			
3363	Sodium 2-pyridin-4-ylethanesulfonate	0064794-52-1				X				B			
3364	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -(2-aminomethylethoxy)-	0064852-22-8				X				B			
3365	Tall oil, ethoxylated	0065071-95-6				X			A				
3366	1,3-Benzenediol, 2,4-bis[(4-dodecylphenyl)azo]-	0065087-00-5				X				B			
3367	Solvent Red 229	0065138-66-1		X						B			
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2				X			A		6		
3369	Methylum, tris[4-(dimethylamino)phenyl]-, salt with 3-[[4-(phenylamino)phenyl]azo]benzenesulfonic acid (1:1)	0065294-17-9				X				B			
3370	2-Butenedioic acid (Z)-, ammonium salt, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene	0065379-31-9				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3371	Decanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol octanoate	0065381-09-1				X			B			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0				X		A		30		
3373	1-Hexanol, 4,4,5-trimethyl-	0065502-61-6				X			B			
3374	Poly(difluoromethylene), α -(2-((2-carboxyethyl)thio)ethyl) ω -fluoro- lithium salt	0065530-69-0				X			B			
3375	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with α -fluoro- ω -(2-hydroxyethyl)poly(difluoromethylene)(1:1)	0065545-80-4				X			B			
3376	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, bis(2-aminopropyl) ether	0065605-36-9	X						B			
3377	Benzoic acid, 4-[[[(ethylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0065816-20-8				X			B			
3378	1,2-Propanedione, 1-phenyl-, 2-[O-(ethoxycarbonyl)oxime]	0065894-76-0				X	X		B			
3379	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 3(or 4)-sulfo-, 1-[1-methyl-2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl-2-propenoate, methyl-2-methyl-2-propenoate and methacrylic acid	0065899-91-4				X			B			
3380	Acrylic acid, 2-[(3a,4,5,6,7,7a-hexahydro-4,7-methano-1H-inden-6-yl)oxy]ethyl ester	0065983-31-5			X	X			B			ECM
3381	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-(trimethoxysilyl)propoxy]-	0065994-07-2				X			B			
3382	Pulp, cellulose	0065996-61-4	X						B			
3383	Starch, oxidised	0065996-62-5				X		A				
3384	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction	0065996-96-5	X			X			B			
3385	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction	0065996-97-6	X			X			B			
3386	Terpenes and terpenoids, limonene fraction	0065996-98-7	X		X	X			B			
3387	Turpentine, oil, limonene fraction, Terpenes and terpenoids	0065996-99-8	X			X			B			
3388	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, terpinolene fraction	0065997-00-4				X			B			
3389	Rosin, fumarated	0065997-04-8	X			X			B			
3390	Rosin, oligomers-	0065997-05-9	X			X			B			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X			X		A				
3392	Rosin, polymer with formaldehyde	0065997-07-1				X			B			
3393	Rosin, fumarated, polymer with pentaerythritol	0065997-11-7				X			B			
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9				X		A				
3395	Glass	0065997-17-3				X		A				
3396	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -(methylphenoxy)-, dipotassium salt	0066057-30-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3397	Cyclohexanol, 4-(5,5,6-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl)-	0066068-84-6				X			B			
3398	Linseed oil, polymer with pentaerythritol and phthalic anhydride.	0066070-64-2				X			B			
3399	Soybean oil, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0066071-86-1				X			B			
3400	3,3'-Methylenebis(5-methyloxazolidine)	0066204-44-2				X			B			
3401	Benzenesulfonic acid, methyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine(1:1)	0066375-36-8				X			B			
3402	China clay, calcinated	0066402-68-4				X			B			
3403	Alcohols, C12-13, ethoxylated	0066455-14-9	X			X			B			
3404	Alcohols, C10-14, ethoxylated	0066455-15-0				X			B			
3405	Alcohols, C9-11	0066455-17-2	X						B			
3406	Alkyl(C12-C14)dimethylβines	0066455-29-6				X			B			
3407	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, dodecanoate	0066456-53-9				X			B			
3408	Acrylic acid, (5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl)methyl ester	0066492-51-1			X				B			ECM
3409	Silane, chlorododecyl dimethyl-	0066604-31-7	X						B			
3410	1-Hexanol, 3,4,4-trimethyl-	0066793-73-5				X			B			
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4				X		A				
3412	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0066848-65-5				X			B			
3413	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1-methylethyl ester	0067024-46-8				X			B			
3414	Pigment Black 31	0067075-37-0		X			71132		B			
3415	Poly(ethylene propylene)glycol dioleate	0067167-17-3				X			B			
3416	Alcohols, C10-12 ethoxylated	0067254-71-1	X						B			
3417	Rubber, synthetic, acrylic	0067254-76-6				X			B			
3418	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, 2-butoxyethyl ester	0067362-76-9				X	X		B			
3419	Phenol, octyl-	0067554-50-1	X						B			
3420	Glycine, N-ethyl-N-[(nonafluorobutyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-51-4				X			B			
3421	Glycine, N-ethyl-N-[(undecafluoropentyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-52-5				X			B			
3422	Glycine, N-ethyl-N-[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-53-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3423	Acrylic acid, 2-[methyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0067584-55-8				X			B			
3424	Glycine, N-ethyl-N-[(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-62-7				X			B			
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4				X		A			25	
3426	Bis(trimethylsiloxy)methyl(propylhydroxide, ethoxylated)silane	0067674-67-3				X			B			
3427	Rosin, polymer with formaldehyde and phenol	0067700-45-2				X			B			
3428	Linseed oil, polymer with isophthalic acid and trimethylol propane	0067700-81-6				X			B			
3429	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol and phthalic anhydride	0067700-92-9				X			B			
3430	Alcohols, C8-18 and C18-unsatd.	0067700-96-3	X						B			
3431	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with triethanolamine	0067701-18-2				X			B			
3432	Linseed oil, polymd.	0067746-08-1	X						B			
3433	Alcohols, C12-18	0067762-25-8			X				B			
3434	Alcohols, C16-18	0067762-27-0	X						B			
3435	Alcohols, C14-18	0067762-30-5	X						B			
3436	Coconut oil, ethoxylated	0067762-35-0				X			B			
3437	Alcohols, C10-16	0067762-41-8	X						B			
3438	Fatty acids, tall oil, butyl esters, sulfurised	0067762-56-5			X				B			
3439	2,5-Pyrrolidinedione, 1-[2-[[2-[(2-aminoethyl)amino]ethyl]amino]ethyl]amino]ethyl]-, monopolyisobutenyl derivs.	0067762-72-5				X			B			
3440	2,5-Furandione, dihydro-, monopolyisobutylene derivs.	0067762-77-0				X			B			
3441	2,5-Furandione, dihydro-, monopolyisobutenyl derivs., reaction products with triethanolamine	0067762-80-5				X			B			
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7				X			B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8				X			B			
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2				X			B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5				X			B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7				X			B			
3447	Fatty acids, tall oil, reaction products with triethanolamine	0067784-78-5				X			B			
3448	Fatty acids, soya, esters with propylene glycol	0067784-79-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3449	Fatty acids, tall oil, esters with polyethylene-polypropyleneglycol monododecyl ether	0067784-84-3				X			B			
3450	Fatty acids, tall oil, ethoxylated propoxylated	0067784-86-5				X			B			
3451	Benzenesulfonic acid *2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[4-[bis(2-hydroxypropyl)amino]-6-[(4-sulfophenyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]-, tetrasodium salt	0067786-25-8				X			B			
3452	Pigment Orange 46	0067801-01-8		X			15602		B			Ba and Na salts
3453	Hexanoic acid, 2-ethyl-, lanthanum(3+) salt	0067816-09-5				X			B			
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6				X			A			
3455	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, diammonium(OC-6-21-)-	0067859-51-2				X			B			
3456	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth(3+) salt	0067874-71-9				X			B			
3457	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-, (Z)-2-butenedioate (1:1)(salt)	0067874-85-5				X			B			
3458	Dihydroabietic acid, methyl ester	0067893-02-1				X			B			
3459	Poly(oxy-1,2-ethanediy), α -[2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0067906-07-4				X			B			
3460	2-Naphthalenesulfonic acid *8-[[4-[[4-(acetylamino)phenyl]azo]-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-5-[[2-hydroxy-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-,trisodium salt	0067906-48-3	X						B			
3461	Acrylic acid, 1,6-hexanediyl ester, polymer with 2-aminoethanol	0067906-98-3				X	X		B			
3462	1-Octadecanaminium, N-ethyl-N,N-dioctadecyl-, ethyl sulfate	0067907-06-6				X			B			
3463	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0067922-59-2				X			B			
3464	Siloxanes and silicones, dimethyl,[[[(3-aminopropyl)silyldiyne]tris(oxy)]tris-	0067923-10-8				X			B			
3465	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid	0067923-67-5				X			B			
3466	Ethanesulfonic acid, 2-[2-[2-(octylphenoxy)ethoxy]ethoxy]-, sodium salt	0067923-87-9				X			B			
3467	Phenol, 4-(1,1-dimethylethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0067924-34-9				X			B			
3468	Methanaminium, N-[4-[bis[4-(dimethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-methyl-, tetracos- μ -oxododecaoxo[μ 12-[phosphato(3-)-O:O:O:O':O':O':O":O":O":O":O":O":O":O"]dodecamolybdate(3-)(3:1)	0067953-39-3		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3469	Direct Yellow 118	0067969-87-3		X			29042		B			
3470	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether, potassium salt	0067989-15-5				X			B			
3471	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether	0067989-16-6				X			B			
3472	Pigment Violet 3:4	0067989-22-4		X			42535:6		B			
3474	9-Octadecenoic acid (Z)-, ester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0067989-24-6	X						B			
3475	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and propionic acid	0067989-30-4	X						B			
3476	Alcohols, C11-15-secondary	0067989-40-6				X			B			
3477	Pigment Red 269	0067990-05-0		X			12466		B			
3478	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, methylated	0068002-20-0				X			B			
3479	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, isobutylated	0068002-21-1				X			B			
3480	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], reaction products with diethylamine	0068002-33-5				X	X		B			
3481	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester, reaction products with diethylamine	0068002-34-6				X	X		B			
3482	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane, reaction products with 2-methyl-1H-imidazole	0068002-42-6				X			B			
3483	Quaternary ammonium compounds, coco alkyltrimethyl, Me sulfates	0068002-60-8				X			B			
3484	Fatty acids, tall oil, esters with neopentylglycol	0068002-76-6				X			B			
3485	Fatty acids, C14-18 and C16-18 unsatd., triesters with trimethylolpropane	0068002-79-9				X			B			
3486	Alcohols, C16-18 and C18 unsaturated	0068002-94-8	X						B			
3487	Alcohols, C16-18, ethoxylated propoxylated	0068002-96-0				X			B			
3488	Polyethyleneglycol ethers of C10-C16 alcohols	0068002-97-1				X			B			
3489	Fatty acids, tall oil, polymers with glycerol, phthalic anhydride and rosin	0068015-39-4	X						B			
3490	Manganate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium	0068015-77-0				X			B			
3491	1-Decene, homopolymer, hydrogenated	0068037-01-4				X		A				E907

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3492	Benzene, diethenyl-, polymer with ethenylbenzene, sulfonated	0068037-26-3				X			B			
3493	Copper phthalocyanine, sulphonated	0068037-36-5				X			B			
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X			X			B			
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9				X			B			
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1				X			B			
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4				X			B			
3498	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, methyl octadecyl	0068037-78-5				X			B			
3499	Silsesquioxanes, Ph Pr	0068037-90-1				X			B			
3500	Amines, C16-22-alkyl	0068037-92-3				X			B			
3501	Castor oil, dehydrated, polymd.	0068038-02-8	X			X			B			
3502	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride and rosin	0068038-31-3				X			B			
3503	Rosin, maleated, polymer with glycerol	0068038-41-5				X			B			
3504	1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl-, dibenzoate	0068052-23-3				X			B			
3505	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with(chloromethyl)oxirane, dodecanoate 2-propenoate	0068071-07-8				X			B			
3506	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mono-C12-15-alkyl ethers, phosphate .mono-C12-15-alkyl ethers, phosphates	0068071-35-2				X			B			
3507	Acrylic acid, ester with C12-16-alkyl glycidyl ether	0068071-40-9	X						B			
3508	Polyethyleneglycol hydrogenated tallow amine ethyl-sulphate	0068071-98-7				X			B			
3509	Soybean oil, polymer with TDI and trimethylolpropane	0068072-28-6				X			B			
3510	Oxiranemethanol, polymer with nonylphenol	0068072-38-8				X			B			
3511	Benzenesulfonic acid, mono-C10-16-alkyl derivs., sodium salts	0068081-81-2				X			B			
3512	Alkyl(C10-C16)-2,3-epoxypropyl ethers	0068081-84-5	X						B			
3513	Sulfuric acid, mono-C10-16-alkyl esters, ammonium salts	0068081-96-9	X						B			
3514	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with tall oil fatty acids and triethylenetetramine .	0068082-29-1	X						B			
3515	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0068082-96-2				X			B			
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3517	Pigment Blue 1, phosphomolybdate	0068083-42-1		X					B			
3518	Ethanol, 2,2',2"-nitritotris-, compd. with α -butyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0068084-34-4				X			B			
3519	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0068084-53-7				X			B			
3520	Tall oil, compd. with triethanolamine	0068092-29-5				X			B			
3521	Propanol, [(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxy)]bis-, polymer with 1,1'-methylenebis[isocyanatobenzene] and oxy-bis[propanol]	0068092-58-0	X						B			
3522	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(cyclohexylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-	0068110-39-4				X			B			
3523	Soybean oil, polymd.	0068122-64-5	X						B			
3524	Adipic acid-pentaerythritol oleate, copolymer	0068130-33-6				X			B			
3525	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C10) ether phosphate	0068130-47-2				X			B			
3526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with benzylated biphenylol . α -[1,1'-biphenyl]yl- ω -hydroxy-, benzylated	0068130-72-3				X			B			
3527	Aziridine, homopolymer, ethoxylated	0068130-99-4				X			B			
3528	Hydrocarbon oils, proces	0068131-05-5				X			B			
3529	Syrups, hydrolyzed starch, dehydrated	0068131-37-3	X						B			
3530	Alcohols, C12-15, ethoxylated	0068131-39-5				X			B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8	X			X			B			
3532	Polyethylenepolyamines	0068131-73-7				X			B			
3533	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymd.	0068131-77-1				X			B			
3534	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with acid-treated coal solvent naphtha and phenol .	0068131-80-6				X			B			
3535	Distillates (petroleum), steam-cracked, polymers with ethylene-manuf.-by-product dicyclopentadiene-conc. alkenes	0068131-87-3				X			B			
3536	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, debenzenised, polymers	0068131-99-7	X						B			
3537	1,2-Ethanediamine, N-(2-aminoethyl)-, 4-methylbenzenesulfonate	0068133-57-3				X			B			
3538	Pigment Yellow 154	0068134-22-5		X			11781		B			
3539	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, pentaerythritol and tall oil	0068139-23-1				X			B			
3540	1-Propanaminium, N-(3-aminopropyl)-2-hydroxy-N,N-dimethyl-3-sulfo-, N-coco acyl derivs., hydroxides, inner salts	0068139-30-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3541	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and tall oil fatty acids	0068139-80-0	X						B			
3542	Fatty acids, tall oil, maleated	0068139-89-9				X			B			
3543	Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol	0068139-91-3				X		A				
3544	Coconut oil fatty acid monoethanolamide	0068140-00-1				X			B			
3545	Coconut oil fatty acid N-[3-(dimethylamino)propionamide]	0068140-01-2				X			B			
3546	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde, glycerol and pentaerythritol	0068140-03-4	X						B			
3547	Ethanol, 2,2',2"-nitrilotris-, tris(dihydrogen phosphate) ester	0068140-45-4				X			B			
3548	Rosin, fumarated, polymer with ethylene glycol and pentaerythritol	0068152-57-8				X			B			
3549	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, nonylphenol and pentaerythritol	0068152-62-5	X						B			
3550	Rosin, polymer with bisphenol A, formaldehyde and glycerol	0068152-70-5				X			B			
3551	Resin acids and rosin acids, strontium salts	0068152-78-3	X						B			
3552	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised	0068153-22-0				X			B			
3553	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, chlorides, compds. with bentonite	0068153-30-0				X			B			
3554	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides, compds. with bentonite .alkyl)trimethyl, salts with bentonite	0068153-34-4				X			B			
3555	Resin acids and rosin acids, esters with diethylene glycol	0068153-38-8	X			X			B			
3556	Glycerides, C14-18 mono- and di-, ethoxylated	0068153-76-4				X			B			
3557	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, dioleates	0068153-99-1				X			B			
3558	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., ethoxylated propoxylated.	0068154-27-8				X			B			
3559	Fatty acids, C14-18, ethoxylated propoxylated	0068154-31-4				X			B			
3560	Fatty acids, coco, monoesters with sorbitan	0068154-36-9	X						B			
3561	Alcohols, C14-18, ethoxylated	0068154-96-1	X						B			
3562	Alcohols, C10-12, ethoxylated propoxylated	0068154-97-2				X			B			
3563	Alcohols, C8-10, ethers with polyethylene-polypropylene glycolmonobenzyl ether	0068154-99-4				X			B			
3564	Alcohols, C14-18 and C16-18-unsatd.	0068155-00-0	X						B			
3565	Alcohols, C16 and C18-unsatd., ethoxylated	0068155-01-1	X						B			
3566	Amides, C12-18, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-06-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3567	Amides, tall oil fatty, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-20-4				X			B			
3568	Amides, vegetable-oil, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-26-0				X			B			
3569	Cuprate(2-), [29H,31H-phthalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]-,dihydrogen, compd. with 2-ethyl-N-(2-ethylhexyl)-1-hexanamine (1:2)	0068155-92-0				X			B			
3570	Dimethylacidpyrophosphate	0068155-93-1				X			B			
3571	Sulfonium, diphenyl[(phenylthio)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) (1:1)	0068156-13-8					X		B			
3572	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,2-ethanediylbis[nitrilobis(methyl-2,1-ethanediyl)]]tetrakis[ω -hydroxy-, potassium salt	0068170-34-3				X			B			
3573	Resin acids and rosin acids, methyl esters	0068186-14-1				X			B			
3574	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester	0068186-31-2				X		A		0.05		
3575	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, ester with 1,2-propanediolphosphate	0068186-81-2	X						B			
3576	Pigment Green 50	0068186-85-6		X			77377		B			
3577	Manganese, 2-ethylhexanoate tall oil fatty acids complexes	0068187-38-2				X			B			
3578	Castor oil, sulfated, sodium salt	0068187-76-8	X						B			
3579	Castor oil, sulphated, ammonium salt	0068187-77-9				X			B			
3580	Castor oil, oxidised	0068187-84-8	X						B			
3581	Fatty acids, tall oil, esters with ethylene glycol	0068187-85-9				X			B			
3582	Alcohols, C32-36-branched	0068187-86-0	X						B			
3583	Paraffin oils, chlorosulphonated, saponified	0068188-18-1				X			B			
3584	Castor oil, butyl esters	0068201-33-2				X			B			
3585	Octadecanoic acid, branched and linear	0068201-37-6	X			X			B			
3586	Glycerides, coco mono- and di-, ethoxylated	0068201-46-7				X			B			
3587	Betaines, coco alkyldimethyl(3-sulfopropyl)	0068201-55-8				X			B			
3588	Resin acids and rosin acids, fumarated, sodium salts	0068201-59-2				X			B			
3589	Resin acids and rosin acids, maleated, sodium salts	0068201-60-5	X			X			B			
3590	Alcohols, C12-18, ethoxylated	0068213-23-0	X			X			B			
3591	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, iron salt	0068213-78-5				X			B			
3592	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol	0068227-33-8	X			X		A			35	
3593	Pigment Red 147	0068227-78-1		X			12433		B			
3594	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dodecyl ether	0068238-81-3				X			B			
3595	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, hexyl ether	0068238-82-4				X			B			
3596	Pigment Red 220	0068259-05-2		X			20055	A				

1	2	3	4					5	6		7	8	9
3597	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0068298-05-5	X							B			
3598	2-Propanoic acid, 2-C5((ethyl(undecafluoropentyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0068298-06-6				X				B			
3599	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin	0068307-89-1				X				B			
3600	Phosphoric acid, mono- and di-C6-10-alkyl esters	0068307-94-8	X							B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3				X				B			
3602	Montan wax, acids, octadecyl esters	0068308-30-5				X				B			
3603	Shellac, ammonium salt	0068308-35-0				X				B			
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X			X			A				
3605	Quaternary ammonium compounds, coco alkylethyldimethyl-, Etsulfates	0068308-64-5	X							B			
3606	Quaternary ammonium compounds, ethyldimethylsoya alkyl-, Et sulfates	0068308-67-8				X				B			
3607	Coconut oil, polymer with glycerol, isophthalic acid, terephthalic acid and trimethylolpropane	0068308-86-1				X				B			
3608	Glycerides, tall-oil	0068309-32-0				X				B			
3609	Zirconate(2-), bis[carbonato(2-)-O]dihydroxy-, diammonium	0068309-95-5				X				B			
3610	1,3-Benzenediol, 4-[(2,4-dimethylphenyl)azo]-2-[(4-dodecylphenyl)azo]-	0068310-04-3				X				B			
3611	Pigment Red 81:3	0068310-07-6		X				45161:2		B			
3612	1,5-Pentanedisulfonic acid, 1,5-dihydroxy-, dipotassium salt	0068310-08-7	X							B			
3613	Rosin, maleated, polymer with pentaerythritol	0068333-69-7	X							B			
3614	Alcohols, C14-16	0068333-80-2				X				B			
3615	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, 2-ethylhexyl esters	0068334-05-4				X				B			
3616	Terpenes and terpenoids, limonene fraction, distn. residues	0068334-40-7	X			X				B			
3617	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl]phenylmethylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,hexatriacontaoxo[phosphato(3-)]dodecamolybdate(3-) (3:1)	0068334-64-5				X				B			
3618	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde andtetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0068379-09-9				X				B			
3619	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C14-18-alkyldimethyl, chlorides	0068390-98-7				X				B			
3620	Dimethylalkyl(C12-C18)benzylammonium chloride	0068391-01-5				X				B			
3621	Alcohols, C8-14, γ-ω-perfluoro	0068391-08-2	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3622	4-Morpholinepropanesulfonic acid, β -hydroxy-	0068399-77-9				X			B			
3623	Silanetriol, (3-aminopropyl)-, homopolymer	0068400-07-7				X			B			
3624	1-Propanone, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-	0068400-54-4				X	X		B			
3625	1,3-Butanediol, polymer with α -butyl- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,3-diisocyanatomethylbenzene	0068400-67-9				X			B			
3626	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts	0068409-80-3				X			B			
3627	Acids, fatty, C6-19-branched, cobalt(II) salts	0068409-81-4				X			B			
3628	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with light steam-cracked petroleum naphtha	0068410-16-2				X			B			
3629	Polyaminoamid	0068410-23-1				X			B			
3630	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0068411-04-1				X			B			
3631	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (dimethylamino)methyl derivs.	0068411-05-2				X			B			
3632	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl derivs.	0068411-06-3				X			B			
3633	Butanal, reaction products with aniline	0068411-20-1	X						B			
3635	Benzenesulfonic acid, C10-13-alkyl derivs., compds. with triethanolamine	0068411-31-4				X			B			
3636	Benzenamine, N-phenyl-, reaction products with 2,4,4-trimethylpentene	0068411-46-1				X			B			
3637	2-Imidazolidinone, 4,5-dihydroxy-1,3-bis(hydroxymethyl)-, methylated	0068411-81-4				X			B			
3638	Hexadecanoic acid, C12-14-alkyl esters	0068411-91-6				X			B			
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3				X		A				
3640	Silicic acid, tetraethyl ester, hydrolyzed (H4SiO4)	0068412-37-3				X			B			
3641	Acrylic acid, reaction products with pentaerythritol and TDI	0068412-43-1	X						B			
3642	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched, phosphates	0068412-53-3				X			B			
3643	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0068412-54-4				X			B			
3644	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride, rosin and soybean oil	0068413-11-6				X			B			
3645	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-16-alkyldimethyl, chlorides	0068424-85-1	X						B			
3646	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, pentaerythritol and phenol	0068425-03-6	X						B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X			X			A				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965 as laid down in Commission Directive 2008/60/EC
3648	Coconut oil fatty acid monoethanolamide, ethoxylated	0068425-44-5				X				B			
3649	Amides, soya, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068425-47-8	X							B			
3650	Amines, tall oil alkyl, dimers	0068425-53-6	X							B			
3651	Solvent Yellow 135	0068427-35-0		X						B			
3652	Solvent Yellow 172	0068427-35-0		X						B			
3653	Alcohols (C6-C12) ethoxylated	0068439-45-2			X					B			
3654	Alcohols (C9-C11) ethoxylated	0068439-46-3			X					B			
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2–6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6			X	X			A		0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C16-C18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 24 %).
3656	Alcohols (C12-C14) ethoxylated	0068439-50-9			X					B			
3657	Alcohols, C12-14, ethoxylated propoxylated	0068439-51-0				X				B			
3658	α-Alkene(C14-C16)sulphonic acid, sodium salt	0068439-57-6				X				B			
3659	Amines, N-(C14-18 and C16-18-unsatd. alkyl)trimethylenedi-	0068439-73-6				X				B			
3660	Castor oil, polymd., oxidised	0068439-93-0				X				B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3				X				B			
3662	Siloxanes and silicones, dimethyl, rearrangement products with potassium	0068440-87-9				X				B			
3663	Siloxanes and silicones, Me octyl	0068440-90-4				X				B			
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8				X			A		60		
3665	1,3-Butadiene, homopolymer, oligomeric	0068441-52-1				X				B			
3666	Cellulose, 2-hydroxyethyl methyl ether, reaction products with glyoxal	0068441-63-4	X							B			
3667	Decanoic acid, mixed esters with octanoic acid and pentaerythritol	0068441-68-9				X				B			
3668	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone, hydrogenated	0068441-83-8				X				B			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6				X			A			9	
3670	Polypropylene, chlorinated	0068442-33-1				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3671	Acetaldehyde, reaction products with formaldehyde, by-products from	0068442-60-4	X						B			
3672	Phthalic acid, n-hexadecyl-, n-octadecyl ester	0068442-70-6				X			B			
3673	Calcium, carbonate dimethylhexanoate complexes	0068442-82-0				X			B			
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3				X		A				
3675	Manganese, borate neodecanoate complexes	0068442-99-9				X			B			
3676	Neodecanoic acid, cobalt, borate complexes	0068457-13-6				X			B			
3677	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, phthalic anhydride and trimethylolpropane	0068458-35-5				X			B			
3678	Polyphosphoric acids, esters with polyethyleneglycol decyl ether.	0068458-48-0				X			B			
3679	Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol	0068475-37-6				X		A				E445
3680	Feldspars, Feldspar-group minerals	0068476-25-5				X			B			
3681	Glycerides, montan-wax	0068476-38-0				X		A				
3683	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, calcium salts	0068476-81-3				X			B			
3686	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C8-10 fraction (petroleum)	0068477-39-4	X						B			
3687	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C10-12 fraction (petroleum)	0068477-40-7	X						B			
3688	Distillates, steam-cracked, C8-12 fraction (petroleum)	0068477-54-3	X						B			
3689	Naphtha, petroleum, light steam-cracked arom., piperylene conc., polymd.	0068478-07-9				X			B			
3690	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, C5-fraction, oligomer conc.	0068478-08-0	X						B			
3691	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised, C8-16-cycloalkadiene conc. (petroleum)	0068478-10-4	X						B			
3692	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -(iminodi-2,1-ethanediyl)bis[ω -hydroxy-,N-[3-(branched decyloxy)propyl] derivs.	0068478-95-5				X			B			
3693	Acrylic acid, telomer with sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0068479-09-4				X			B			
3694	Silane, chloro Me derivs.	0068479-14-1	X						B			
3695	Silane, chloro Ph derivs.	0068479-15-2	X						B			
3696	Polyethyleneglycol ethers of C12-C14 alcohols, phosphates	0068511-37-5				X			B			
3697	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(diethylamino)alkylether	0068511-96-6				X			B			
3698	Benzene, (tetrapropenyl) derivs.	0068512-02-7				X			B			
3699	Calcium, carbonate tall oil fatty acids complexes	0068512-12-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3700	Phenol, methylstyrenated	0068512-30-1	X			X			B			
3701	Lignosulphonic acid, sodium salt, sulphomethylated	0068512-34-5				X			B			
3702	Lignin, alkali, reaction products with formaldehyde and sodiumbisulfite	0068512-35-6				X			B			
3703	Naphthenic acids, cerium (4+) salts	0068514-63-6				X			B			
3704	Rosin, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0068515-02-6				X			B			
3705	Benzene, mono-C12-14-alkyl derivs., fractionation bottoms, heavy ends	0068515-34-4				X			B			
3706	1,2-Benzenedicarboxylic acid, benzyl C7-9-branched and linear alkyl esters	0068515-40-2				X			B			
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0068515-48-0				X		A			26, 32	
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0068515-49-1				X		A			26, 32	
3712	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C6-10-alkyl esters	0068515-51-5				X			B			
3713	D-Glucose, decyl octyl ethers, oligomeric	0068515-73-1				X			B			
3714	Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9)	0068515-75-3				X		A		0.05		
3715	Phosphoric acid, alkyl(C3-C9) esters	0068515-98-0				X			B			
3716	Castor oil, ethoxylated, monoester with disodium sulfobutenedioate	0068516-05-2				X			B			
3717	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with hexakis(methoxymethyl)melamine	0068516-08-5	X						B			
3719	Pigment Yellow 155	0068516-73-4		X			200310	A				
3720	Pigment Brown 41	0068516-75-6		X					B			
3721	Alkenes, C9-11, C10-rich	0068526-56-7	X						B			
3722	Alkenes, C10-12, C11-rich	0068526-57-8	X						B			
3723	Amides, from C18-unsatd. fatty acids dimers and diethanolamine	0068526-59-0				X			B			
3724	Alcohols, C7-9-iso-, C8-rich	0068526-83-0	X						B			
3725	Alcohols, C8-10-iso-, C9-rich	0068526-84-1	X						B			
3726	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich	0068526-85-2	X						B			
3727	Alcohols, C11-C14-iso-, C13-rich	0068526-86-3			X				B			
3728	Dodecene, hydroformylation products, high-boiling	0068526-91-0				X			B			
3729	Alkenes, C>10 α -, polymd	0068527-08-2				X			B			
3730	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised (petroleum)	0068527-26-4	X						B			
3731	Isooctadecanoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0068541-50-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3732	Acrylic acid, 2-methyl-, 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester	0068548-08-3	X						B			
3733	Fatty alcohols (C8-C18)	0068551-07-5			X				B			
3734	Alcohols, C9-11-branched	0068551-08-6	X						B			
3735	Alcohols, C7-9-branched	0068551-09-7	X						B			
3736	1-Propene, hydroformylation products, high-boiling	0068551-11-1				X			B			
3737	Polyethyleneglycol ethers of C12-C16 secondary alcohols	0068551-12-2				X			B			
3738	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C12-C15 alcohols	0068551-13-3				X			B			
3739	Alkanes, C10-13-iso-	0068551-17-7				X			B			
3740	Alkanes, C13-16-iso-	0068551-20-2				X			B			
3741	Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride	0068551-24-6				X			B			
3742	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts, overbased	0068551-41-7				X			B			
3743	Fatty acids, C6-19-branched, manganese salts	0068551-42-8				X			B			
3744	Fatty acids, C6-19-branched, zinc salts	0068551-44-0				X			B			
3745	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with diethylene glycol	0068552-01-2				X			B			
3746	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and tall oil fatty acids	0068552-06-7	X						B			
3747	Resin acids and rosin acids, Me esters, polymers with maleated rosin and pentaerythritol	0068554-23-4				X			B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3				X			B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4				X			B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5				X			B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6				X			B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1				X		A				Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane
3753	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-, polymer with 1,1'-oxybis[2-chloroethane]	0068555-36-2				X			B			
3754	Phenol, 4-(1,1-dimethylpropyl)-, polymer with sulfur chloride (S ₂ Cl ₂)	0068555-98-6				X			B			
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3756	Decanoic acid, mixed diesters with octanoic acid and propyleneglycol	0068583-51-7				X			B			
3757	Triethyleneglycol, mixed diesters with decanoic acid and octanoic acid	0068583-52-8				X			B			
3758	Food Red 17:1	0068583-95-9		X			16035:1		B			
3759	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs	0068584-22-5				X			B			
3760	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs., compds. with isopropylamine (2-propanamine)	0068584-24-7				X			B			
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8				X			B			
3762	2-Oxepanone, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0068585-11-5	X			X			B			
3763	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C6-10-alkyl ethers, isooctyl phosphates	0068585-13-7				X			B			
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0				X			B			
3765	Titanate(2-), bis[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""][hydroxyacetato(2-)-O1,O2]-, dihydrogen, branched and linear	0068585-64-8				X			B			
3766	Titanate(3-), tris[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""](2-propanolato)-, trihydrogen, branched and linear (CCS) . (IDS) .	0068585-78-4				X			B			
3767	Titanium, ethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')(2-propanolato)-	0068586-02-7				X			B			
3768	Boric acid (HBO3), compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0068586-07-2				X			B			
3769	Alcohols, C6-12	0068603-15-6	X						B			
3770	Alcohols ethoxylated propoxylated	0068603-25-8			X				B			
3771	Acids, aliph., monocarb. (C16-C18), compounds with diethanolamine	0068603-38-3				X			B			
3772	Amides, coco, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068603-42-9				X			B			
3773	Amines, C12-14-tert-alkyl, ethoxylated propoxylated	0068603-58-7				X			B			
3774	Amines, N-(hydrogenated tallow alkyl)trimethylenedi-	0068603-64-5				X			B			
3775	Carboxylic acids, di-, C4-6	0068603-87-2	X			X			B			
3776	Castor oil, hydrogenated, polymer with ethylenediamine, 12-hydroxyoctadecanoic acid and sebacic acid	0068604-06-8				X			B			
3777	Castor oil, sulphurised	0068604-22-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3778	Acids, fatty C16-18 and C18-unsatd., methyl esters, distn. residues	0068604-41-1				X			B			
3779	Safflower oil, polymd.	0068607-59-0	X						B			
3780	Siloxanes and silicones, 3-(acetyloxy)propyl Me, dimethyl	0068607-69-2				X			B			
3781	Soaps, stocks, acidulated	0068607-87-4	X						B			
3782	Sulfonic acids, alkane, sodium salts	0068608-15-1	X						B			
3783	Sulfonic acids, petroleum, sodium salts	0068608-26-4	X						B			
3785	2,5-Furandione, reaction products with polypropylene, chlorinated	0068609-36-9				X			B			
3786	1,6-Hexanediol, distn. intermediates	0068609-64-3	X						B			
3787	1-Hexanol, 2-ethyl-, manuf. of, by-products from, distn. residues	0068609-68-7				X			B			
3788	Oxirane, mono[(C8-10-alkyloxy)methyl] derivs	0068609-96-1	X						B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2			X				B			ECM
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5				X		A		5		
3792	Silane, trimethoxy[3-(oxiranylmethoxy)propyl]-, hydrolyzed	0068611-45-0				X			B			
3793	Urea, reaction products with formaldehyde	0068611-64-3				X			B			
3794	Zinc sulfide (ZnS), copper chloride-doped	0068611-70-1				X			B			
3795	Zinc sulfide (ZnS), silver chloride-doped	0068611-71-2				X			B			
3797	Fatty acids, tall oil, esters with triethanolamine	0068647-55-2				X			B			
3798	Terpenes and terpenoids, orange-oil	0068647-72-3				X			B			
3799	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, compounds with coco alkylamines	0068647-95-0				X			B			
3800	Fatty acids, tall oil, diesters with polypropylene glycol	0068648-12-4				X			B			
3801	Rosin, dimerised, calcium salt	0068648-50-0				X			B			
3802	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with diethyleneglycol	0068648-51-1	X						B			
3803	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with triethyleneglycol	0068648-53-3	X						B			
3804	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal	0068648-78-2				X		A				Other name: Vinyl acetal, polymers, butyrals [63148-65-2]
3805	Alkylbenzenes	0068648-86-2			X				B			
3806	3-Aminobutyric acid, N-coco alkyl derivatives	0068649-05-8				X			B			
3807	Ethene, homopolymer, oxidised, calcium lithium zinc salt	0068649-15-0				X			B			
3808	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C10-16-alkyl ethers, phosphates	0068649-29-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3809	Phosphorodithioic acid, O,O-di-C1-14-alkyl esters, zinc salts(2:1)	0068649-42-3				X			B			
3810	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, lithium salts	0068649-48-9				X			B			
3811	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-sulfo-ω-(nonylphenoxy)-, branched, ammonium salt	0068649-55-8				X			B			
3812	Linseed oil, oxidised	0068649-95-6	X						B			
3813	Imidazolium compounds, 1-[2-(carboxymethoxy)ethyl]-1-(carboxymethyl)-4,5-dihydro-2-norcoco alkyl, inner salts, di-sodium salts	0068650-39-5				X			B			
3814	Amines, (1H-benzotriazol-1-ylmethyl)dicoco alkyl	0068650-81-7				X			B			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X			X			A		18	
3816	Rosin, low-boiling fraction	0068783-82-4	X			X			B			
3817	2,5-Furandione, dihydro-, C15-20-alkenyl derivs.	0068784-12-3				X			B			
3818	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], compd. with N-ethylethanamine	0068797-56-8				X	X		B			
3819	1H-Imidazole, polymer with (chloromethyl)oxirane	0068797-57-9				X			B			
3820	Pigment Yellow 115	0068814-04-0		X			47005:1		B			
3821	Amines, dimethyltallow alkyl	0068814-69-7				X			B			
3822	Fatty acids, tall oil, polymers with diethyleneglycol and maleic anhydride	0068814-80-2				X			B			
3823	Tall oil, polymd., oxidised	0068815-17-8				X			B			
3824	9-Octadecenoic acid (Z)-, reaction products with 2-[(2-aminoethyl)amino]ethanol	0068815-51-0				X			B			
3825	Anthracene, 9,10-diethoxy-	0068818-86-0				X			B			
3826	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0068833-67-0				X			B			
3827	Nonanedioic acid, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol]	0068833-70-5				X			B			
3828	N,N'-Bis[3-(trimethoxysilyl)propyl]-1,2-ethanediamine	0068845-16-9				X			B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9				X			A			
3830	Alcohols, C12-16	0068855-56-1	X						B			
3831	Alkenes, C14-20 α-	0068855-60-7				X			B			
3832	Poly{1-[1-(carboxylatomethyl)pyridinium-4-yl]ethylene}	0068864-72-2				X			B			
3833	Amides, from C2-9 fatty acids and polyethylenimine	0068876-81-3				X			B			
3834	2-Butyne-1,4-diol, reaction products with epichlorohydrin	0068876-96-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3835	Zinc sulfide (ZnS), manganese-doped	0068877-27-0				X			B			
3836	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(nonylphenyl) ether, branched	0068891-11-2				X			B			
3837	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(dinyphenyl)- ω -hydroxy-branched	0068891-21-4				X			B			
3838	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, sodium salt	0068891-39-4				X			B			
3839	2,5-Furandione, dihydro-, polyisobutenyl derivs., reaction products with triethylenetetramine	0068908-69-0				X			B			
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6	X			X			B			
3841	Zirconium, acetate lactate oxo ammonium complexes	0068909-34-2				X			B			
3842	Amylopectin, acid-hydrolyzed	0068909-37-5	X						B			
3843	Ethanol, 2,2'-oxybis-, reaction products with ammonia, morpholinederivs. residues	0068909-77-3	X						B			
3844	Ethanol, 2-amino-, reaction products with ammonia, by-products from	0068910-05-4	X						B			
3845	Pigment Yellow 12+14	0068910-13-4		X					B			cross coupling
3846	Fatty acids, tall oil, compds. with polyalkylenepolyamines	0068911-35-3				X			B			
3847	Alcohols, C18-32	0068911-61-5				X			B			
3848	Amines, N-tallow alkyltripropylene-tetra-	0068911-79-5				X			B			
3849	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallowalkyl)dimethyl, montmorillonites	0068911-87-5				X			B			
3850	Resin acids and rosin acids, maleated, ammonium salts	0068911-89-7	X						B			
3851	Pitch, vegetable-oil	0068917-42-0	X						B			
3852	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy-terminated, polymers with 4-(phenylamino)phenol	0068918-30-9				X			B			
3853	Hydrocarbons, C12-20, catalytic alkylation by-products	0068919-17-5				X			B			
3854	Glycerides, tallow mono- and di-, hydrogenated, ethoxylated propoxylated	0068920-05-8				X			B			
3855	Alcohols, C16-18 and C18-unsatd., ethoxylated	0068920-66-1				X			B			
3856	Alcohols, C9-11, propoxylated	0068920-69-4				X			B			
3857	Food Blue 2:1	0068921-42-6		X			42090:2		B			
3858	2-Hydroxy-3-pyridinium-1-ylpropane-1-sulfonate	0068928-53-0				X			B			
3859	Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]-	0068928-76-7				X		A		0.05		
3860	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-, 2-C15-17-unsatd. alkylderivs.	0068937-01-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3861	Phenol, isopropylated, phosphate (3:1)	0068937-41-7				X			B			
3862	Alcohols, C6-12, ethoxylated propoxylated	0068937-66-6				X			B			
3863	Fatty acids, C14-18 and C14-18-branched and linear	0068937-77-9				X			B			
3864	Fatty acids, C18-unsatd., trimers	0068937-90-6	X			X			B			
3865	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil residues	0068938-00-1	X			X			B			
3866	Fatty acids, C9-13-neo-	0068938-07-8				X			B			
3867	Fatty acids, coco, hydrogenated	0068938-15-8	X						A			
3868	Polyalkyleneoxid mod. Polydimethylsiloxane	0068938-54-5				X			B			
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8				X			A	0.6		
3870	Alcohols, C14-15, ethoxylated	0068951-67-7				X			B			
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2				X			B			
3872	Castor oil, hydrogenated, polymer with 2,4-TDI	0068952-21-6				X			B			
3873	Fatty acids, linseed-oil, maleated	0068953-24-2	X						B			
3874	Fatty acids, tall oil, mixed esters with ethylene glycol and pentaerythritol	0068953-31-1				X			B			
3875	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tal-low alkyl)dimethyl, salts with attapulgit	0068953-57-1				X			B			
3876	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tal-low alkyl)dimethyl, salts with bentonite	0068953-58-2				X			B			
3877	Oxirane, reaction products with ammonia, distr. residues	0068953-70-8	X						B			
3878	1,4-Benzenediamine, N,N'-mixed Ph and tolyl derivs.	0068953-84-4				X			B			
3879	Boric acid, reaction products with diethanolamine	0068954-07-4				X			B			
3880	Phenol, 2-methyl-, methylstyrenated styrenated	0068954-72-3				X			B			
3881	Titanium, butyl alc. isopropyl alcohol complexes	0068955-22-6				X			B			
3882	Hydrocarbons, terpene process	0068956-56-9	X			X			B			
3883	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxyethyl Me, ethoxylated, polymers with hydroxyethyl acrylate and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0068957-01-7				X			B			
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with silsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0				X			B			
3885	1-Heptanesulfonamide, N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-penta-decafluoro-	0068957-62-0				X			B			
3886	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol, polymer with (chloromethyl)oxirane, dihydro-2,5-furandione and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0068958-77-0				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
3887	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodiumsalt	0068971-49-3	X							B			
3888	Pigment Blue 76	0068987-63-3		X				742520		B			
3889	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C6-C10 alcohols	0068987-81-5				X				B			
3890	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0068987-90-6				X				B			
3891	Zirconium, dipropylene glycol iso-Bu alc. neodecanoate propionate cobalt complexes	0068988-10-3				X				B			
3892	Formaldehyde, polymer with oxirane and phenol, methyl ether	0068988-31-8				X				B			
3893	Silicic acid, sodium salt, reaction products with chlorotrimethylsilane and iso-Pr alc.	0068988-56-7				X				B			
3894	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-tallow alkyl derivs., disodium salts	0068988-69-2				X				B			
3895	9-Octadecenoic acid (Z)-, sulfonated	0068988-76-1	X							B			
3896	Alkyl(CI 0-CI 6)benzylidimethylammonium chloride	0068989-00-4				X				B			
3897	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl bis(hydroxyethyl)-methyl, ethoxylated methyl sulphate	0068989-03-7				X				B			
3898	Alcohols, C8-13-iso-	0068989-27-5	X							B			
3899	Esters (C4-C13) of mono- and dicarboxylic acids	0068989-56-0			X					B			
3900	Resin acids and rosin acids, polymd., potassium salt	0068990-04-5				X				B			
3901	Distillates, arom., hydrotreated, dicyclopentadiene-rich (petroleum)	0068990-35-2	X							B			
3902	Fatty acids, vegetable-oil, reaction products with tetraethylene pentamine	0068991-84-4				X				B			
3903	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-31-0	X							B			
3904	Hexanedioic acid, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-33-2	X							B			
3905	Polyethyleneglycol octylphenyl ether, sodium sulphate, branched	0069011-84-3				X				B			
3906	Alcohols, C8-18, ethoxylated propoxylated	0069013-18-9				X				B			
3907	Alcohols, C8-22, ethoxylated	0069013-19-0	X							B			
3908	1-Tetradecanol phosphate	0069029-24-9				X				B			
3909	Formaldehyde, polymer with nonylphenol and oxirane, hydrogensulfobutanedioate monosodium salt	0069029-29-4				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3910	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -tridecyl- ω -hydroxy-,phosphate, ammonium salt	0069029-43-2				X			B			
3911	2-Oxepanone, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0069089-45-8				X			B			
3912	1,3-Butadiene, homopolymer, hydroxy-terminated	0069102-90-5				X			B			
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0069158-41-4				X		A				
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4				X		A			10	
3915	Alcohols, C16-22, ethoxylated	0069227-20-9				X			B			
3916	Alcohols, C12-18, ethoxylated propoxylated	0069227-21-0	X						B			
3917	Alcohols, C10-16, ethoxylated propoxylated	0069227-22-1				X			B			
3918	Starch, carboxymethyl 2-hydroxypropyl ether, polymer with (chloromethyl)oxirane	0069331-40-4				X			B			
3919	Cyclosiloxanes, dimethyl	0069430-24-6				X			B			
3920	Hydrocarbons, C6-30	0069430-33-7	X						B			
3921	Hydrocarbons, C6-20, polymers, hydrogenated	0069430-35-9				X			B			
3922	Pigment Yellow 111	0069771-45-5		X			11745		B			
3923	Benzenepropanamide,N,N'-1,3-propanediylbis[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0069851-61-2				X			B			
3924	Blue 63	0069898-40-4		X					B			
3925	Solvent Blue 70	0012237-24-0		X					B			
3926	Solvent Red 160	0069899-68-9		X					B			
3927	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,molybdatesilicate	0069980-72-9				X			B			
3928	Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt	0069991-62-4				X		A		0.05		
3929	Methacrylic acid-, 3-hydroxybutyl ester	0070103-32-1				X			B			
3930	Bentonite, acid-leached	0070131-50-9				X			B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X			X			B			
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6				X		A				
3933	Reactive Orange 12	0070161-14-7		X					B			
3934	Glycine, N-(hydroxymethyl)-, monosodium salt	0070161-44-3				X			B			
3935	Reactive Red 24	0070210-20-7		X			18208		B			
3936	Reactive Orange 5	0070210-21-8		X			18279		B			
3937	Reactive Red 45	0070210-46-7		X			18209		B			
3939	1-Heptanesulfonic acid,1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-pentadecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-15-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3940	1-Hexanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,6-tridecafluoro-,compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-16-0				X			B			
3941	1-Pentanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,5-undecafluoro-, compd. With 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-17-1				X			B			
3942	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-18-2				X			B			
3943	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-, ammonium salt	0070233-62-4				X			B			
3944	1,2-Ethanediamine, N-[3-(diethoxymethylsilyl)propyl]-	0070240-34-5				X			B			
3945	Benzenesulfonic acid, 4-[(1,3-dioxobutyl)amino]-, potassium salt	0070321-85-6				X			B			
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7				X		A		1.5		
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1				X		A				
3948	1,3-Propanedione, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-3-(4-methoxyphenyl)-	0070356-09-1				X			B			
3949	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 1,3-benzenediol	0070356-25-1				X			B			
3950	2-H-1-Benzopyran-4-carbonitrile, 3-(2-benzothiazolyl)-7-(diethylamino)-2-oxo-	0070546-25-7		X					B			
3951	Polyethyleneglycol 2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl ether	0070559-25-0				X			B			
3952	Reactive Orange 13	0070616-89-6		X			18270		B			
3953	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-, polymer with 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine and 2,4,4-trimethyl-2-pentanamine	0070624-18-9				X			B			
3955	Alcohols, C16-20-branched	0070693-04-8	X		X				B			
3956	Cyanamide, reaction products with carbon dioxide, ethylene oxide and octadecylamine	0070693-20-8				X			B			
3957	Tetraethyleneglycol diheptanoate	0070729-68-9				X			B			
3958	9,10-Anthracenedione, 1,4-diamino-, N,N'-mixed iso-Pr. and methyl derivs.	0070750-25-3				X			B			
3959	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, chlorides	0070750-47-9				X			B			
3960	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction, oligomers	0070750-57-1	X			X			B			
3961	Terpenes and terpenoids, turpentine oil, β -pinene fraction polymerised	0070750-58-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3962	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, (Sp-4-2)-[29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-)	0070750-63-9	X			X			B			
3963	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol,2-hydroxyethyl 2-propenoate and5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0070766-56-2	X						B			
3964	Benzenesulfonic acid, 2(or 4)-methyl-	0070788-37-3	X						B			
3965	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], 1-decanol-blocked.	0070879-50-4				X			B			
3966	Methacrylic acid-, polymers with Et acrylate andpolyethyleneglycol monomethacrylate C16-18-alkyl ethers .	0070879-60-6				X			B			
3967	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0070879-66-2				X			B			
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X			X			B			
3969	Fatty acids, tall-oil, esters with dipentaerythritol	0070913-98-3				X			B			
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4				X			B			
3971	Benzenesulfonic acid, 4-(diethylamino)-, sodium salt	0070916-35-7				X			B			
3972	Alcohols, tallow, propoxylated	0070955-07-6				X			B			
3973	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, 2-ethylhexyl ester	0070969-70-9				X			B			
3974	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and propionic acid	0070983-77-6	X						B			
3975	D-Glucopyranuronic acid, polymer with 6-deoxy-L-mannopyranose and D-glucopyranose, acetate, calcium potassium salt	0071010-52-1				X			B			
3976	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite	0071011-24-0				X			B			
3977	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium salt with bentonite	0071011-25-1				X			B			
3978	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-26-2				X			B			
3979	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-27-3	X			X			B			
3980	Sodium 3-morpholin-4-ylpropane-1-sulfonate	0071119-22-7				X			B			
3981	Pentanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0071195-64-7	X						B			
3982	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ester with boric acid (HBO3), methyl ether	0071243-41-9				X			B			
3983	Beeswax, synthetic	0071243-51-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3984	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, microcryst., oxidised, potassium salts	0071243-66-8				X			B			
3985	Resin acids and rosin acids, fumarated, decyl esters	0071243-68-0				X			B			
3986	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymd.	0071302-83-5				X			B			
3987	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymers with phenol	0071302-91-5				X			B			
3988	Sulfonium, diphenyl[4-(phenylthio)phenyl]-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071449-78-0				X	X		B			
3989	Poly(ethylene glycol) bis(p-dimethylaminobenzoate)	0071512-90-8				X	X		B			
3990	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0071549-84-3	X						B			
3991	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0071566-26-2				X			B			
3992	Pigment Red 221	0071566-54-6		X			20065		B			
3993	Xanthylum, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-,bis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-4-hydroxy-N-[3-(1-methylethoxy)propyl]benzenesulfonamidato(2-)]cobaltate(1-)	0071566-55-7				X			B			
3994	Alcohols, C>14	0071750-71-5	X			X			B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3				X			B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4				X	X		B			
3998	Octadecanoic acid, reaction products with tetraethylene-pentamine. .	0071799-54-7				X			B			
3999	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., dimerised	0071808-39-4	X			X			B			
4000	Solvent Red 130	0071839-77-5		X					B			
4001	Cobaltate(1-),bis[2,4-dihydro-4-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-5-methyl-1-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, sodium	0071839-88-8				X			B			
4002	1-Propanone, 2-methyl-1-[(4-methylthio)phenyl]-2-(4-morpholinyl)-	0071868-10-5	X				X		B			
4003	Pigment Yellow 127	0071872-67-8		X			21102		B			
4004	Solvent Brown 58	0071872-85-0		X					B			
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8				X		A		3		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4006	2,7-Naphthalenedisulfonic acid,4-hydroxy-5-[[4-(phenylamino)-5-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, compds. With N,N'-di(phenyl, tolyl and xylyl)guanidine (1:3)	0071888-82-9				X			B			
4007	Sorbitan isostearate	0071902-01-7				X			B			
4008	Acrylic acid, 2-[4-[1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-1-methylethyl]phenoxy]ethyl ester	0072004-73-0	X						B			
4009	1,3,5-Triazin-2-amine, 4,6-dichloro-N-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0072058-41-4				X			B			
4010	Pigment Orange 64	0072102-84-2		X			12760	A				
4011	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-isotridecyl-ω-hydroxy-	0072108-90-8				X			B			
4012	Hexanedioic acid, polymer with 2-hydroxyethyl 2-propenoate, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072121-94-9	X						B			
4013	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-oxepanone and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072162-39-1				X			B			
4014	Butanamide,2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-,N,N'-bis(phenyl and 2,4-xylyl) derivs.	0072207-62-6				X			B			
4015	Acid Violet 48	0072243-90-4		X					B			
4016	Soybean, proteins, phthalated	0072245-15-9				X		A		0.05		
4017	Ethylacrylate-methacrylic acid-poly(ethyleglycol)-lauryl methacrylate ether, terpolymer	0072275-83-3				X			B			
4018	Silica gel, fluorinated	0072319-09-6				X			B			
4019	Alcohols, C9-16, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0072379-23-8				X			B			
4020	Lubricating oils, petroleum, C15-30, hydrotreated neutral oil-based	0072623-86-0				X			B			
4021	Lubricating oils, petroleum, C20-50, hydrotreated neutral oil-based	0072623-87-1	X						B			
4022	Direct Yellow 157	0072705-26-1		X			13965		B			
4023	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phosphono-ω-hydroxy-, mono-C12-14-alkyl ethers, dipotassium salts	0072828-57-0				X			B			
4024	Reactive Red 24:1	0072829-25-5		X			18208:1		B			
4025	Naphthenic acids, zirconium salts	0072854-21-8				X			B			
4026	Alcohols, C16-18, ethoxylated, reaction products with 1,6-diisocyanatohexane	0072869-39-7				X			B			
4027	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth salt	0072877-97-5				X			B			
4028	Solvent Red 195	0072968-71-9		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4029	Castor oil, ethoxylated propoxylated	0072986-44-8				X			B			
4030	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-,bis[2-hydroxy-5-nitro-3-[[2-oxo-1-[(phenylamino) carbonyl]propyl]azo]benzenesulfonato(3-)]chromate(3-) (3:1)	0072986-48-2				X			B			
4031	1H-Azepine-1-propanoic acid, hexahydro-, 2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butyl ester	0073003-78-8				X	X		B			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5				X			A		31, 32	
4033	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisooctadecyl ether	0073018-31-2				X			B			
4034	Formaldehyde, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine, methylated	0073018-48-1				X			B			
4035	Acrylic acid, 2-methyl-, dodecyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0073018-97-0				X			B			
4036	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -isotridecyl- ω -hydroxy-phosphate	0073038-25-2				X			B			
4037	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol]	0073070-48-1				X			B			
4038	Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters	0073138-44-0				X			A			
4039	Acids, fatty, montan wax, esters with ethylene glycol	0073138-46-2				X			B			
4040	Fatty acids, tall oil, dimers	0073138-53-1	X			X			B			
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X			X			A			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2				X			B			
4043	Hexanoic acid, 2-ethyl-, praseodymium(3+) salt	0073227-22-2				X			B			
4044	Hexanoic acid, 2-ethyl-, neodymium(3+) salt	0073227-23-3				X			B			
4045	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[2-[2-hydroxy-3-[[[(2-methoxyphenyl)amino]carbonyl]-1-naphthalenyl]diazenyl]-5-methyl-, sodium salt (1:1)	0073263-37-3		X					B			
4046	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0073297-27-5				X			B			
4047	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-28-6				X			B			
4048	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-29-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4049	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[tris[1-(methylphenyl)ethyl]phenyl]- ω -hydroxy-	0073297-33-3				X			B			
4050	Basic Blue 81	0073309-46-3		X					B			
4051	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, mixed acrylates and adipates	0073378-73-1	X			X			B			
4052	Basic Violet 11:1	0073398-89-7		X					B			
4053	Copper phthalocyanine, sulphonated, compound with dodecylamine	0073455-75-1				X			B			
4054	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, nitrate	0073570-52-2	X						B			
4055	2-Naphthalenecarboxylic acid, 3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfophenyl)azo]-, strontium salt (1:1)	0073612-29-0		X					B			
4056	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]-5-methyl-, barium salt(2:1)	0073612-34-7				X			B			
4057	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-(1-methyl-1-phenylethyl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- (9CI)	0073936-91-1				X			B			
4058	Decanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0073947-30-5	X						B			
4059	Bis(4-diphenylsulphonium)phenylsulphide-bis(hexafluorophosphate)	0074227-35-3					X		B			
4060	Pigment Orange 67	0074336-59-7		X			12915		B			
4061	Pigment Red 251	0074336-60-0		X			12925		B			
4062	Pigment Yellow 181	0074441-05-7		X			11777		B			
4063	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0074512-23-5	X						B			
4064	Hexanedioic acid polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4-(1,1-dimethylethyl)benzoate	0074564-66-2				X			B			
4065	Lubricating oils	0074869-22-0				X			B			
4066	[N,N,N',N',N'',N''-Hexaethyl-29H,31H-phthalocyaninetrimethylaminato(2-)-N29,N30,N31,N32]copper tris(dodecylbenzenesulphonate)	0075247-18-6		X					B			
4067	Quino[2,3-b]acridine-2-sulfonic acid,5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxo-, aluminium salt (3:1)	0075431-69-5				X			B			
4068	Diphenyl[(phenylthio)phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	0075482-18-7					X		B			
4069	2-Butenedioic acid (Z)-, mono(1-methylethyl) ester, reaction products with maleic anhydride and polyethylene, ethoxylated propoxylated	0075535-30-7				X			B			
4071	Pigment Red 81:2	0075627-12-2		X			45161:1		B			
4072	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione,2-[(1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl]-5,12-dihydro-	0075641-02-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4073	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl,hydroxy-terminated	0075718-16-0				X			B			
4074	Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-	0075980-60-8	X				X		A	0.05		
4075	Pigment Yellow 185	0076199-85-4		X			56290		B			
4076	Pigment Violet 50	0076233-81-3		X			12322		B			
4077	Anthracene, 9,10-dibutoxy	0076275-14-4				X	X		B			
4078	1-Octanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-, compd. with N,N-diethylethanamine (1:1)	0076752-82-4				X			B			
4079	Pigment Yellow 180	0077804-81-0		X			21290		A			
4080	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), (Z)-9-octadecenoate	0078041-14-2				X			B			
4081	Sulfonium compounds, C11-14-alkylbis(hydroxyethyl), 2-hydroxyethylsulfates (salts)	0078169-20-7				X			B			
4082	1-Propanaminium, 3-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-N,N-dimethyl-,chloride	0078182-00-0				X			B			
4083	Pigment Orange 72	0078245-94-0		X			211095		B			
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6				X			A	5		
4085	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich, ethoxylated	0078330-20-8				X			B			
4086	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated	0078330-21-9				X			B			
4087	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated propoxylated	0078330-23-1	X						B			
4088	Acrylic acid, polymer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acid and 2-propenamide	0078474-98-3				X			B			
4089	Hexanoic acid, 6-[[[(4-methylphenyl)sulfonyl]amino]-	0078521-39-8				X			B			
4090	Isooctadecanoyl chloride	0078851-23-7	X						B			
4091	4,4'-Bis[[1-[[[(2,4-dimethylphenyl)amino]carbonyl]-2-oxopropyl]azo]-1,1'-biphenyl-2,2'-disulphonic acid	0078952-69-9				X			B			
4092	Pigment Yellow 174	0078952-72-4		X			21098		B			
4093	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, methyloxirane and oxirane	0079004-98-1				X			B			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1				X			A			
4095	Octanoic acid, neodymium(3+) salt	0079321-04-3				X			B			
4096	Benzenesulfonic acid, 3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediyl)diimino]bis[2,4,6-trimethyl-, compd. with 1,6-hexanediamine (1:1)	0079665-26-2				X			B			
4097	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, acetate	0079916-07-7				X			B			
4098	Pigment Yellow 128	0079953-85-8		X			20037		A			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4099	Pigment Red 81:1	0080083-40-5		X			45160:3		B			
4100	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-,aminosulfonyl sulfo derivs.	0080146-12-9				X			B			
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3	X					A				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation
4102	Alcohols, C12-14	0080206-82-2				X			B			
4103	Bis(boron difluorodiphenylglyoximate)cobaltate(II)	0080290-99-9				X			B			
4104	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-	0080301-64-0				X			B			
4105	2,2',2''-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4106	Hydroxypolyester acrylate	0080413-52-1	X						B			
4107	Cellulose, hexadecyl 2-hydroxyethyl ether	0080455-45-4				X			B			
4108	Ethanol, 2,2'-[[[5-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-88-9				X			B			
4109	Ethanol, 2,2'-[[[4-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-89-0				X			B			
4110	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-4-methyl-	0080584-90-3	X			X			B			
4111	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-	0080584-91-4				X			B			
4112	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:3)	0080584-92-5				X			B			
4113	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-5-methyl-	0080595-74-0	X						B			
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4115	Propane, 1,2-bis(1,1-dimethylethoxy)-	0080762-96-5				X			B			
4116	Amines, C11-14-branched alkyl, monoethyl and diethyl phosphates	0080939-62-4				X			B			
4117	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1,1'-[2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-1,3-propanediyl] ester	0081232-22-6				X			B			
4118	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0081361-02-6				X			B			
4119	Fatty acids, C9-11-branched, glycidyl esters	0081412-56-8				X			B			
4120	4-(Hydroxymethyl)benzophenone	0081449-01-6	X				X		B			
4121	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(1-methylethoxy)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0081457-65-0				X			B			
4122	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(2-naphthalenyloxy)-, sodium salt	0081503-86-8				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4123	α-[2,6-Bis(1-methylethyl) phenyl]-ω-[[[2,6-bis(1-methylethyl)phenyl]carbonimido]amino]poly[nitrilomethanetetraylnitril o[2,4,6-tris(1-methylethyl)-1,3-phenylene	0081972-48-7				X			B			
4124	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],ω-[3-(diethylamino)-1-oxopropoxy]-ω',ω"-bis[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-α,α',α"-1,2,3-propanetriyltris-	0082168-31-8				X			B			
4125	Pigment Yellow 194	0082199-12-0		X			11785		B			
4126	Pigment Blue 62	0082338-76-9		X			42595.4		B			
4127	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-13-7	X						B			
4128	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-15-9	X						B			
4129	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-25-1	X			X			B			
4130	1,3,8-Triazaspiro[4.5]decane-2,4-dione,8-acetyl-3-dodecyl-7,7,9,9-tetramethyl-	0082537-67-5				X			B			
4131	Benzenesulfonic acid, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[(4-chloro-6-methoxy-1,3,5-triazin-2-yl)amino]-, disodium salt, reaction products with 2-aminoethanesulfonic acid monosodium salt and diethanolamine	0082640-05-9	X						B			
4132	2,4-Diethyl-9H-thioxanthen-9-on	0082799-44-8				X			B			
4133	1-Butanesulfonic acid, 4-[(4,5-dihydro-5-thioxo-1,3,4-thiadiazol-2-yl)thio]-, monosodium salt	0082911-32-8	X						B			
4134	Decanedioic acid, methyl 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester	0082919-37-7				X			B			
4135	Tris(trimethoxysilylpropyl)amine	0082984-64-3				X			B			
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1				X			B			
4137	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, octyl ester	0083044-89-7				X			B			
4138	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0083044-90-0				X			B			
4139	Acrylic acid, 1,6-hexanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0083045-03-8	X						B			
4140	Rosin blends, reaction products with acrylic acid	0083137-13-7	X			X			B			
4141	Pigment Black 32	0083524-75-8		X			71133		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4142	Zirconium, C5-23-branched carboxylate naphthenate complexes	0083711-54-0				X			B			
4143	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-aminopropyl methyl ether	0083713-01-3				X			B			
4144	2,3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-1-sodium sulphate	0083721-45-3				X			B			
4145	Phenol, tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0083804-01-7				X			B			
4146	9H-Thioxanthene-2-carboxylic acid, 9-oxo-, ethyl ester	0083817-60-1					X		B			
4147	Aluminium, chloroethyl(2-propanolato)-	0083833-19-6				X			B			
4148	Methanone, [4-[(4-methylphenyl)thio]phenyl]phenyl-	0083846-85-9				X	X		B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0					X		A	0.05		
4150	Solvent Black 48	0083929-92-4		X					B			
4151	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C7-9-alkyl esters	0083968-18-7				X			B			
4152	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-methylbenzenamine, oxidised, hydrochlorides	0083968-28-9				X			B			
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5				X			A		25	
4154	Propanoic acid, zirconium salt	0084057-80-7				X			B			
4155	Calcium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-82-0				X			B			
4156	Cobalt, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-85-3				X			B			
4157	Zirconium, C5-23-branched carboxylate fatty acid C4 complexes	0084067-12-9				X			B			
4158	Acrylic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0084100-23-2	X						B			
4159	p,p'-((3,3'-Dichloro(1,1'-biphenyl)-4,4'-diyl)bis(azo(2-acetyl-1-oxoethylene)imino))bis(benzenesulphonic) acid, potassium salt	0084100-30-1		X					B			
4160	Alcohols, C12-14-secondary, ethoxylated	0084133-50-6				X			B			
4161	Titanium, [bis(2-ethylhexyl) phosphato-O"] [mono(2-ethylhexyl)phosphato(2-)-O',O"] (2-propanolato)-, (T-4)-	0084145-32-4				X			B			
4162	1,6-Hexanediol ethoxylate diacrylate	0084170-27-4			X	X			B			ECM
4163	Ethoxylated neopentylglycol diacrylate	0084170-28-5	X						B			
4164	Acrylic acid, propoxylated neopentylglycol ester	0084170-74-1			X				B			ECM
4165	Food Red 3:1	0084238-07-3		X				14720:1	B			
4166	Isononanoic acid, cobalt(2+) salt	0084255-52-7				X			B			
4167	Naphthenic acids, zinc salts, basic	0084418-50-8				X			B			
4168	Cobalt, naphthenate neodecanoate complexes	0084418-56-4				X			B			
4169	Phosphoric acid, mono- and bis(branched and linear pentyl) esters	0084418-71-3	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4170	Phosphinic acid, phenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-, ethyl ester	0084434-11-7				X	X		B			
4171	N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt	0084434-12-8	X					A		0.05		
4172	Alcohols, C8-20	0084539-74-2	X						B			
4173	Alcohols, C10-14	0084539-75-3	X						B			
4174	Alcohols, C14-20	0084539-76-4	X						B			
4175	Alcohols, C16-20	0084539-77-5	X						B			
4176	Alcohols, C16 and C18-unsatd.	0084539-78-6	X						B			
4177	2-Butenoic acid, 4-oxo-4-(tridecylamino)-, (Z)-, branched	0084583-68-6				X			B			
4178	Pigment Orange 71	0084632-50-8		X			561200	A				
4179	Pigment Orange 73	0084632-59-7		X			561170		B			
4180	Pigment Red 254	0084632-65-5		X			56110		B			
4181	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-dione, 2,5-dihydro-3,6-bis-(4-methylphenyl)-	0084632-66-6				X			B			
4182	1-Propanol, 2-methyl-, C4-6 dicarboxylates	0084712-64-1				X			B			
4183	Resin acids and rosin acids, esters with trimethylolpropane	0084776-83-0	X			X			B			
4184	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with triethyleneglycol	0084776-84-1				X			B			
4185	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, potassium salt	0084776-94-3				X			B			
4186	Formaldehyde, reaction products with diethyleneglycol	0084777-35-5				X			B			
4187	β-Alanine, N-coco alkyl derivs.	0084812-94-2				X			B			
4188	Coconut oil, hydrogenated	0084836-98-6	X						B			
4190	Benzene, 1,1'-(1,2-ethanediyl)bis[2,3,4,5,6-pentabromo-	0084852-53-9				X			B			
4191	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 1,2-didecyl 4-octyl ester	0084864-66-4				X			B			
4192	Cobaltate(1-), bis[4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]benzenesulfonamido(2-)]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1)	0084912-04-9				X			B			
4193	Castor oil, acetylated	0084929-62-4				X			B			
4194	Phenol, dinonyl-, branched	0084962-08-3				X			B			
4195	Xanthylum, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, hydrogenbis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxy-5-nitrobenzenesulfonato(3-)]chromate(3-), compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine	0084962-27-6				X			B			
4196	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., esters with propyleneglycol	0084988-75-0	X						B			
4197	Fatty acids, tall oil, C9-11-branched and linear alkyl esters	0084988-83-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4198	Tar acids, xylene fraction	0084989-06-0	X						B			
4199	2-Oxetanone, 3-C12-16-alkyl-4-C13-17-alkylidene derivs.	0084989-41-3	X						B			
4200	Fatty acids, C14-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylolpropane	0085005-23-8				X			B			
4201	Fatty acids, coco, esters with 3,3'-oxybis[1,2-propanediol]	0085029-63-6				X			B			
4202	Amines, di-C14-18-alkylmethyl,[29H,31H-phthalocyaninedisulfonato (4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) (2:1)	0085049-29-2				X			B			
4203	Bentonite, sodian	0085049-30-5				X			B			
4204	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium, reaction products with lithium magnesium sodium silicate	0085085-18-3				X			B			
4205	Cyclohexanamine, N,N-dimethyl-, phosphate (1:1)	0085099-25-8	X						B			
4206	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosane-20-propanoic acid, 2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-, dodecyl ester (9CI)	0085099-50-9				X			B			
4207	Tetradecyl-3-(2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-7-oxa-3,20-diazadispiro[5,1,11,2]henicosan-20yl)propionate	0085099-51-0				X			B			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4			X	X			A			
4209	Fatty acids, C16-18, esters with diethyleneglycol	0085116-97-8				X			B			
4210	Benzene, di-C10-14-alkyl derivs.	0085117-31-3	X						B			
4211	Benzene, mono-C10-14-alkyl derivs., fractionation bottoms	0085117-41-5				X			B			
4212	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs.	0085117-49-3				X			B			
4213	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs., sodium salts	0085117-50-6				X			B			
4214	Manganese, isononanoate naphthenate complexes	0085117-61-9				X			B			
4215	Isononanoic acid, cerium(3+) salt	0085118-09-8				X			B			
4216	Acids, fatty, C16-C18 and C18 unsaturated, esters with sorbitol	0085186-88-5				X			B			
4217	Copper, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085203-72-1				X			B			
4218	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt, basic	0085203-81-2				X			B			
4219	2-Butenoic acid, 4-[(2-ethylhexyl)amino]-4-oxo-, (Z)-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1)	0085204-21-3				X			B			
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2				X			A		5	
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4				X			A		5	
4222	Glycine, N-methyl-, N-(C14-18 and C14-18-unsatd. acyl) derivs.	0085251-99-6				X			B			
4223	Phenol, 2,4,6-tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0085305-20-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4224	Amines, C12-14-tert-alkyl, bis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromate(1-)	0085408-46-4				X			B			
4225	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-14-alkyldimethyl, chlorides	0085409-22-9				X			B			
4226	Resin acids and rosin acids, maleated, potassium salt	0085409-27-4	X			X			B			
4227	Tall oil rosin, maleated	0085409-30-9				X			B			
4228	Alcohols, C10-18, ethoxylated	0085422-93-1				X			B			
4229	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0085443-51-2				X			B			
4230	3H-Indolium, 2-[2-[4-[(2-ethoxyethyl)ethylamino]-2-methylphenyl]ethenyl]-1,3,3-trimethyl-, (T-4)-tetrachlorozincate(2-) (2:1)	0085455-55-6		X					B			
4231	Amines, coco alkyl, oleates	0085480-36-0				X			B			
4232	Alkanes, C14-17, chloro	0085535-85-9				X			B			
4233	Benzenesulfonic acid, 4-C10-13-sec-alkyl derivs.	0085536-14-7				X			B			
4234	Alcohols, C8-10	0085566-12-7	X						B			
4235	Alcohols, C8-12	0085566-13-8				X			B			
4236	Alcohols, C13-15-branched and linear	0085566-16-1				X			B			
4237	Acids, aliphatic (C14-C18) alkyl (C14-C18) esters	0085566-24-1				X			B			
4238	Quaternary ammonium compounds, (C12-16-branched and linearalkyl)ethyldimethyl, Et sulfates	0085566-47-8				X			B			
4239	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with glycerol	0085566-48-9				X			B			
4240	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with pentaerythritol	0085566-49-0				X			B			
4241	Sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. with triethanolamine sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds.	0085586-38-5				X			B			
4242	Tall oil rosin, fumarated	0085631-69-2				X			B			
4243	Direct Black 168	0085631-88-5		X			335475		B			
4244	Amines, N-(3-aminopropyl)-N-tallow alkyltrimethylenedi-	0085632-63-9				X			B			
4245	Hydrogen [29H,31H-phthalocyaninesulphonato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-), compound with (Z)-octadec-9-enylamine (1:1)	0085650-96-0		X					B			
4246	Alcohols, C10-12	0085665-26-5				X			B			
4247	Reactive Red 220	0085665-97-0		X					B			
4248	Alcohols, C12-20 and C12-20-unsatd.	0085681-70-5	X						B			
4249	Pigment Red 211	0085702-54-1		X			15910:3		B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
4250	Hexanoic acid, 6-[(1-oxoisooonyl)amino]-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1)	0085702-79-0	X							B			
4251	Amides, tall oil fatty, N,N'-(iminodi-2,1-ethanediyl)bis-phosphates	0085711-34-8	X							B			
4252	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated	0085711-46-2	X							B			
4253	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated, reaction products with oleylamine	0085711-47-3				X				B			
4254	Fatty acids, tall oil, compds. with oleylamine	0085711-55-3	X							B			
4255	Resin acids and rosin acids, esters with glycerol and diethyleneglycol	0085711-66-6	X							B			
4256	Alcohols, C10-18	0085711-71-3	X							B			
4257	1-Octadecanaminium, N,N-bis(2-hydroxypropyl)-N-methyl-, methylsulfate (salt)	0085712-01-2				X				B			
4258	1-Hexanol, 2,5,5-trimethyl-	0085712-03-4				X				B			
4259	Ethanol, 2-[(2-hydroxyethyl)amino]-, 1-(dihydrogen phosphate),N-coco alkyl derivs., N-oxides, dipotassium salts	0085712-26-1				X				B			
4260	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, sodium salts	0085736-81-8				X				B			
4261	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, sodium salts	0085736-82-9				X				B			
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5				X				B			
4263	Zinc, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085763-74-2				X				B			
4264	Acrylic acid,(methyl-1,3-phenylene)bis[iminocarbonyloxy-2,1-ethanediyl-4,1-phenylene(1-methylethylidene)-4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl]ester	0085865-95-8	X							B			
4265	Fatty acids, tall oil, reaction products with pentaethylene-hexamine	0085940-40-5				X				B			
4266	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, Me Et ketone oxime-blocked	0085940-94-9	X							B			
4267	Tridecanamine, branched and linear	0086089-17-0	X							B			
4268	Acrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0086178-38-3	X							B			
4269	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl)ethyl ester	0086261-90-7	X							B			
4270	2-(2-Vinyloxyethoxy)ethyl acrylate	0086273-46-3	X							B			
4271	Triphenyl sulfonium hexafluorophosphate (mono+di)salts	0086481-78-9					X			B			
4272	Substituted copper phthalocyanine dispersing agent	0086753-78-8				X				B			
4273	Fatty acid amine derivative polymeric dispersant	0086753-79-9				X				B			
4274	Quaternary ammonium azo pigment derivative dispersing agent	0086753-82-4				X				B			structure unspecified
4275	13-Docosenamide, N-9-octadecenyl-, (Z,Z)-	0087075-62-5				X				B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
4276	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and methylenediphenol	0087182-08-9	X							B			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1				X			A				
4278	Acrylic acid,[2-[1,1-dimethyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl]methyl ester	0087320-05-6	X							B			
4279	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4-[[2-[[3,3'-dichloro-4'-[[2-oxo-1-[(phenylamino)carbonyl]propyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-1,3-dioxobutyl]amino]benzenesulfonic acid (1:1)	0087553-57-9	X							B			
4280	Tris(2-ethylhexyl)-4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tribenzoate	0088122-99-0				X				B			
4281	Ethanol, 2,2'-[[[(methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0088477-37-6				X				B			
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)					X			A				Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing. Properties: — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm
4283	Dipropyleneglycol methyl ether acetate	0088917-22-0			X				A		0.05		
4284	Pigment Red 264	0088949-33-1		X				561300	A				
4285	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0088992-91-0				X				B			
4286	2-Anilino-6-di-n-butylamino-3-methylfluoran	0089331-94-2		X						B			
4287	Thiobis(4,1-phenylene)- S,S,S',S'-tetraphenyldisulfonium bishexafluoroantimonate	0089452-37-9					X			B			
4288	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl) benzene, ammonium salt	0089678-90-0				X				B			
4289	Sodium 2-((2-hydroxy-5-sulfonatobenzoyl)amino)benzoic acid	0089872-35-5				X				B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
4290	1H-1,2,4-Triazolium, 1,2(or 1,4)-dimethyl-3(or5)-[[4-[methyl (phenylmethyl) amino]phenyl]azo]-, bromide	0089959-98-8	X							B			
4291	2,4,6-Tris(1-phenylethyl)phenol polyoxyethylenated phosphat	0090093-37-1				X				B			
4292	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18-alkyl esters	0090193-76-3				X				B			
4293	Benzenesulfonic acid, mono-C10-13-alkyl derivs., calcium salts	0090194-36-8	X							B			
4294	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, branched, compd. with 2-propanamine	0090218-35-2	X							B			
4295	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters	0090218-76-1				X			A		0.05		
4296	Pigment Yellow 126	0090268-23-8		X				21101		B			
4297	Pigment Yellow 176	0090268-24-9		X				21103		B			
4298	1-Butanol, C4-6-dicarboxylates	0090268-52-3				X				B			
4299	Calcium, carbonate C8-10-branched fatty acids complexes	0090268-81-8				X				B			
4300	Cobalt, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0090294-82-9				X				B			
4301	Direct Blue 199, Na salts	0090295-11-7		X				74190		B			Na salts
4302	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl sulfo derivs., sodium salts	0090295-20-8				X				B			
4303	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatephosphates	0090367-47-8				X				B			
4304	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatetungstatephosphates	0090367-48-9		X						B			
4305	Formaldehyde, reaction products with sulfonated 1,1'-oxybis[methylbenzene], sodium salts	0090387-57-8				X				B			
4306	Glycine, N-methyl-, N-tallow acyl derivs.	0090387-87-4				X				B			
4307	Heptadecanol, branched and linear	0090388-00-4				X				B			
4308	1-Octadecanamine, N,N-dimethyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0090459-46-4				X				B			
4309	Stearic acid, reaction products with diethylenetriamine, dimethyl sulphate- quaternised	0090459-62-4				X				B			
4310	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with hydrogenperoxide and sodium sulfide (Na(SH))	0090480-61-8				X				B			
4311	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with sodium sulfide (Na(SH))	0090480-62-9				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4312	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with diethanolamine	0090506-18-6				X			B			
4313	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with triethanolamine	0090506-33-5				X			B			
4314	1-Propanaminium, 3-amino-N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0090529-54-7				X			B			
4315	1,2,3-Propanetriol, glycidyl ethers	0090529-77-4				X			B			
4316	2-Propenenitrile, reaction products with 3-amino-1,5,5-trimethylcyclohexane methanamine	0090530-15-7	X						B			
4317	Methacrylic acid, alkyl(C12-C16) esters	0090551-76-1	X						B			
4318	Methacrylic acid-, C12-18-alkyl esters	0090551-77-2				X			B			
4319	Methacrylic acid, alkyl(C16-C18) esters	0090551-83-0	X						B			
4320	Pyridine, 2-ethenyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane-2,2-dioxide	0090552-35-5				X			B			
4321	2-Pyridineethanol, hydrogenated	0090552-37-7				X			B			
4322	Sulfurous acid, monosodium salt, reaction products with epichlorohydrin and pyridine	0090583-40-7				X			B			
4323	Alcohols, C13-15	0090604-31-2			X				B			
4324	Alcohols, C18-26	0090604-32-3				X			B			
4325	Alcohols, C20-22	0090604-34-5	X						B			
4326	Alcohols, C22-28	0090604-36-7	X						B			
4327	Alcohols C12-16, branched	0090604-38-9			X				B			
4328	Alcohols, C12-20 branched	0090604-39-0	X						B			
4329	Urea, N,N'-bishydroxymethyl-, reaction products with 2-(2-Butoxyethoxy)-ethanol, ethyleneglycol and formaldehyde	0090604-54-9				X			B			
4330	Alkanes, C12-26-branched and linear	0090622-53-0				X			B			
4331	Alkanes, C7-10-iso-	0090622-56-3				X			B			
4332	Alkanes C9-C12 iso	0090622-57-4			X				B			
4333	Alkanes C11-C15 iso	0090622-58-5			X				B			
4334	Amines, N-C12-18-alkyltrimethylenedi-, dioleates	0090640-47-4				X			B			
4336	2-(Cyclohexylammonio)propane-1-sulfonate	0090727-27-8				X			B			
4337	Betaines, dimethyl(3-sulfopropyl)tallow alkyl	0090989-71-2				X			B			
4338	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., 2-phenoxyethyl esters, maleated	0091001-64-8				X			B			
4339	Fatty acids, C16-18, 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediylesters	0091002-13-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4340	Fatty acids, C12-20, reaction products with triethanolamine, dimethylthylsulfate-quaternised	0091032-11-0				X			B			
4341	Fatty acids, tall oil, esters with propylene glycol	0091051-70-6				X			B			
4342	Fatty acids, tallow, methyl esters, epoxidised	0091051-90-0				X			B			
4343	Hydrocarbon oils, clay-treated spent	0091052-94-7				X			B			
4344	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., dibutylene fraction	0091052-99-2	X						B			
4345	Lecithins, acetylated	0091053-50-8				X			B			
4346	Naphthalenesulfonic acids, branched and linear Bu derivs.	0091053-78-0				X			B			
4347	Naphthenic acids, cerium(3+) salts	0091078-70-5				X			B			
4348	Quaternary ammonium compounds, (C16-18 and C18-unsatd.alkyl)tris(hydroxyethyl), acetates (salts)	0091080-64-7				X			B			
4349	Resin acids and rosin acids, maleated, mixed esters with diethyleneglycol, glycerol and phthalic anhydride	0091081-25-3	X						B			
4350	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, potassium salt	0091081-33-3				X			B			
4351	Rosin, maleated, reaction products with bisphenol A, formaldehyde and pentaerythritol	0091081-50-4	X						B			
4352	Rosin, reaction products with formaldehyde	0091081-53-7	X						B			
4353	Soybean oil, oxidised	0091081-85-5	X						B			
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.
4355	Cellulose, acetate butanoate, [(1-oxo-2-propenyl)amino]methyl ether	0091313-01-8	X						B			
4356	Pigment White 25	0091315-45-6		X			77231	A				
4357	1,3,4-Thiadiazolidine-2,5-dithione, reaction products with hydrogenperoxide and tert-nonanethiol	0091648-65-6	X						B			
4358	Glycine, N-[2-[(2-hydroxyethyl)amino]ethyl]-, N-C3-11-acyl derivs., monosodium salts	0091671-57-7				X			B			
4359	Cobalt, 5-[bis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] amino]-2-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo) phenyl]azo]phenol complexes, acetylated, compds. with N-butyl-1-butanamine	0091672-74-1				X			B			
4360	Cobaltate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0091672-79-6				X			B			
4361	Solvent Brown 52	0091673-26-6		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4362	Formaldehyde, reaction products with (1,1,3,3-tetramethyl butyl)phenol	0091673-37-9	X			X			B			
4363	Resin acids and rosin acids, maleated, calcium salts	0091722-01-9	X			X			B			
4364	Soybean oil, epoxidised, acrylate	0091722-14-4	X						B			
4365	Linseed oil, maleated, monoethyl ester, ammonium salt	0091722-72-4				X			B			
4366	Naphthenic acids, zirconium salts, basic	0091723-01-2				X			B			
4367	Dodecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol, acetylated	0091744-35-3				X			B			
4368	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, mono- and diester with glycerol	0091744-44-4				X			B			
4369	Alcohols, C10-20 and C10-20-unsatd.	0091745-15-2	X						B			
4370	Amides, montan-wax, N,N'-ethylenebis-	0091745-24-3				X			B			
4371	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, 3-carene fraction	0091770-80-8	X			X			B			
4372	Cobalt, borate 2-ethylhexanoate complexes	0091782-60-4				X			B			
4373	Cobalt, borate propionate complexes	0091782-61-5				X			B			
4374	Tall oil fatty acids, compounds with N-oleyl-1,3-diaminopropane	0091845-13-5				X			B			
4375	Aromatic hydrocarbons, vinyl, Friedel-Crafts reaction products with phenol	0091995-22-1				X			B			
4376	Distillates (petroleum), alkene-alkyne manuf. pyrolysis oil, vinyltoluene fraction	0091995-32-3	X						B			
4377	Fatty acids, C10-20 and C16-18-unsatd., reaction products with triethanolamine, di-Me sulfate-quaternised	0091995-81-2	X						B			
4378	α -D-Glucopyranosyl- β -D-fructofuranoside	0092004-84-7				X			B			
4379	Fatty acids, C8-10, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-91-2				X			B			
4380	Fatty acids, C16-18, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-92-3				X			B			
4381	Heptane, branched and linear	0092045-32-4				X			B			
4384	White mineral oil, light	0092062-35-6			X				B			
4385	Methacrylic acid-, polymer with butyl 2-propenoate, methyl 2-methyl-2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0092124-73-7				X			B			
4386	Sulfonic acids, C19-31-alkane, sodium salts	0092129-83-4				X			B			
4387	Zirconium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0092201-10-0				X			B			
4388	Alcohols, C10-18-branched	0092201-15-5	X						B			
4389	Amines, N,N'-ditallowalkyl[1,2-ethanediylbis(imino-3,1-propanediyl)]di-	0092201-39-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4390	Resin acids and rosin acids, mixed esters with hydrogenated rosin and pentaerythritol	0092202-12-5	X						B			
4391	Rosin, fumarated, reaction products with glycerol and pentaerythritol	0092202-14-7	X			X			B			
4392	Rosin, maleated, reaction products with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0092202-16-9	X						B			
4393	Rosin, maleated, reaction products with formaldehyde, pentaerythritol and 4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol	0092202-17-0	X						B			
4394	Alcohols, C4-18, reaction products with phosphorus oxide (P2O5)	0092257-02-8				X			B			
4395	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 4-ethenylpyridine	0092267-15-7				X			B			
4396	Amines, C12-14-tert-alkyl,bis[2-[(2-hydroxyphenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]cobaltate(1-) (1:1)	0092703-96-3				X			B			
4397	Silane, trimethoxyoctyl-, hydrolysis products with silica	0092797-60-9				X			B			
4398	Formaldehyde, reaction products with butanol and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0092908-20-8				X			B			
4399	Hexanedioic acid, di-C8-10-alkyl esters	0092969-89-6				X			B			
4400	L-Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-, N-tallow alkylderivs., tetrasodium salts	0093062-29-4				X			B			
4401	Alcohols, C16-18-unsatd.	0093455-68-6	X						B			
4402	Cerium, C5-23-branched carboxylate C4-10 fatty acids complexes	0093572-83-9				X			B			
4403	Manganese, C4-10 fatty acids naphthenate complexes	0093573-11-6				X			B			
4404	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., triisobutylene fraction, hydrogenated	0093685-81-5				X			B			
4405	Phosphoric acid, C13-15-branched and linear alkyl esters, compds. With triethanolamine	0093762-65-3				X			B			
4406	Alcohols, C9-11-branched and linear, C10-rich	0093821-11-5	X						B			
4407	Tall oil, esters with pentaerythritol	0093821-73-9				X			B			
4408	Acrylic acid, 2-(3-sulfopropoxy)ethyl ester, potassium salt	0093841-08-8				X			B			
4409	Butanedioic acid, methylene-, bis(3-sulfopropyl) ester, dipotassium salt	0093841-09-9				X			B			
4410	Acid Yellow 250	0093859-32-6		X					B			
4411	Aluminium, (2-butanolato)bis(ethyl 3-oxobutanoato-O1,O3)-	0093918-06-0				X			B			
4412	Alkenes, C20-24 α-	0093924-10-8	X						B			
4413	Hydrocarbons, C12-18	0093924-45-9				X			B			
4414	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, octyl ester	0093980-66-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4415	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, (1-methylethenyl)benzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0094031-39-7				X			B			
4416	Acrylic acid, 2-[[2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl]-2-ethyl-1,3-propanediyl ester	0094108-97-1	X		X	X			B			ECM
4417	Benzoic acid, 2-[[[(2-ethylhexyl)methylamino]carbonyl]-, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol] (1:1)	0094109-18-9				X			B			
4418	Resin acids and rosin acids, tall oil	0094114-23-5	X			X			B			
4419	Heptanoic acid, 2-methyl-, 3-methylbutyl ester	0094133-55-8				X			B			
4420	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0094139-25-0				X			B			
4421	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094139-26-1				X			B			
4422	Acrylic acid, triester with glycerol tris(2-hydroxypropyl) ether	0094160-26-6	X						B			
4423	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0094199-84-5				X			B			
4424	Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, dihydrogen phosphate, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0094200-24-5				X			B			
4425	Ethanaminium, N,N-diethyl-2-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-, ethylsulfate (salt)	0094213-20-4				X			B			
4426	Ethanaminium, N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-N,N-bis[2-[(1-oxooctadecyl)oxy]ethyl]-, sulfate (2:1)	0094213-62-4				X			B			
4427	Decanoic acid, neodymium(3+) salt	0094232-52-7				X			B			
4428	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094233-61-1				X			B			
4429	Pine, ext.	0094266-48-5				X			B			
4430	Cuprate(1-), [C,C,C-tris[[[3-[(2-ethylhexyl)oxy]propyl]amino]sulfonyl]-29H,31H-phthalocyanine-C-sulfonato(3-)-κN29,κN30,κN31,κN32]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1:1)	0094277-77-7				X			B			
4431	Coke (coal), naphtha cracking ethylene manuf. by-product	0094581-02-9	X						B			
4432	Fatty acids, tall oil, triesters with trimethylolpropane	0094581-09-6				X			B			
4433	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with pentaerythritol	0094581-15-4	X			X			B			
4434	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with glycerol	0094581-16-5	X			X			B			
4435	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with pentaerythritol	0094581-17-6	X			X			B			
4436	tert-Decanoic acid, oxiranylmethyl ester, reaction products with acrylic acid	0094624-09-6			X	X			B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4437	Distillates (petroleum), cracked, alkene-alkyne manuf. by-product, methylindene fraction	0094733-06-9	X						B			
4438	Solvent Black 45	0094765-62-5		X					B			
4439	Quaternary ammonium compounds, di-C16-18-alkyl dimethyl, salts with hectorite	0094891-31-3				X			B			
4440	Benzenemethanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, chloride, reaction products with hectorite	0094891-33-5				X			B			
4441	Butanedioic acid, (2-benzothiazolylthio)-	0095154-01-1	X						B			
4442	Rape oil, oxidised	0095193-59-2	X						B			
4443	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18 and C18-unsatd. alkyl esters	0095193-73-0				X			B			
4444	1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-quinolinyl)-, sulfonated, sodium salts	0095193-83-2				X			B			
4445	Alcohols, C14-18 and C14-18-unsatd.	0095370-69-7	X						B			
4446	Fatty acids, C14-22, 2-ethylhexyl esters, epoxidised	0095370-96-0				X			B			
4447	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, zinc salts	0095465-93-3				X			B			
4449	Phosphorous acid, (1-methylethylidene)di-4,1-phenylenetetra-C12-15-alkyl esters	0096152-48-6				X			B			
4450	Soybean oil, epoxidised, Me ester, reaction products with propyleneglycol	0096690-51-6	X						B			
4451	Phenol, 4-isooctyl-, polymer with methyloxirane and oxirane	0096910-36-0				X			B			
4452	Alcohols, C9-16, ethoxylated	0097043-91-9	X						B			
4453	Titanium acetyl acetate	0097281-09-9				X			B			
4454	Isooctadecanoic acid, mono- and diesters with glycerol	0097358-80-0				X			B			
4455	Fatty acids, C14-26, aluminium salts	0097404-28-9				X			B			
4456	Phosphoric acid, mono- and bis(C16-20-branched and linear alkyl) esters	0097468-33-2				X			B			
4457	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with glycerol	0097489-11-7	X			X			B			
4458	Phosphoric acid, C16-18-branched and linear alkyl esters, compds. with triethanolamine	0097489-30-0				X			B			
4459	Fatty acids, C16-18 and C16-unsatd., isooctyl esters, epoxidised fatty acids	0097553-05-4				X			B			
4460	Hexanedioic acid, polymers with 1,2-ethanediol,5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0097553-94-1	X						B			
4461	Copper, N-(4-C7-17-branchedalkylphenyl)-1-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo)phenyl]azo]-2-naphthalenamine 2-ethyl-1-hexanamine complexes	0097660-41-8				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
4462	Araucaria angustifolia, ext.	0097675-53-1	X							B			
4463	Glycerides, tall-oil mono-, di-, and tri-	0097722-02-6				X				B			
4464	Waxes and Waxy substances, shellac	0097766-50-2				X				B			
4465	Alcohols, C18 and C18-unsatd.	0097808-03-2	X							B			
4466	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-68-6				X				B			
4467	Quaternary ammonium compounds, tris(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-69-7				X				B			
4468	Acrylic acid, telomer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acidmonosodium salt and sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0097953-25-8	X			X				B			
4469	Alkenes, C7-9, hydroformylation products, distn. residues, heavycracked fraction	0098072-31-2				X				B			
4470	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-coco alkyl derivs., monosodium salts, compds. with triethanolamine	0098171-53-0				X				B			
4471	N,N-Bis-(2-ethylhexyl)-4-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin	0098226-36-9				X				B			
4472	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-, acetate	0098516-30-4			X					B			
4473	Alcohols, C8-22	0098999-16-7	X							B			
4474	Alcohols, C10-20	0098999-17-8	X							B			
4475	Distillates (petroleum), steam-cracked light petroleum residues, C9-10-arom. fraction	0098999-20-3	X							B			
4476	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl	0099363-37-8				X				B			
4477	Pigment Red 184	0099402-80-9		X				12487		B			
4478	Alcohols, tallow	0099561-04-3				X				B			
4479	Polyethyleneglycol-mono-(tristyrylphenyl)-ether	0099734-09-5				X				B			
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5				X			A				
4481	Polyethyleneimine	0099932-76-0	X							B			
4482	Cuprate(1-), [9,16,23-tris(aminosulfonyl)-29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]-, ammonium, (SP-4-2)-	0100063-55-6				X				B			
4483	Rosin, oxidised	0100085-68-5	X							B			
4484	α -Methylstyrene, polymer with para-methylstyrene	0100199-62-0				X				B			
4485	Aluminium, 2-(2-quinoliny)-1H-indene-1,3(2H)-dione sulfo derivs. complexes	0100208-62-6				X				B			
4486	Silane, trimethoxyoctyl-, reaction products with titanium oxide(TiO2)	0100209-12-9				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4487	Methacrylic acid-, 3-(trimethoxysilyl)propyl ester, reaction products with quartz	0100402-78-6				X			B			
4488	Vanadium yttrium oxide phosphate, dysprosium and europium-doped	0100403-11-0				X			B			
4489	β-Alanine, N-(2-aminoethyl)-, monosodium salt, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-diisocyanatohexane, 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0100545-61-7				X			B			
4490	Fatty acids, tall oil, maleated, compds. with triethanolamine	0100684-20-6				X			B			
4491	Tridecanamine, N-tridecyl-, branched and linear	0101012-97-9	X						B			
4492	Extract residues (coal), light oil alk., acid ext., indene fraction	0101316-62-5	X						B			
4493	Carbonic acid, dimethyl ester, polymer with 1,6-hexanediol	0101325-00-2				X			B			
4494	Benzenamine, reaction products with aniline hydrochloride and nitrobenzene	0101357-15-7				X			B			
4495	Benzenamine, N,N-dimethyl-, oxidised, molybdatetungstaphosphates	0101357-19-1				X			B			
4496	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, Me3-(oxiranymethoxy)propyl, ethers with polyethylene-polypropyleneglycol mono-Me ethers	0101810-98-4				X			B			
4497	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, molybdatesilicate	0102082-92-8				X			B			
4498	Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), solid soln. with barium oxide and magnesiumoxide, europium-doped	0102110-17-8				X			B			
4499	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, cyano cuprate ferrate complexes	0102262-31-7				X			B			
4500	Formaldehyde, polymers with branched and linear nonylphenol, cyclohexylamine and ethylene oxide	0102322-78-1				X			B			
4501	Benzenemethanaminium, N,N,N-tributyl-, salt with 4-hydroxy-1-naphthalenesulfonic acid (1:1)	0102561-46-6				X			B			
4502	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl, methoxy-terminated	0102782-92-3				X			B			
4503	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(oxiranymethoxy)propylgroup-terminated	0102782-97-8				X			B			
4504	Ethanol, 2,2',2"-nitritoltris-, compds. with polyethyleneglycol hydrogen sulfate C16-18 and C18-unsatd. Alkyl ethers	0102783-11-9				X			B			
4505	Alcohols, C6-10, ethoxylated propoxylated, fumarated, sodium salts	0102900-02-7				X			B			
4506	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked	0103170-26-9	X					A		0.05		SML for the blocked trimer. Only to be used for thermoset coatings on light metal packaging

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4507	2, 2'-Methylenebis[6-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl) phenol]	0103597-45-1				X			B			
4508	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[3,6-bis(diethylamino)xanthylum-9-yl]benzoyl]- ω -hydroxy-, [2,4-dihydro-4-[2-[2-(hydroxy- κ O)-5-nitrophenyl]diazenyl- κ N1]-5-methyl-2-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)- κ O3][2-[2-[4,5-dihydro-3-methyl-	0103671-34-7				X			B			
4509	Acrylic acid, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane, reaction products with N-ethylethanamine	0103694-73-1				X	X		B			
4510	Alcohols, C9-11, ethoxylated propoxylated	0103818-93-5				X			B			
4511	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0103837-26-9				X			B			
4512	1,2-Benzenedicarboxylic acid mono[1-methyl- 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl 2-propenoate and 2-methyl- 2-propenoate	0103991-32-8				X			B			
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7				X			B			
4514	Benzoic acid - ethylene oxide - formaldehyde - 4-nonylphenol - disodium sulphosuccinate, copolymer	0104133-71-3				X			B			
4515	Solvent Yellow 162	0104244-10-2		X					B			
4516	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene, N-(methoxymethyl)-2-methyl-2-propenamide and 2-propenenitrile	0104339-54-0				X			B			
4517	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, (Z)-9-octadecenyl ether	0104376-61-6				X			B			
4518	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, reaction products with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0104376-62-7				X			B			
4519	Formaldehyde, reaction products with branched nonylphenol and cyclo- hexylamine, ethoxylated	0104376-68-3				X			B			
4520	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,1'-biphenyl]-4-yl- ω -hydroxy-, benzylated	0104376-72-9				X			B			
4521	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-, styrenated	0104376-75-2				X			B			
4522	Triphenylsulfonium hexafluorophosphate	0104558-95-4					X		B			
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7				X			B			
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4				X			B			
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-ω-[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]-	0104810-47-1				X			B			
4527	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-omeg.-hydroxy-	0104810-48-2				X			B			
4528	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethene, oxidised	0104912-80-3				X			B			
4529	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compound with α-(2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl)-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)phosphate	0105362-40-1				X			B			
4530	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with acetic acid and ethylenediamin	0105839-21-2	X						B			
4531	Lignin, alkali, reaction products with disodium sulfite and-formaldehyde	0105859-97-0				X			B			
4532	Polyaminoalkylmethylsiloxane	0106214-80-6				X			B			
4533	Alcohols, C12-15, branched and linear, ethoxylated	0106232-83-1				X			B			
4534	1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one	0106797-53-9	X				X		A	0.05		
4535	Fatty ester polymeric surfactant	0107991-10-6				X			B			
4536	Sodium 3-[2-(acryloyloxy)ethoxy]propane-1-sulfonate	0108209-05-8				X			B			
4537	Acetoacetanilide, 2,2''-(3,3'-dimethoxy-4,4'-biphenylenebisazo)bis[4'-chloro-2',5'-dimethoxy- (6Cl)	0108480-82-6				X			B			
4538	Benzene, reaction products with chlorine and sulfur chloride(S2Cl2), hexafluorophosphates(1-)	0109037-77-6				X			B			
4539	Titanium, butyl phosphate ethyl alcohol, isopropyl alcohol complexes	0109037-78-7	X			X			B			
4540	Oxirane, methyl-, polymer mit oxirane, mono((diethylamino)alkyl) ether	0109265-72-7				X			B			
4541	1H,4H,5H,8H-2,3a,4a,6,7a,8a-Hexaazacyclopenta[def]fluorene-4,8-dione, hexahydro-2,6-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-	0109423-00-9				X			B			
4542	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-sulfo-ω-[2,4,6-tris(1-methylpropyl)phenoxy]-, sodium salt	0109909-39-9				X			B			
4543	Solvent Yellow 146	0109945-04-2		X					B			
4544	Solvent Orange 99	0110342-29-5		X					B			
4545	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-(3-methyl-3-buten-1-yl)-ω-hydroxy-	0110412-77-6				X			B			
4546	2-Oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester	0110489-05-9	X			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0				X		A			24	
4548	D-Glucopyranose, oligomeric, C10-16-alkyl glycosides	0110615-47-9				X			B			
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6				X		A				
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8				X		A			24	
4551	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mixed benzoate and sulfosuccinate, ether with formaldehyde-nonylphenol polymers, sodium salt	0111062-45-4				X			B			
4552	Dipropyleneglycol dimethyl ether	0111109-77-4			X				B			
4553	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with polyethylene-polypropylene glycol mono-Me ether	0111190-40-0				X			B			
4554	Acrylic acid, 1,1'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediyl)]] ester, reaction products with diethylamine	0111497-86-0			X		X		B			ECM
4555	Ferrate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 2-hydroxy-3-(octyloxy)propyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0111559-76-3		X					B			
4556	Ferrate(1-),[[N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, ammonium, (OC-6-21)-	0111687-36-6	X						B			
4557	Alcohols, C9-11-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-52-3				X			B			
4558	Alcohols, C13-15-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-53-4				X			B			
4559	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane and formic acid	0113010-54-1				X			B			
4560	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with ethyloxirane-oxirane polymer mono-methyl ether	0113089-47-7				X			B			
4561	Acrylic acid, polymers with (isopropyl alcohol, potassium acrylate) reaction products	0113133-76-9				X			B			
4562	Cyclotetrasiloxane-propanoic acid, α -2,4,6,6,8-hexamethyl-,3-(trimethoxysilyl)-propyl ester	0113684-56-3				X			B			
4563	Acrylic acid, polymer with 2-propanol, reaction products with sodium acrylate	0114033-68-0				X			B			
4564	Benzenesulfonic acid, 4-[4-(4-chlorophenyl)-2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrol-1-yl]-, calcium salt (2:1)	0114054-68-1				X			B			
4565	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,3-propanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane, 1,2-ethanediamine, N,N'-1,2-ethanediylbis[1,3-propanediamine], formic acid and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0114133-44-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4566	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -[2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenoxy]-	0114535-82-9				X			B			
4567	Cyclohexanemethanol, 4-[(ethenyloxy)methyl]-	0114651-37-5	X						B			
4568	Acrylic acid, homopolymer, 2-mercaptoethanol-terminated, sodium salt	0114739-92-3				X			B			
4569	Butanoic acid, 3-oxo-, ethyl ester, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 2-propanol aluminium salt	0115271-29-9				X			B			
4570	Fatty acids, coco, esters with polyethyleneglycol ether with bisphenol A (2:1)	0115340-85-7				X			B			
4571	Silsesquioxane Me ethoxy-teminated reaction product with Polypropylenglykol	0115341-02-1				X			B			
4572	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[(1-hydroxymethyl)-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl-1,3-propanediyl ester	0115633-58-4			X				B			ECM
4573	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethyleneglycol monoacrylate	0117440-21-8				X			B			
4574	2-Oxepanone, homopolymer, oxydi-2,1-ethanediyl ester, bis(hydrogen 1,2-benzenedicarboxylate)	0117985-60-1				X			B			
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0				X		A		6		
4576	1,3-Propanediaminium, 2-hydroxy-N,N,N',N'-tetramethyl-N,N'-dioctadecyl-, dichloride	0118516-73-7				X			B			
4577	1,16-Dioxiran-2-yl-8-(oxiran-2-ylmethoxy)-2,6,10,14-tetraoxahexadecane-4,12-diol	0118549-88-5				X			B			
4578	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with adipic acid, 2-ethyl-1-hexanol and propylene glycol	0118832-70-5				X			B			
4579	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)-	0119313-12-1	X				X		A		0.15	
4580	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid, compd. with 2-aminoethanol	0119337-98-3				X			B			
4581	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-	0119344-86-4				X	X		A		0.05	

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6				X			A	18		<p>Composition:</p> <p>— 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)),</p> <p>— 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)),</p> <p>— 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)),</p> <p>— 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)),</p> <p>— tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)),</p> <p>— 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*))</p> <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <p>— Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %,</p> <p>— Acid value of max. 10 mg KOH per gram,</p> <p>— Melt range of 85 – 110 °C,</p>
4583	Benzene, 1,1'-oxybis-, tetrapropylene derivs., sulfonated,sodium salts	0119345-04-9				X				B		
4584	1-Propene, homopolymer, maleated	0119415-04-2				X				B		
4585	Potassium 1-(4-nonylphenoxy)-3,6,9,12,15,18-hexaoxahenicosane-21-sulfonate	0119438-10-7				X				B		
4586	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-(3-sulfopropyl)-ω-hydroxy-, C13-15-alkyl ethers, potassium salts	0119481-71-9				X				B		
4587	1,3-Dioxolan-2-one, 4-methyl-, polymer with 2-methyl-1,5-pentanediamine	0119499-55-7				X				B		
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0				X			A	6		
4589	Alcohols, C12-15-branched and linear, ethoxylated propoxylated	0120313-48-6				X				B		
4590	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-naphthalenyl3-sulfopropyl ether, potassium salt	0120478-49-1				X				B		
4591	Canola oil	0120962-03-0	X							B		
4592	Phenol, dodecyl-, branched	0121158-58-5	X							B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4593	Sodium 3,5-bis(3-(2,4-di-tert-pentylphenoxy) propylcarbamoyl) benzenesulfinate	0121216-78-2				X			B			
4594	Butanedioic acid, (dimethoxyphosphinyl)-, dimethyl ester, reaction products with lauryl alcohol and polyethyleneglycol	0121375-86-8				X			B			
4595	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite and sodium stearate	0121888-68-4				X			B			
4596	1,8-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-teramethyl-1-octyloxypiperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl) oxyoctan	0122586-52-1				X			B			
4597	Hydroxystearic acid, oligomeric	0122729-91-3				X			B			
4598	Acrylic acid, diester with ethoxylated polypropyleneglycol	0123813-18-3			X				B			ECM
4599	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-hexanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate blocked	0123904-09-6				X			B			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X			X		A		5		
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8				X		A		0.05		
4602	Direct Blue 301	0124605-82-9		X					B			
4603	Direct Red 262	0124605-86-3		X					B			
4605	1,2-Benzenedicarboxylic acid, C16-18 and C18-unsaturated alkyl isobutyl esters	0125078-59-3				X			B			
4606	Castor oil, hydrogenated, polymer with adipic acid, ethylenediamine and 12-hydroxyoctadecanoic acid	0125303-89-1				X			B			
4607	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear	0125304-04-3				X		A		5		
4608	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin and polyethyleneglycol, acetates	0125351-98-6				X			B			
4609	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-, C18-22-alkyl ethers	0125441-87-4				X			B			
4610	Dimethoxymethylsilylpropyl polyethyleneimine	0125441-88-5				X			B			
4611	Siloxanes and silicones, 3-[3-(acetyloxy)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, 3-[2-hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl Me	0125455-51-8				X			B			
4612	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-[2-(hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl group-terminated	0125455-52-9				X			B			
4613	Oxidipropylmonobenzoate	0125457-59-2				X			B			
4614	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, C7-9-branched alkyl esters	0125643-61-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4615	Polymeric fatty acid amine derivative dispersant	0125936-62-1				X			B			
4616	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[4-(ethenloxy)butyl]- ω -hydroxy-	0126682-74-4				X			B			
4617	Silica gel, trimethylsilylated	0126877-03-0				X			B			
4618	Alcohols, C12-14-secondary	0126950-60-5				X			B			
4619	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0127087-87-0				X			B			
4620	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4,4'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis[azo(2-acetyl-1-oxo-2,1-ethanediyl)imino]]bis[benzenesulfonic acid]	0127179-40-2	X						B			
4621	Benzenepropanoic acid,3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-,C7-9-branched and linear alkyl esters	0127519-17-9				X			B			
4622	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer, compd. with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0127602-13-5				X			B			
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3				X		A		0.05		
4624	Pigment Yellow 191	0129423-54-7	X				18795		B			
4625	Acid Blue 2	0129495-29-0	X						B			
4626	2-Propanol, 1,1'-iminobis-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0129678-02-0				X			B			
4627	Mixture of bis(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)-1,10-decandioat, 1,8-Bis[(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy)piperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl]piperidin-1-yl]oxy]octan	0129757-67-1				X			B			
4628	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and(1-methylethenyl)benzene, sodium salt	0129811-24-1				X			B			
4629	Acrylic acid, polymer with sodium phosphinate, sodium salt	0129898-01-7				X			B			
4630	Benzene sulfonic acid, 3,3'-[[6-(4-morpholinyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[imino]2-(acetylamino)-4,1-phenylene]azo]]bis-, disodium salt	0130201-55-7	X						B			
4631	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes,Me- and methoxy-terminated, reaction products with ethylene glycol and trimethylolpropane	0130328-16-4				X			B			
4632	Bis-diglycerol polyacryladipate-2	0130905-60-1		X					B			
4633	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfophenyl)-, inner salt, lithium salt (1:1)	0131013-82-6	X						B			Li salt
4634	Direct Yellow 86, tetramethylammonium salt	0131013-83-7	X						B			Tetramethylammonium salt
4635	Alkenes, C24-C54, branched and linear, α	0131459-42-2				X			B			
4636	Dodecanoic acid, reaction products with ethylenimine-2-oxepanone polymer	0132434-99-2				X			B			
4637	Reactive Red 235	0132579-39-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4638	Polyoxyalkyenes, C2-4, polymers with C4-22 alcohols and TDI	0132596-02-2				X			B			
4639	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated	0132778-15-5				X			B			
4640	Ethanesulfonic acid, 2,2'-(hydroxyimino)bis-, disodium salt	0133986-51-3	X						B			
4641	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane,mono[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl] ether	0134180-76-0				X			B			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5				X		A		1		
4643	Siloxanes and silicones, dimethyl, (tallow acyloxy) methyl group-terminated	0134971-31-6				X			B			
4644	1,3-Benzenedimethanamine, reaction products with epichlorohydrin	0135470-04-1				X			B			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2				X		A				
4646	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, decyl octyl ester	0136155-46-9				X			B			
4647	Poly(1-vinylpyrrolidone)-graft-(1-triacontene)	0136445-69-7				X			B			
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6				X		A		5		
4649	2,2',2'',2'''-(Ethylenedinitrilo)tetrakis-N,N-di(dodecyl-octadecyl)acetamide	0136920-07-5				X			B			
4650	Indene naphtha distillate fraction	0140413-59-8	X						B			
4651	Reactive Red 228	0140876-11-5		X					B			
4652	1-Propaneamin, N,N,N-tripropyl-salt with 2,2-dithiobis(benzoic acid)	0142051-76-1				X			B			
4653	1,4-bis[(3-ethyl-3-oxetanylmethoxy)methyl]benzene	0142627-97-2			X				B			ECM
4654	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes, 2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)- and 2,2,4-trimethyl-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)pentyl group-terminated	0142657-61-2				X			B			
4655	1-Chloro-4-propoxythioxanthone	0142770-42-1					X		B			
4656	Siloxanes and silicones, (3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,10-heptafluorodecyl)oxy Me,hydroxy Me, Me octyl, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0143372-54-7				X			B			
4657	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, ester with polyethyleneglycol mono-C12-15-alkyl ether, compd. With 2-amino-2-methyl-1-propanol	0143372-56-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2				X		A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0.1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0.25 % (w/w) concentration
4659	Acrylic acid, polymer with 2-mercaptoethanol and sodium 2-propanoate	0144014-09-5				X			B			
4660	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-propenoate	1421341-42-5 0144086-02-2			X				B			ECM
4661	Acrylic acid, polymer with oxirane and 1,2,3-propanetriol	0144086-03-3				X			B			
4662	Acrylic acid, polymer with α , α , α -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]], ethanolamine-terminated	0144158-10-1			X				B			ECM
4663	Acrylic acid, polymer with 1,2-ethanediamine, N-ethylethanamine and α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]]	0144177-00-4				X	X		B			
4664	Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt	0144538-83-0				X		A		5		
4665	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2-oxepanone and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0144952-44-3				X			B			
4666	Phosphine oxide, bis(2,6-dimethoxybenzoyl)(2,4,4-trimethylpentyl)- (9CI)	0145052-34-2					X		B			
4667	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, octadecyl 2-methyl-2-propenoate and acrylic acid	0145417-45-4				X			B			
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0				X		A		5		
4670	12-Hydroxy-N-[2-[1-oxydecyl]amino]ethyl]octadecanamide	0146781-64-8				X			B			
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2				X		A		0.05		
4672	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, dimethyl esters, hydrogenated	0147853-32-5				X			B			
4673	Alcohols, C12-14, ethers with polyethyleneglycol mono-Bu ether	0147993-63-3				X			B			
4674	Multifunctional carbodiimide	0148619-48-1				X			B			
4675	(Ethyl-3-oxobutanoato-O'1,O'3)(2-dimethylaminoethanolato)(1-methoxypropan-2-olato)aluminium(III), dimerised	0149057-70-5				X			B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
4676	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-[4-(1-methylethenyl)phenyl]-, homopolymer, mixt. with 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-1-propanone	0149260-52-6					X			B			
4677	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, polymer with aziridine and 2-oxepanone	0149530-92-7				X				B			
4678	1,3-Isobenzofurandione, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,6-hexanediol and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[cyclohexanol]	0150739-77-8				X				B			
4679	Poly(1,3-butanediol/1,4-butanediol) adipate	0150923-12-9				X				B			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X			X			A		5		
4681	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl, mono-[[[dimethyl[6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl]silyl]oxy]]-terminated	0151944-98-8				X				B			
4682	Perylene-3,4-dicarboximide-9-sulphonic acid	0152165-12-3		X						B			
4683	α-Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1				X			A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.
4684	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with(chloromethyl)oxirane, 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 2-oxepanone	0153128-88-2				X				B			
4685	Hexanedioic acid, polymer with (chloromethyl)oxirane, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1), 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 1,5-pen	0153155-10-3				X				B			
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3				X			A		5		
4687	Acrylic acid, reaction product with polyethyleneglycol ether with trimethylolpropane (3:1) and N-propyl-1-propanamine	0153270-35-0			X					B			ECM
4688	1,3-Benzenediol, 4-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-, reaction products with [(dodecyloxy)methyl]oxirane and oxirane mono[(C10-16-alkyloxy)methyl] derivs.	0153519-44-9				X				B			
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term. with methylhydrogen siloxane and glycidoxypolytrimethoxysilane	0153890-18-7				X				B			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8				X			A		5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)
4691	Potassium 51-ethyl-4,7,10,13,16,19,22,25,28,31,34,37,40,43,46,49-hexadecaioxapentapentacontane-1-sulfonate	0154906-10-2				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4692	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethylene-polypropylene glycol monoacrylate	0155419-48-0				X			B			
4693	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with acrylic acid and 2-ethyl-2-[(2-propenyloxy)methyl]-1,3-propanediol	0155419-56-0				X			B			
4694	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, 1,2-ethanediol and 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0156376-93-1				X	X		B			
4695	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethoxylated	0157627-86-6				X			B			
4696	Dimer modified hexanediol adipate	0157630-15-4				X			B			
4697	Alcohols, C14-16, C14-15-rich, ethoxylated	0157707-41-0				X			B			
4698	Alcohols, C8-18, ethoxylated	0157707-43-2				X			B			
4699	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with 2,2-bis[[1-(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl diacrylate	0157811-87-5				X			B			
4700	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycolether with trimethylolpropane (3:1) acrylate	0159034-91-0	X						B			
4701	A mixture of: bis[4-diphenylsulfoniumphenyl]sulfide bishexafluoroantimonate; thiophenoxypheylsulfonium hexafluoroantimonate	0159120-95-3					X		B			
4702	Ethoxylated 2-naphthol	0159318-29-3				X			B			
4703	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 1,3-diisocyanato-2,4-bis(1-methylethyl)benzene	0159654-97-4				X			B			
4704	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxyethyl ester	0160611-49-4				X			B			
4705	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxy ethyl ester	0160611-50-7	X						B			
4706	Reaction products with nonylphenol, ethoxylated, xylene diisocyanate and polyethyleneglycol	0160799-02-0				X			B			
4707	4-Nonylphenoxy polyethoxy polypropoxy ethyl acetal	0160799-28-0				X			B			
4708	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-propylheptyl)- ω -hydroxy-	0160875-66-1				X			B			
4709	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-14-4	X			X			B			
4710	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-15-5				X			B			
4711	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride, rosin and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-16-6				X			B			
4712	Silsesquioxanes, Me Ph, methoxy-terminated	0160965-15-1	X			X			B			
4713	Fatty acids, coco, reaction products with acrylic acid and bisphenol A-epichlorohydrin polymer	0161074-56-2	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4714	Rosin, tall oil, fumarated, polymer with pentaerythritol	0161074-62-0				X			B			
4715	Hexanedioic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, dimethyl butanedioate and dimethylpentanedioate	0161278-30-4				X			B			
4716	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0161308-14-1	X						B			
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4				X		A		2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP
4718	Ethanol, 2-butoxy-, manuf. of, by-products from	0161907-77-3				X			B			
4719	1-Butanol, titanium(4+) salt, monohydrate, homopolymer	0162303-51-7				X			B			
4720	Ethanol, 2-amino-, reaction products with polypropylene glycol etherwith glycerol (3:1) acrylate	0162492-04-8	X						B			
4721	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polypropylene glycolether with glycerol (3:1) acrylate	0162492-10-6	X						B			
4722	Acrylic acid, reaction products with epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-20-8				X			B			
4723	Dodecanoic acid, reaction products with acrylic acid and epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-21-9	X			X			B			
4724	2-Oxepanone, homopolymer, decyl ester, reaction products with 2-(diethylamino)ethanol and poly-TDI	0162568-27-6				X			B			
4725	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0162811-70-3				X			B			
4726	Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide	0162881-26-7					X		A		3.3	
4727	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, stearyl-alc.-blocked	0162993-60-4				X			B			
4728	Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs.	0163702-01-0			X		X		A		0.05	ECM
4729	Isotridecylalcohol, ethoxylated, phosphated, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0164383-18-0				X			B			
4730	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, polyethyleneglycol monostearyl ether-blocked	0164383-24-8				X			B			
4731	Alanine, N,N-bis(carboxymethyl)-, trisodium salt	0164462-16-2				X			B			
4732	Mixture of less 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone	0164578-07-8					X		B			
4733	Reactive Blue 238	0164578-12-5		X					B			
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8				X			A		32	
4735	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-propylheptyl) ether	0166736-08-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)
4737	Alcohols, C9-11-branched, ethoxylated	0169107-21-5				X			B			
4738	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyn-5,8-diol ethoxylate	0169117-72-0	X						B			
4739	Aluminium tris(3,10-dichloro-5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxoquino[2,3-b]acridine-2-sulfonate)	0172449-84-2		X					B			
4740	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(isononylphenyl)- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-51-6				X			B			
4741	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1-dimethylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-52-7				X			B			
4742	Oxirane, ethyl-, homopolymer, monoisotridecyl ether	0173140-85-7				X			B			
4743	Phthalate/adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-40-1				X			B			
4744	Adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-41-2				X			B			
4745	Polyethoxy tristyril phenol methacrylate	0174200-85-2	X			X			B			
4746	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, [[[3-hydroxypropyl]dimethylsilyl]oxy]-terminated, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether and polypropylene glycol mono-Me ether	0174254-17-2				X			B			
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0				X		A				0,5% in final product
4748	3,6,9,12-Tetraoxa-15-azanonadecan-19-oic acid, 1-hydroxy-13-methyl-16-oxo-17-sulfo-, 15-coco alkyl derivs., disodium salts	0174662-94-3				X			B			
4749	Poly(ethylene propylene)glycol ether of 10-(hydroxymethyl)-2-pinene	0174955-61-4				X			B			
4750	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, hydrogenated, polymers with adipic acid and 1,6-hexanediol	0177591-11-6				X			B			
4751	Iodonium, [4-(1-methylethyl)phenyl](4-methylphenyl)-, tetrakis(2,3,4,5,6-pentafluorophenyl)borate(1-) (1:1)	0178233-72-2				X	X		B			
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4				X		A		0.05		
4753	Butanoic acid, 3-oxo-, 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and oxiranylmethyl 2-methyl-2-propenoate (9CI)	0178861-75-1				X			B			
4754	Benzenesulfonic acid, 4,4'-(2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-diyl)bis-, calcium salt (1:1)	0179984-66-8				X			B			
4755	Polyacrylic acid derivative dispersing agent	0181232-22-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4756	Reaction prod. of 3-Hydroxy-5,7-di-tert-butylbenzofuran-2-one with o-xylene consisting of 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one and 5-7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one	0181314-48-7				X			B			
4757	Sodium polyaspartate	0181828-06-8				X			B			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6				X		A		0.05		
4759	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decin-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene)ether	0182211-02-5				X		A			36	
4760	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,6-hexanediylbis(formylimino)]bis[2,2,6,6-tetramethyl-	0182235-14-9				X			B			
4761	Formamide, ethenyl-, homopolymer, hydrolyzed, hydrochlorides	0183815-54-5				X			B			
4762	Propanenitrile, 2-[bis(cyanomethyl)amino]-	0185257-07-2				X			B			
4763	Sodium 3-({2-[2-(2-aminopropoxy)-1-methylethoxy]-1-methylethyl}amino)propane-1-sulfonate	0185701-93-3				X			B			
4764	Castor oil, polymer with ethylene oxide, maleic anhydride and rosin, bisulfited, sodium salt	0185765-78-0				X			B			
4765	Dimethyl siloxane, Dimethyl(propyl(poly(EO)methacrylate))-terminated	0187175-41-3				X			B			
4766	Ethanol, 2-amino-, polymer with α -hydro- ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]poly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxym	0188012-57-9				X			B			
4767	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-2-methylpropyl]methoxymethylsilyl]oxy]- and (C13-15-alkyloxy)-terminated	0188627-10-3				X			B			
4768	Dimethyl siloxanes, hydroxy-term w/ poly((EO)(PO))butyl ether and polypropylene glycol	0189354-72-1				X			B			
4769	Dimethyl, methyl(diethylamino)oxy siloxane reaction with dimethyl siloxane, hydroxy-terminated	0189896-41-1				X			B			
4770	2-Butenedioic acid (2Z)-, polymer with 2-methyl-1-propene and octadecene, sodium salt	0191175-18-5				X			B			
4771	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with methanol and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H, 3H, 5H) - trione	0191233-74-6	X						B			
4772	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 2-[(3,5-dimethyl-1H-pyrazol-1-yl)methyl]-5,12-dihydro	0191358-81-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4773	Poly-[[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)imino]-1,6-hexanediyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)imino]-α-[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triazine]-ω-N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7				X			A	5		
4774	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl, [[[3-aminopropyl)ethoxymethylsilyl]oxy]-terminated	0192888-42-9				X			B			
4775	4,4'-Bis(methylethylamino)benzophenone	0194655-98-6					X		B			
4776	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, (chloromethyl)oxirane, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and oxirane	0194944-42-8				X	X		B			
4777	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid, reaction products with 1-butanamine, N-butyl-	0195008-76-5	X			X			B			
4778	Phenol, 2-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-5-(octyloxy)-, branched and linear	0195628-73-0				X			B			
4779	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether, block	0196823-11-7				X			B			
4780	Propenylpropylbenzoate	0197178-94-2				X			B			
4781	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, polymer with aziridine, graft	0199297-67-1				X			B			
4782	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica and 3-(triethoxysilyl)-1-propanamine	0199876-44-3				X			B			
4783	Fluoropolyethers ammonium phosphate salt	0200013-65-6				X			A	0.05		
4784	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, reaction products with diethylenetriamine, epichlorohydrin, polyethylene-polypropylene glycol	0200644-87-7				X			B			
4785	Polysiloxan (dimethyl), 1,4-bis(2-acryloxyethoxy)butenyl-terminiert	0200888-61-5				X			B			
4786	Dialuminium x dysprosium y europium (1-x-y) strontium te-traoxide	0201426-52-0				X			B			
4787	2,5-Furandione, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene, es-ters with polyethyleneglycol mono-C12-14-alkyl ethers, so-dium salts	0201556-07-2				X			B			
4788	2(2'-Hydroxy-5'-(phenyl)ureylenphenyl) benzothiazole	0202190-80-5				X			B			
4789	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0204336-40-3				X			B			
4790	Propanoic acid, 2-(4-(4,6-bis((1,1-biphenyl)-4-yl)-1,3,5-triazin-2-yl)-3-hydroxyphenoxy)-, isooctyl ester	0204848-45-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4791	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate, 2-hydroxyethyl acrylate and styrene	0206366-94-1				X			B			
4792	Phenol, 2,2'-[6-(2,4-dibutoxyphenyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[5-butoxy-	0208343-47-9				X			B			
4793	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-2,5(1H,4H)-dicarboxylic acid, 3,6-bis(4-chlorophenyl)-1,4-dioxo-, bis(1,1-dimethylpropyl) ester	0209129-65-7				X			B			
4794	Mixture of Oxy-phenyl-acetic acid 2-[2-oxo-2-phenyl-acetoxy-ethoxy]-ethyl ester and Oxy-phenyl-acetic 2-[2-hydroxy-ethoxy]-ethyl ester	0211510-16-6				X	X		A	0.05		
4795	Disperse Blue 359	0213328-78-0		X					B			
4796	Methacrylic acid-, homopolymer, ester with α -methyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), sodium salt	0214361-59-8				X			B			
4797	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl) ethyl 2-methyl-2-propenoate	0215435-36-2				X			B			
4798	Acrylic acid, dodecyl ester, polymer with 1-(ethenyloxy)hexadecane, 1-(ethenyloxy)octadecane and tetradecyl 2-propenoate	0215868-94-3				X			B			
4799	Melamin-polyphosphate	0218768-84-4				X			B			
4800	Methacrylic acid-, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0219843-86-4				X			B			
4801	Pigment Yellow 213	0220198-21-0		X			117875		B			
4802	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-carboxy-1-oxopropyl)- ω -phenoxy-, styrenated	0220446-07-1				X			B			
4803	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer hydroxypropyl methacrylate ether	0220846-90-2				X			B			
4804	Methacrylic acid-, polymer with methyloxirane polymer with oxirane ether with 1,2-propanediol mono(2-methyl-2-propenoate) (1:1)	0220848-97-5				X			B			
4805	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine, salt with (fatty acids, tall oil, reaction products with polyethyleneglycol and 2,5-furandione)	0222716-38-3				X			B			
4806	Poly[oxy(methyl-12-ethandiyl)], α -[4-(dimethylamino)benzoyl- ω -butoxy	0223463-45-4					X		A	0.05		
4807	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), and 1,3-isobenzofurandione, 2-propenoate	0223463-47-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4808	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, methyloxirane polymer with oxirane 2-aminopropyl methyl ether and methyloxirane polymer with oxirane monomethyl ether, 3-(dimethylamino)propyl amide	0225367-02-2				X			B			
4809	Propanoic acid, 3-hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2-methyl-, polymer with 2,2'-[1,4-butanediylbis(oxymethylene)]bis[oxirane], dihydro-3-(t	0226210-82-8				X			B			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7				X		A		0.05		
4811	4-Methyl-N-[[[3-[[[4-methylphenyl)sulfonyl]oxi]phenyl]amino]carbonyl]-benzensulfonamide	0232938-43-1				X			B			
4812	Sulfuric acid, dimethyl ester, compd. with $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,6-hexanediylbis(nitrilodi-2,1-ethanediyl)]tetrakis(ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)]	0247074-09-5				X			B			
4813	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer, 2-(dimethylamino)ethanol- and polyethylene-polypropylene glycol mono-Bu ether-blocked	0250374-42-6				X			B			
4814	Poly (oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, C6-12 alc.-blocked	0250672-13-0				X			B			
4815	Alcohols, C >14, ethoxylated	0251553-55-6			X	X			B			
4816	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0260544-92-1		X					B			
4817	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, limonene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-97-6				X			B			
4818	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-99-8				X			B			
4819	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-[[[(2-carboxy ethylcyclohexyl)carbonyl]oxy]hexyl group-terminated	0269406-10-2				X			B			
4820	C10-16 alcohols, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane, reaction products with acrylic acid	0270923-16-5	X						B			
4821	1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one	0272460-97-6					X		A	0.05		
4822	3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane	0298695-60-0			X				A	0.05		ECM
4823	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303150-42-7				X			B			
4824	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303152-49-0				X			B			
4825	Glycerides, C8-10 mono-, di-, and tri-, ethoxylated	0308067-11-0				X			B			
4826	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(dihydrogen phosphate), decyl ether	0308336-53-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4827	2-Butenedioic acid (2Z)-, mixed diesters with C16-18 alcs. and polypropylene glycol	0313475-67-1				X			B			
4828	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0324035-09-8				X			B			
4829	Amphiphilic dendritic polyester	0326794-49-4				X			B			
4830	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0327622-75-3	X						B			
4831	Tetrasodium 4,4'-bis[(4-[(2-(2-hydroxyethoxy)ethyl)amino]-6-[(2-sulfonyloxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl)amino]stilbene-2,2'-disulfonate	0333459-85-1	X						B			
4832	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, ethoxylated C12-14 alcs.-blocked	0337367-19-8				X			B			
4833	Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylbis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane	0338462-62-7				X			B			
4834	Iodonium, (4-methylphenyl)[4-(2-methylpropyl)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-)	0344562-80-7				X	X		B			
4835	Pigment Red 272	0350249-32-0		X					B			
4836	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-propenoate and 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-propenoate, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0350672-20-7				X			B			
4837	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt	0351870-33-2				X			A	5		Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods.
4838	Acrylic acid, hexadecyl ester, polymer with 2,5-furandione, (4R)-1-methyl-4-(1-methylethynyl)cyclohexene and octadecyl 2-propenoate	0352017-74-4				X			B			
4839	2-Oxepanone, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, hexadecyl ester, 1h-imidazole-1-propaneamine-blocked	0352206-47-4				X			B			
4840	Polyphosphoric acids, polymers with castor oil and 1,1-[(1-methyl ethylidene) bis(4,1-phenyleneoxy)]bis[2-propanol], compds. with 2-(dimethylamino)ethanol	0353291-25-5				X			B			
4841	Disodium 2,2'-[m-phenylenebis(imino{6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl}imino)]bis(ethanesulfonate)	0357165-56-1	X						B			
4842	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers	0358642-08-7	X						B			
4843	Solvent Blue 136	0359630-27-6		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4844	Rxn.of ethyl polysilicate, glycidoxypropyltrimethoxysilane and dimethyl siloxane, hydroxy-term.	0360565-46-4				X			B			
4845	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0394242-87-6				X			B			
4846	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[1-(hydroxymethyl)-2-(2-propen-1-yloxy)ethoxy]-, C11-rich C10-14-branched alkyl ethers, ammonium salts	0403983-53-9				X			B			
4847	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycol monoacrylate ether with trimethylolpropane (3:1)	0425365-71-5	X						B			
4848	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-hydroxydecyl) ω -(2-hydroxymethylethoxy)-, ω -C6-10-alkyl ethers	0438476-83-6				X			B			
4849	Propanoic acid, 2-bromo-, octyl ester, branched, reaction products with 4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyl)tris[1,3-benzenediol]	0446824-06-2				X			B			
4850	Poly (ethylenimin,N-carboxymethylated)	0454473-50-8				X			B			
4851	Dendritic polymer	0462113-22-0				X			B			
4852	Fatty acid modified dendritic polyester	0462113-23-1				X			B			
4853	Dimer, me(propyl(poly(EO))methyl), me(propyl(poly(PO))methyl)siloxane, trimethylsiloxy-term	0472975-82-9				X			B			
4854	2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone	0474510-57-1				X		A		0.05		
4855	6-Quinolinesulfonic acid, 8-(4,5,6,7-tetrachloro-1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)-2-(4,5,6,7-tetrachloro-3-hydroxy-1-oxo-1H-inden-2-yl)-, compd. with (1R,4aS,10aR)-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenemethanamide	0475270-77-0	X						B			
4856	Iron(2+), Chloro(dimethyl 9,9-dihydroxy-3-methyl-2,4-di-(2-pyridyl) -7-(pyridin-2-ylmethyl)-3,7-diazabicyclo[3.3.1]nonane-1,5-dicarboxylate)-chloride	0478945-46-9				X			B			
4857	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with. 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), di-2-propenoate, monoester with N,N-dibutyl- β -alanine	0479249-90-6	X			X			B			
4859	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and 4-ethenylpyridine	0500726-42-1				X			B			
4860	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydroxy- ω -isotridecyl, reaction products with epichlorohydrin	0503044-91-5				X			B			
4861	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -[(4-benzoylphenoxy)acetyl]- ω -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]-	0515136-48-8				X		A		0.05		
4862	Di-ester of carboxymethoxy-benzophenone and polyethyleneglycol 200	0515136-49-9				X		A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4863	Pigment Orange 74	0516493-26-8		X					B			
4864	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α -decyl- ω -hydroxypoly(o with α -decyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl	0579505-68-3				X			B			
4865	Siloxanes and silicones 3-[3-diethylmethylammonio)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, chlorides	0588707-20-4				X			B			
4866	9H-Thioxanthenium, 10-[1,1'biphenyl]-4-yl-2-(1-methylethyl)-9-oxo, hexafluorophosphate	0591773-92-1					X		B			
4867	Mixture of phenylsulfonium hexafluorophosphates <40%	0617711-03-2					X		B			
4868	1-(2-Aminoethyl)-2,2-dimethoxy-1-aza-2-silacyclopentan	0618914-51-5				X			B			
4869	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0630102-86-2				X			B			
4870	Siloxanes and silicones, dimethyl, monohydroxy-terminated, polymers with Et silicate	0634190-59-3				X			B			
4871	2-Pyrrolidone, 1-ethenyl, homopolymer, 1-hydroxy-1-methylethyl-terminated	0646054-45-7	X						B			
4872	Potassium 1-hydroxy-30-octadecyl-3,6,9,12,15,18,21,24,27,33,36,39,42,45,48,51,54,57,60-nonadeca-30-azatrihexacontane-63-sulfonate	0659720-02-2				X			B			
4873	Phosphate ester potassium salt; dipotassium cresoxy polyethoxy ethylphosphate	066057-30-5				X			B			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)
4875	Oxirane, ethyl-, polymer with methyloxirane, monotridecyl ether, branched and linear	0667899-28-7				X			B			
4876	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C10-rich C9-11-branched and linear alc.-blocked	0693252-31-2				X			B			
4877	1,12-Octadecanediol, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexan	0710948-72-4				X			B			
4878	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, polyethyleneglycol monophenyl ether ar-(1-phenylethyl) derivs.-blocked	0735326-57-5				X			B			
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3				X		A			32	
4880	Carbonic acid, diethyl ester, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane	0744252-75-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5				X		A		5		
4882	Cuprate(3-), [8-(hydroxy-κO)-7-[[2-(hydroxy-κO)-5-[[2-hydroxyethyl)sulfonyl]phenyl]azo-κN1]-1,3,6-naphthalenetrisulfonato(5-)]-, sodium	0749887-18-1				X			B			
4883	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)-, α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with diisocyanohexane, polyethylene-polypropylene glycol monostearyl ether-blocked	0778577-33-6				X			B			
4884	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyethoxy)-1-[[2-(hydroxyethoxy)methyl]-1-propen-1-yl Me	0780769-22-4				X			B			
4885	2-Oxepanone, polymer with aziridine and tetrahydro-2H-pyran-2-one, dodecanoate (ester), compd. with oxirane polymer with 2-phenyloxirane mono(dihydrogen phosphate) decyl ether	0795298-01-0				X			B			
4886	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]-ω-[[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]oxy]-	0813452-37-8				X		A		0.05		
4887	Aziridine, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, N-(2-carboxyethyl) derivs.	0845752-17-2				X			B			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4				X		A		0.05		
4889	Oxirane, 2-ethylhexyl oxymethyl	0857892-58-1				X			B			
4890	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monotridentylether, branched and linear	0862197-36-2				X			B			
4891	Oxirane, propyl-, polymer with oxirane, mono(C10-rich C9-11-branched and linear alkyl) ethers	0863766-32-9				X			B			
4892	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, methyloxirane and oxirane, reaction product with N-Propyl-1-propanamine	0872413-30-4			X				B			ECM
4893	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated, diesters with 2-oxepanone homopolymer, polymers with adipic acid, 1 Polyurethane-Polysilicone-Copolymer, Salt with triethylamine	0872629-23-7				X			B			
4894	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, compds. with maleated 1-butene-ethylene-propene polymer ester with 2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol, (1,1,4,4-tetramethyl-1,4-butanediyl)bis[(1,1-dimethylethyl) peroxide]-initiated	0874013-20-4				X			B			
4895	Fatty acids, C8-18, esters with polyethylene-polypropylene glycol mono-branched tridecyl ether	0877860-93-0				X			B			
4896	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2,5-furandione, ester with methyloxirane polymer with oxirane monobutyl ether, tert-Bu benzenecarboperoxoate-initiated	0880168-45-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4897	D-Mannitol, 1,4:3,6-dianhydro-, bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0882737-35-1		X					B			
4898	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with 4-ethenylpyridine	0884844-66-0				X			B			
4899	Potassium α-(prop-2-en-1-yloxy)-ω-(3-sulfopropyl)poly(ethane-1,2-diyl)oxy	0884864-77-1				X			B			
4900	Polyethyleneglycol (200) di(β-4[4-(2-dimethylamino-2-benzyl)butanoylphenyl]piperazine) propionate	0886463-10-1					X		B			
4901	Spiro[2H-1-benzopyran-2,2'-[2H]indole], 1'-[(4-fluorophenyl)methyl]-1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0901771-78-6				X			B			
4902	Alcohols, C10-14-branched, C11-rich, reaction products with ethylene oxide, [(2-propenyloxy)methyl]oxirane and sulfamic acid	0905843-50-7				X			B			
4903	Acrylic acid, oxybis(methyl-2,1-ethandiyl) ester, polymer with 2-aminoethanol and (chloromethyl)oxirane polymer with 4,4'-(methylethylene)bis[phenol]2-propenoate	0910451-93-3			X				B			ECM
4904	Polymethylhydrogen siloxane adducted with allylglycidyl ether and polypropyleneglycol	0912820-51-0				X			B			
4905	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate-polyethylene-polypropylene glycol reaction products, polypropylene glycol mono-Bu ether-terminated	0915223-66-4				X			B			
4906	Methacrylic acid-, telomer with 1-dodecanethiol, ethyl 2-propenoate	0920265-79-8				X			B			
4907	(Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate]	0925246-00-0				X	X		A		0.05	
4908	1-Octanol reaction products with epichlorohydrin and 2-mercaptoethanol	0928768-73-4				X			B			
4909	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane and α-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), octadecyl ether, block	0937238-35-2				X			B			
4910	Pigment Red 282	0938065-79-3		X					B			
4911	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, α-oxobenzeneacetate	0943002-55-9				X			B			
4912	Alkenes, C20-24 α-, polymers with maleic anhydride, 3-(tallow alkylamino)propyl imides	0946164-25-6				X			B			
4913	Spiro [2H-1-benzopyran-2,2'-[2H] indole], 1,1'''-[1,4-phenylenebis (methylene)]bis[1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0948889-14-3				X			B			
4914	Alkenes, C20-24 α-, polymers with maleic anhydride, lauryl esters	0949115-83-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4915	1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomers)	0958872-63-4				X		A		0.05		
4916	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, 2-benzoylbenzoate	1003557-16-1				X	X		B			
4917	{α-4-(Dimethylamino)benzoyl poly(oxyethylene)-poly(oxy(1-methylethylene))-poly(oxyethylene)} 4-(dimethylamino)benzoate	1003557-17-2				X	X		B			
4918	1,3-Di({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxy)-2,2-bis({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxymethyl)propane	1003567-82-5					X		B			
4919	1,3-Di({α-[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxy)-2,2-bis({α-[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxymethyl)propane	1003567-83-6					X		B			
4920	1,3-Di({α-4-(dimethylamino)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxy)-2,2-bis({α-4-(dimethylamino)benzoyl poly(oxy(1-methylethylene)))oxymethyl)propane	1003567-84-7					X		B			
4921	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]-ω-[[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]oxy]-	1007306-69-5				X	X		B			
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropene-1,3-diyl)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diyl), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7				X		A				Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)
4923	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with polystyrene	1010811-94-5				X			B			
4924	Poly{1-[4-(phenylcarbonyl)phenyl]ethylene}	1010811-97-8				X			B			
4925	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with 4-methylbenzenethiol and polystyrene	1010811-98-9				X			B			
4926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-91-4				X			B			
4927	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α"-1,2,3-propanetriyltris[ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, polyethyleneglycol monooleyl ether-blocked	1019855-92-5				X			B			
4928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C10-rich C9-11-isoalcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-93-6				X			B			
4929	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with piperazine and polypropylene glycol monoacrylate ether with glycerol (3:1)	1023312-83-5	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd., alcs.-blocked	1039044-84-2				X			B			
4931	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and C10-rich C9-11-isoalcs.-blocked	1041187-70-5				X			B			
4932	Fatty acid, n-oleyl triethylene diamine salt	1093265-61-2	X						B			
4933	2-Propenoic acid, 1,1'-[9-[[[(1-fluoro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl)oxy]methyl]-7,12-dimethyl-3,6,8,11,13,16-hexaoxaoctadecane-1,18-diyl] ester	1253390-33-8					X		B			
4934	1-(4-{4-{1-[(E)-Acetoxyimino]-ethyl}-phenyl}-[4-(2-methylbenzoyl)-phenyl]-amino)-phenyl)-ethanone oxime, O-acetyl					X			B			
4935	Acetylacetic acid, salts					X			A			
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids					X			A		32	
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol					X			A			
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).					X			A			
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters					X			A			
4940	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats					X			B			
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt					X			A			
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)				X	X			A			
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)				X	X			A			
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils					X			A			
4945	Acrylic acid ; Ethyl acrylate ; methyl acrylate ; Methyl methacrylate copolymer Ammonium salt with IPS and \geq 2% EINECS initiator					X			B			
4946	Acrylic acid, ethoxylated neopentylglycol ester				X				B			ECM
4947	Acrylic acid-ethyl acrylate polymer, aminomethylpropanol salt					X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X			X		A				
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid					X		A		30		
4950	Alkyl(C10-C20)sulphonic acid, esters with phenols					X			B			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids					X		A		6		
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms					X		A				
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines					X		A		30		
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate					X		A				
4955	Benzamine, N-{2-(butoxy)ethyl-4-, 2-chloro-4-nitrophenyl}azo}-N-ethyl					X			B			
4956	Benzoylbenzoate, esters with branched polyols					X		A		0.05		
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides					X		A			7	SML(T) expressed excluding HCl
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine					X		A			7	
4959	Butyl(dialkyloxy(dibutoxyphosphoryloxy))titanium(trialkyloxy) titanium phosphate					X			B			
4960	Carbonic acid, salts					X		A				
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids					X		A		0.9		
4962	Cresols, butylated, styrenated					X		A		12		
4963	1,3-Di({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly[oxy(1-methylethylene)])oxy)-2,2-					X			B			
4964	Di(hydrogenated tallow)dimethylammonium chloride					X			B			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers					X		A		5		
4966	2,3-Dihydroxy-6-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)-1,1,3-trimethyl-3-[4-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)phenyl]-1H-indene					X			B			
4967	(Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols					X		A		0.05		
4968	Dimethylcyclsiloxanes (CARN 69430246), D6 or greater					X			B			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)					X		A			10	
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)					X		A			10	
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)					X		A			10	
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified					X		A			10	
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n=2-4)					X		A			10	
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate					X		A			10	
4975	Direct Yellow 170			X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4976	Dispersant 25000 Substituted 2-naphthol derivative					X			B			
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)					X		A		5		
4978	tert-(Dodecyl/tetradecyl)-ammonium bis(3-(4-((5-(1,1-dimethyl-propyl)-2-hydroxy-3-nitrophenyl)azo)-3-methyl-5-hydroxy-(1H)pyrazol-1-yl) benzenesulfonamidato) chromate					X			B			
4979	Ethylene-acrylic acid and/or maleic anhydride and/or vinylacetate, copolymers					X			B			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose					X		A				
4981	Ethylhydroxypropylcellulose					X		A				
4982	2-Ethyl-octan-1-ol, ethoxylated, reaction products with 2,5-furandione					X			B			
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources					X		A				
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources					X		A				
4985	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylol propane					X			B			
4986	Formaldehyde, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and phenol, reaction products with acrylic acid and soya fatty acid					X			B			
4987	Glass microballs					X		A				
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)					X		A				
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid					X		A				
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid					X		A				
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid					X		A				
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid					X		A				
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid					X		A				
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid					X		A				
4995	Glycine, salts					X		A				
4996	Glycol-modified trimethylated Silica					X			B			
4997	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-octene					X		A				Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt (3,8 × 10 ⁻⁶ m ² /s)

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4998	2-Hydroxy-[4'-(2-Hydroxypropoxy) phenyl]-2-methylpropanone					X			B			
4999	5-Isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, reaction products with poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy- and poly[6-(hydroxymethyl)oxane-2,3,4,5-tetrol, di-nitrate]					X			B			
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1				X		A				
5001	Lysine, salts					X		A				
5002	Manganese pyrophosphite					X		A				
5003	Methacrylic acid, esters with etheralcohols		X						B			
5004	Methylated Silica					X			B			
5005	Methylated Silica treated with polyglycol					X			B			
5006	Methylhydroxymethylcellulose					X		A				
5007	Methylphenyl polysiloxanes					X			B			
5008	Mixture of (50 % w/w) phthalic acid n-decyl n-octyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-decyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-octyl ester.					X		A		5		
5009	Mixture of (80 to 100% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone and (0 to 20% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone					X		A		5		
5010	Mixture of 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone						X		B			
5011	Mixture of 4-(2-Benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)					X		A				Not more than 0.05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %)
5012	Mixture of: α-3-(3-(2H-Benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxy phenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl, x-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly					X			B			
5013	Mixture of: α-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly(oxy					X			B			
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)					X		A			11	
5016	Naphthenic acid, refined, mixture		X						B			

1	2	3	4					5	6		7	8	9
5017	Naphthylimide-, alkylamino (C6-C9) [branched-N-isomeric] mixture					X				B			
5018	Neodecanoic acid, salts		X						A		0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid
5019	Organo polysiloxanes - polyalkyleneglycol monoalkyl ethers, condensation products					X				B			
5020	9-Oxo-9H-thioxanthene-carboxylate, esters with branched polyols						X		A		0.05		
5021	Perchloric acid, salts					X			A		0.05		
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters					X			A		0.05		
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester					X			A		30		
5024	Pimelic acid, salts					X			A				
5025	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-, esters with acrylic acid and hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, polymer with benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-					X				B			
5026	Poly(stearylmethacrylate-co-dimethylaminoethylmethacrylate-co-methoxypolyethyleneglycolmethacrylate-co-methylmethacrylate-co-2-hydroxyethylmethacrylate)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated					X				B			
5027	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-2-ethylhexylacrylate-co-polyalkylene glycol methacrylate-co-vinylimidazole)tert-butylperoxybenzoate initiated					X				B			
5028	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-cyclohexylmethacrylate-co polymethylmethacrylate-co-polyalkyleneglycolmethacrylate-co-1-vinylimidazole)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated					X				B			
5029	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy, polymer with hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer and 2-oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl ester					X				B			
5030	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, reaction products with hexanedioic acid, acrylic acid and N,N-dimethyl-1,3-propanediamine					X				B			
5031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α' -1,2-ethanediylbis[ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-, reaction products with ethanamine, N-ethyl-					X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-hydro-ω-hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid				X				B			
5033	Polyacrylate polymer made by the reaction of methacrylic acid, methyl methacrylate, acrylonitrile, and tristerylphenol polyethoxyl methacrylate				X				B			
5034	Polyacrylates and/or polymethacrylates, salts				X				B			
5035	Polyacrylic acid, salts				X			A			22	
5036	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated				X				B			
5037	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated-graft-polyethyleneglycol methyl ether				X				B			
5038	Polydimethylsiloxane, γ-hydroxypropylated				X			A		6		
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids				X			A			32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol				X			A			31	
5041	Polyethylene and polyethylene wax				X				B			
5042	Polyethyleneglycol (200) di(β-4[p-acetylphenyl]piperazine) propionate					X			B			
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate				X			A		0.05		
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate				X			A		0.05		
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	X			X			A		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts				X			A		5		
5047	Polyethyleneglycol (EO = 25) alkyl(C32) ether monomethacrylate (MW = 1500-3000)				X				B			
5048	Polyethyleneglycol alkyl(C3-C18) ether				X				B			
5049	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C18) thioether				X				B			
5050	Polyethyleneglycol derivatives of sorbitol esters of acids, linear (C8-C22, even)				X				B			
5051	Polyethyleneglycol dimyristate				X			A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate				X			A		42		
5053	Polyethyleneglycol dodecyl ether				X				B			
5054	Polyethyleneglycol ester of rosin				X				B			
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates				X			A				
5056	Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids				X			A				
5057	Polyethyleneglycol ethers of alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary, linear (C5-C15)				X				B			
5058	Polyethyleneglycol ethers of C10-C20 alcohols				X				B			
5059	Polyethyleneglycol monoalkyl(C4-C18)phenyl ether mono- and diphosphate				X				B			
5060	Polyethyleneglycol monomyristate				X			A				
5061	Polyethyleneglycol stearate				X			A				
5062	Polyethyleneglycol, polymeric reaction products with sunflower oil fatty acid, 1,2-ethanediol, 2,2-dihydroxymethylbutan-1-ol, 2,2-bis(hydroxymethyl) propionic acid, and 1,3-isobenzofuranedione				X				B			
5063	Polyethyleneimine, butylated				X			A		6		
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane				X			A				
5065	Polypropylene and polypropylene wax				X				B			
5066	Polypropyleneglycol alkyl(C4-C18) ether				X				B			
5067	Polysiloxane, dimethyl, MeH, reaction product with 1,4-di(2-hydroxyethoxy)but-2-in				X				B			
5068	Polyurethane: Poly({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol} {N-(3-aminopropyl) imidazole})-co-(polyethyleneglycol-co-2,5-furandione)-co-({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol})				X				B			
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron				X			A				
5070	Propylhydroxyethylcellulose				X			A				
5071	Propylhydroxymethylcellulose				X			A				
5072	Propylhydroxypropylcellulose				X			A				
5073	Reaction product from ethoxylated dipentaerythritol with 10-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioanthren-10-ium hexafluorophosphate					X			B			
5074	Reaction product of: 1,2,3-propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy, diethyl ester, 1-propanol and zirconium tetra-n-propanolate				X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5075	Reaction product of: tetramethyleneglycol 250 and 10-(2-carboxymethoxy)-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioxanthen-10-ium hexafluorophosphate				X				B			
5076	Rosin and tall oil rosin, oligomeric reaction product with fumaric acid, calcium magnesium salts				X				B			
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)				X			A				
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)				X			A				
5079	Silicic acid, silylated				X			A				
5080	Silicon dioxide, silanated				X			A				
5081	Silicones in compliance with Recommendation XV of the BfR				X				B			
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen., reaction prod. with polyethyleneglycol monoallyl ether				X				B			
5083	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, octadecyl methyl, 11-methoxy-11-oxoundecylmethyl				X				B			
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate				X			A		9		
5085	Solvent Red 233		X				77301		B			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol				X			A			2	
5087	Tris[4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	953084-13-4				X		A		0.05		SML expressed as the sum of the substance and of 1-(3-phenylsulfanyl-phenyl)ethanone [10169-55-8]. The substance 1-(4-[4-(4-acetyl-phenylsulfanyl)phenylsulfanyl]-phenylsulfanyl)phenyl)-ethanone shall not be detectable
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts		X					A		5		
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts				X			A		5		
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts				X			A		2		
5091	Taurine, salts				X			A				
5092	Terephthalic acid bis-[bis-[4-(2-hydroxy-2-methyl-propionyl)-phenyl]-methyl] ester				X				B			
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid				X			A		15		
5094	Tetra-n-butylammonium n-hexyl-tri(3-fluorophenyl)borate				X				B			
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]				X			A				The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1 % w/w
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters		X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester		X					A		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)				X			A		0.05		
5099	Tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazinetriene, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers				X				B			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity				X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2.5 cSt (2,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w)
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity				X			A				Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt (11 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks				X			A				Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8.5 cSt (8,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5103	Wood flour and fibers, untreated				X			A				
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts							A		5		Not to be used in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts				X			A		5		
5244	Methallylsulphonic acid, salts		X					A		5		
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts				X			A				
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids							A		5		
5262	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-di-2-propenoate	0617699-10-2	X		X				B			ECM
5263	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, acrylate 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate, reaction products with diethylamine	1416237-52-9			X		X		B			ECM
5264	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propenoate, reaction products with N-butyl-1-butanamine	1433761-32-0			X		X		B			ECM

1	2	3	4					5	6		7	8	9
5265	1-Propanone, 2-hydroxy-1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-2-methyl-, polymers with 2-hydroxyethyl acrylate-blocked 1,6-diisocyanatohexane homopolymer	1393571-40-8					X			B			
5266	Acrylic acid 2-[2-(1-[2-(1-[2-(2-acryloyloxy-ethoxy)-ethoxymethyl]-3-(1-[2-[2-(1-methyleneallyloxy)-ethoxy]-ethoxy]-ethoxy)-2-[2-(9-oxo-9H-thioxanthen-2-yloxy)-acetylamino]-propoxy]-ethoxy)-ethoxy]-ethyl ester	1427388-03-1					X			B			
5267	Neodecanoic acid	0026896-20-8			X					B			
5268	Lauric acid, isopropyl ester	0010233-13-3			X					B			
5275	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propanoate	1418831-86-3			X		X			B			ECM
5276	Kaolinite	0001318-74-7				X				B			
5277	Food Blue 1:1	0016521-38-3		X						B			

2 Restrizioni, specifiche e requisiti particolari

2.1 Restrizioni di gruppo di determinate sostanze

La tabella 2 relativa alle restrizioni di gruppo contiene le seguenti informazioni:

- Colonna 1 N. restrizione di gruppo: numero di identificazione del gruppo di sostanze al quale si applica la restrizione, figura nella tabella 1, colonna 8.
- Colonna 2 N. sostanza MCA: numero di identificazione unico delle sostanze alle quali si applica la restrizione di gruppo; figura nella tabella 1, colonna 1.
- Colonna 3 LMS (T) [mg/kg]: limite di migrazione specifica totale relativo alla somma delle sostanze che rientrano nel gruppo in questione. È espresso in mg di sostanza per kg di derrata alimentare. Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». In questo caso si applica un limite di rilevabilità pari a 0,01 mg di sostanza per kg di derrata alimentare, salvo indicazione contraria per una singola sostanza.
- Colonna 4 Specifiche relative alla restrizione di gruppo: indicazione della sostanza il cui peso molecolare costituisce la base per l'espressione del risultato.

Tabella 2 Restrizione di gruppo

1	2	3	4
N. restrizione di gruppo	N. sostanze	LMS (T) [mg/kg]	Specifiche relative alla restrizione di gruppo
1	57 5116	6	espresso come acetaldeide
2	413 541 5086	30	espresso come etilenglicole
3	444 493	30	espresso come acido maleico
4	360 5146	15	espresso come caprolattame
5	83 1553	3	espresso come somma delle sostanze
6	1195 1820 1824 2083	1	espresso come iodio
7	4957 4958	1,2	espresso come ammina terziaria
8	729 732 733 947 1269 1488	6	espresso come somma delle sostanze
9	2632 3068 3107 3108 3669	0,18	espresso come stagno
10	1514 2053	0,006	espresso come stagno

1	2	3	4
	2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974		
11	2609 2658 5014	1,2	espresso come stagno
12	1345 1534 1538	30	espresso come somma delle sostanze
13	184 631	1,5	espresso come somma delle sostanze
14	670 1003 2317	5	espresso come somma delle sostanze
15	1 305	15	espresso come formaldeide
16	1182 2055 2056 2116	6	espresso come boro
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	espresso come gruppo isocianato
18	3175 3815	0,05	espresso come somma delle sostanze
19	1810 1835 1843	10	espresso come SO ₂
20	649 1080 1110	30	espresso come somma delle sostanze

1	2	3	4
21	880 904	5	espresso come acido trimellitico
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	espresso come acido acrilico
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	espresso come acido metacrilico
24	4547 4550	5	espresso come somma delle sostanze
25	3425 4153	0,05	somma di tris(isoottile tioglicolato) di mono-n-dodecilstagno, di bis(isoottile tioglicolato) di di-n-dodecilstagno, tricloruro di mono-dodecilstagno e dicloruro di di-dodecilstagno, espressi come somma di cloruro di mono- e di-dodecilstagno
26	3710 3711	9	espresso come somma delle sostanze
27	280 650	5	espresso come acido isoftalico
28	289 5113 5246	7,5	espresso come acido tereftalico
29	859 2801	0,05	espresso come somma di acido 6-idrossiesanoico e caprolattone
30	505 2801	5	espresso come 1,4-butandiolo
31	4032 5040	30	espresso come somma delle sostanze
32	91 93 160 168	60	espresso come somma delle sostanze

1	2	3	4
	332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5245 5252		
33	251 520	ND	espresso come somma delle sostanze
34	1215 5261	0,05	espresso come somma delle sostanze
35	711 3591	0,05	espresso come somma delle sostanze
36	2006 4759	5	espresso come somma delle sostanze
37	431 449	5	espresso come somma delle sostanze
38	551 564 572 694	5	espresso come somma delle sostanze

2.2 Restrizioni di gruppo di determinate sostanze

2.2.1 Le sostanze riportate nella Parte B della colonna 5, tabella 1 possono essere utilizzate solo alle seguenti condizioni:

- tali sostanze non devono appartenere alle seguenti categorie: sostanze classificate come mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione secondo i criteri indicati nell'articolo 5 dell'ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (RS 813.11); e
- tali sostanze non devono essere riscontrate nelle derrate alimentari quando si effettua un test di migrazione volto a misurare la concentrazione minima rilevabile con un metodo di analisi riconosciuto. Il limite di rilevabilità dipende dalla natura della sostanza; tuttavia, fatte salve le eccezioni indicate, tale concentrazione non può superare gli 0,01 mg/kg di derrata alimentare o di simulante alimentare (tolleranza analitica inclusa). Tale limite si applica alla somma delle concentrazioni di un gruppo di composti, nel caso in cui questi presentino un grado di tossicità o struttura simili (p. es. gli isomeri).

2.2.2 Le sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma possono essere utilizzate solo se sono autorizzate come tali negli allegati 2 e 10.

2.2.3 I materiali e gli oggetti stampati non devono rilasciare amine aromatiche primarie, fatta eccezione per quelle che figurano nella Tabella 1 dell'allegato I, in quantità rilevabile nei prodotti o simulanti alimentari. Il limite di rivelabilità è 0,01 mg di sostanza per kg di prodotto o simulante alimentare. Il limite di rivelabilità si applica alla somma delle amine aromatiche primarie rilasciate.

- 2.2.4 Negli oggetti e materiali stampati le sostanze riportate negli allegati 2 e 10 non devono superare i valori di migrazione specifica definiti in detti allegati, considerando anche il supporto.
- 2.2.5 I materiali e gli oggetti stampati non devono rilasciare le seguenti sostanze in quantità eccedenti i limiti di migrazione specifica indicati di seguito:

Sostanze	LMS [mg/kg di prodotto o simulante alimentare]
Bario	1
Cobalto	0,05
Rame	5
Ferro	48
Litio	0,6
Manganese	0,6
Zinco	25



Allegato 2 dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari

Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica e requisiti in merito

Edizione : x.2015

Entrata in vigore :

PROGETTO

Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di materia plastica e requisiti in merito

1 Elenco delle sostanze

1.1 Spiegazione relativa alle colonne della tabella 1

La tabella 1 contiene le seguenti informazioni:

- | | |
|------------|---|
| Colonna 1 | N. sostanza: numero di identificazione unico della sostanza nei vari allegati della presente ordinanza. |
| Colonna 2 | Denominazione della sostanza: denominazione chimica. |
| Colonna 3 | N. CAS: numero CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>). |
| Colonna 4 | Impiego come additivo o coadiuvante del processo di polimerizzazione (sì/no): indicazione che l'impiego come additivo o coadiuvante del processo di polimerizzazione è autorizzato (sì) o non è autorizzato (no). Se l'impiego della sostanza è autorizzato soltanto come coadiuvante del processo di polimerizzazione, si indica «sì» e nelle specifiche viene precisata la restrizione d'uso come coadiuvante del processo di polimerizzazione. |
| Colonna 5 | Impiego come monomero o altra sostanza di partenza o macromolecola ottenuta per fermentazione microbica (sì/no): se la sostanza è autorizzata come macromolecola ottenuta per fermentazione microbica, si indica «sì» e nelle specifiche viene precisato che la sostanza è una macromolecola ottenuta per fermentazione microbica. |
| Colonna 6 | FRF applicabile (sì/no): indicazione che, per la sostanza considerata, i risultati della migrazione possono essere corretti dal coefficiente di riduzione del consumo dei grassi (FRF) (sì) o non possono essere corretti (no). |
| Colonna 7 | LMS [mg/kg]: limite di migrazione specifica applicabile alla sostanza. È espresso in mg di sostanza per kg di derrata alimentare. Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». In questo caso si applica un limite di rilevabilità pari a 0,01 mg di sostanza per kg di derrata alimentare, salvo indicazione contraria per una singola sostanza. Alle sostanze per le quali non sono indicati limiti di migrazione specifica o altre restrizioni si applica un limite generico di migrazione specifica pari a 60 mg/kg. |
| Colonna 8 | LMS(T) [mg/kg] (n. restrizione di gruppo): numero di identificazione del gruppo di sostanze al quale si applica la restrizione di gruppo di cui alla tabella 2, colonna 1 del presente allegato. |
| Colonna 9: | Restrizioni e specifiche: altre restrizioni diverse dal limite di migrazione specifica e specifiche applicabili alla sostanza. Se sono stabilite specifiche dettagliate, si fa riferimento alla tabella 3. Una «derrata alimentare non grassa» è una derrata alimentare per la quale l'allegato 3, tabella 2 prevede simulanti alimentari diversi dai simulanti D1 o D2 per le prove di migrazione. |
| Colonna 10 | Note sulla verifica della conformità: numero di nota di cui alla tabella 4, colonna 1 del presente allegato, indicante le disposizioni dettagliate applicabili alla verifica della conformità per la sostanza. |

Qualora una sostanza figuri nell'elenco come composto singolo ma rientri anche in un termine più generico, a tale sostanza si applicano le restrizioni che la riguardano in quanto composto singolo.

1.2 Significato delle abbreviazioni utilizzate nella tabella

Le abbreviazioni utilizzate negli elenchi hanno il seguente significato:

- | | | |
|-----|---|---|
| DL | = | limite di rilevabilità del metodo |
| EO | = | ossido di etilene |
| FP | = | prodotto finito |
| MW | = | peso molecolare |
| QMS | = | quantità massima di sostanza residua ammessa nel materiale o nell'oggetto espressa come quantità totale del gruppo indicato |

PROGETTO

Tabella 1 Elenco delle sostanze

Colonna :

- 1 N. sostanza
- 2 Denominazione della sostanza
- 3 N. CAS
- 4 Impiego come additivo o coadiuvante del processo di polimerizzazione (sì/no)
- 5 Impiego come monomero o altra sostanza di partenza o macromolecola ottenuta per fermentazione microbica (sì/no)
- 6 FRTMG applicabile (sì/no)
- 7 LMS [mg/kg]
- 8 LMS (T) [mg/kg] N. restrizione di gruppo
- 9 Restrizioni e specifiche
- 10 Note sulla verifica della conformità

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X	X			15		
2	Lactic acid	0000050-21-5	X	X					
3	Sorbitol	0000050-70-4	X	X					
4	Ascorbic acid	0000050-81-7	X						
5	Glucose	0000050-99-7		X					
10	Glycerol	0000056-81-5	X	X					
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0	X			6			
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X	X					
14	Stearic acid	0000057-11-4	X	X					
15	Urea	0000057-13-6	X	X					
18	Sucrose	0000057-50-1		X					
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6	X						
20	α -Tocopherol	0000059-02-9 0010191-41-0	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4	X						
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X	X					
31	Ethanol	0000064-17-5		X					
32	Formic acid	0000064-18-6	X	X					
33	Acetic acid	0000064-19-7	X	X					
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X	X					
39	Methanol	0000067-56-1		X					
40	2-Propanol	0000067-63-0	X						
41	Acetone	0000067-64-1		X					
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5		X					
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X	X					
46	1-Propanol	0000071-23-8							
47	1-Butanol	0000071-36-3	X	X					
48	1-Pentanol	0000071-41-0		X					
50	Ethylene	0000074-85-1		X					
51	Acetylene	0000074-86-2		X					
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4		X		ND		1 mg/kg in final product	
57	Acetaldehyde	0000075-07-0		X			1		
59	Ethylene oxide	0000075-21-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4		X		ND			1
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5		X		ND		1 mg/kg in final product	10
68	Propylene oxide	0000075-56-9		X		ND		1 mg/kg in final product	
80	Camphor	0000076-22-2	X						3
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3	X		X		5		
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7	X				32		
92	Citric acid	0000077-92-9	X	X					
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0	X				32		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X	X		6			
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0		X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent	1
108	Isopentane	0000078-78-4	X						
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5		X		ND		1 mg/kg in final product	
118	Acrylamide	0000079-06-1		X		ND			
120	Propionic acid	0000079-09-4	X	X					
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X	X			22		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X	X				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for i) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) ii) direct food contact of a blend of PGA up to 3% w/w in PET or PLA.	
131	Methacrylamide	0000079-39-0		X		ND			
132	Methacrylic acid	0000079-41-4		X			23		
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X	X		0.6		Not be used for the manufacture of polycarbonate infant feeding bottles	
144	α -Pinene	0000080-56-8	X	X					
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6		X			23		
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	X			0.3	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0,05 % in the final product.	7
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9		X					
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7	X			30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3	X		X	12			
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4	X					E334	
179	Mannitol	0000087-78-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4	X		X		13		
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6	X			0.05		Only for use in PET for water and beverages	
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X	X					
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7		X		0.05			
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9		X		5			1
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	0000091-97-4		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3	X						
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0	X						
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	X						
231	o-Cresol	0000095-48-7		X					
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9		X		0.05			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3		X			22		
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1		X		30		SML expressed as ethyleneglycol. Residual content of 5 mg ethylene carbonate per kg of hydrogel with max 10 g of hydrogel in contact with 1 kg of food.	
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5	X		X	0.48			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4	X		X	12			
251	Eugenol	0000097-53-0		X			33		
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2		X			23		
255	Itaconic acid	0000097-65-4		X					
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9		X			23		
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1		X			23		
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5		X		0.05			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
274	α-Methylstyrene	0000098-83-9		X		0.05			
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8		X			27		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	X						
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7		X					
289	Terephthalic acid	0000100-21-0		X			28		
293	Styrene	0000100-42-5		X					
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X	X					
298	Benzaldehyde	0000100-52-7	X						3
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X	X			15		
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9		X		0.05			
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6		X		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	8
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9	X		X	3			
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0		X		0.05			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6		X		0.05			1
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X	X					
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X	X		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine	
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7		X		0.05			
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X	X	X	18	32		2
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2		X		0.05			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7				30			
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8		X					
360	Caprolactam	0000105-60-2	X	X			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X	X					
379	Butyric anhydride	0000106-31-0		X					
382	p-Cresol	0000106-44-5		X					
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8		X			22		
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2		X		0.02			10
401	Butane	0000106-97-8	X	X					
402	1-Butene	0000106-98-9		X					
403	Butadiene	0000106-99-0		X		ND		1 mg/kg in final product	
409	Acrylonitrile	0000107-13-1		X		ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3		X		12			
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X	X			2		
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0		X					
428	Butyric acid	0000107-92-6		X					
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0		X		18			
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4		X		12			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7		X					
443	Succinic anhydride	0000108-30-5		X					
444	Maleic anhydride	0000108-31-6		X			3		
447	m-Cresol	0000108-39-4		X					
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3		X		2.4			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X	X		2.5			
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8	X						
463	Phenol	0000108-95-2		X		3			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3	X				32		
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5		X		0.05			10
479	Pentane	0000109-66-0	X	X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9		X		0.6			
492	Succinic acid	0000110-15-6	X	X					
493	Maleic acid	0000110-16-7	X	X			3		
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X	X					
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5	X						
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6	X						
503	Sorbic acid	0000110-44-1	X						
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X				30		
518	Trioxane	0000110-88-3		X		5			
521	Glutaric acid	0000110-94-1	X						
526	Heptanoic acid	0000111-14-8	X						
528	Sebacic acid	0000111-20-6		X					
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0		X		5			
538	N-(2-Aminoethyl)-ethanolamine	0000111-41-1	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X	X			2		
547	1-Octene	0000111-66-0		X		15			
556	1-Octanol	0000111-87-5							
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X	X					
570	1-Decanol	0000112-30-1		X					
576	1-Dodecene	0000112-41-4		X		0.05			
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X	X					
594	Oleic acid	0000112-80-1	X	X					
595	Erucamide	0000112-84-5	X						
596	Behenic acid	0000112-85-6	X	X					
597	Erucic acid	0000112-86-7	X	X					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
602	Propylene	0000115-07-1		X					
603	Isobutene	0000115-11-7		X					
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5		X		ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6		X		ND			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X	X					
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8	X			ND			
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3		X		0.05			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7	X			1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8	X			30			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1	X		X		13		
632	Benzophenone	0000119-61-9			X	0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.	
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1	X			5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.	18
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8	X						
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6		X					
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9		X		6			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9	X				20		
650	Isophthalic acid	0000121-91-5		X			27		
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3	X			5			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1		X		ND		1 mg/kg in final product	1
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4	X		X		14		
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X	X		0.6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
673	Propionaldehyde	0000123-38-6		X					
678	Propionic anhydride	0000123-62-6		X					
680	Butyraldehyde	0000123-72-8		X					
682	Levulinic acid	0000123-76-2	X						
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	X						
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5	X						
689	Azelaic acid	0000123-99-9		X					
691	Adipic acid	0000124-04-9	X	X					
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X	X					
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4		X		2.4			
697	Stearamide	0000124-26-5	X						
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	X						
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6	X						
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7	X						
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7		X		0.05			
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X	X					
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9	X			3			
719	β-Pinene	0000127-91-3		X					
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	X			3			
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9		X		ND			
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3	X		X		8		
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6	X				8		
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7	X		X		8		
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9	X						
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7	X						
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7	X						
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5		X			22		
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X	X	X	42			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2		X			22		
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	X						
781	Malonic acid	0000141-82-2	X						
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X	X					
794	Lauric acid	0000143-07-7	X	X					
795	1-Nonanol	0000143-08-8		X					
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2	X						
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X	X		6			
822	Ethyleneimine	0000151-56-4		X		ND			
832	Oleamide	0000301-02-0	X						
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X	X					
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X						
846	Silicon carbide	0000409-21-2	X						
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X	X		60			
849	Linolenic acid	0000463-40-1		X					
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8		X		0.05			
859	Caprolactone	0000502-44-3		X			29		
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2				0.05			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X	X					
873	Abietic acid	0000514-10-3		X					
880	Trimellitic acid	0000528-44-9		X			21		
899	Myristic acid	0000544-63-8	X	X					
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7		X			21		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
909	Lignoceric acid	0000557-59-5	X						
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1		X		0.05			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8	X			12			
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9		X			23		
931	1-Hexene	0000592-41-6		X		3			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4	X				8		
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7	X						
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8		X		0.05			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0				5			
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3		X		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy foodstuffs at room temperature or for short term contact up to 150°C.	
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3		X			22		
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2		X		0.05			
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2		X					
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7	X		X		14		
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0		X			23		
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1		X			22		
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9		X			23		
1031	1-Decene	0000872-05-9		X		0.05			
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4	X			60			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X	X		0.05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4		X		0.05			
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5		X		ND			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0		X			22		
1060	Lauro lactam	0000947-04-6		X		5			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2	X		X	15			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4	X		X	30			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1		X		0.05		SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).	1
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1	X				20		
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5		X		0.05			1
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7		X		5		Only to be used for manufacture of polyesters	
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1		X		0.05			
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4		X		5			
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5	X				20		
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7	X		X	2.4			
1120	Bentonite	0001302-78-9	X						
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	X						
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	X						
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	X						
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	X						
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4	X			0.04		SML expressed as antimony	6
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	X						
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	X						
1139	Zinc oxide	0001314-13-2							
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5	X						
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0		X		ND		SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene	1
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3	X						
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4	X				16		
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9	X						
1188	Iron oxide	0001332-37-2	X						
1189	Kaolin	0001332-58-7	X					Particles can be thinner than 100 nm only if incorporated at a quantity of less than 12 % w/w in an ethylene vinyl alcohol copolymer (EVOH) inner layer of a multi- layer structure, in which the layer in direct contact with the food provides a functional barrier preventing migration of particles into the food.	
1194	Carbon black	0001333-86-4						Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm. Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209. UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis. Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black. Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w.	
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5	X				6		
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6	X						
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2	X						
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	X						
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	X						
1206	Silicic acid	0001343-98-2	X						
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	X						
1212	Tannic acids	0001401-55-4	X					According to the JECFA specifications	
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4		X		0.05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0		X			34		
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5	X		X	0.05			2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4		X			22		
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X	X				In compliance with table 3 point 5	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2		X		0.05			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2	X						
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X	X		0.05			
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4	X		X	5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6	X		X		8		
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	X		X	6			
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7		X		0.05			
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0		X		0.05			2
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbo-diimide	0002162-74-5	X	X		0.05		Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline	
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0		X			23		
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8		X			23		
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6	X						
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8		X		ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	10
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4	X				12		
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3	X						
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4		X			22		
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6		X			23		
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0					22		
1364	Diocadecyl disulphide	0002500-88-1	X		X	0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X	X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers	1 11
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	X			0.5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions	
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6	X			5			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		0.05			10
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2		X		6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2		X		ND			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5		X			22		
1445	Behenamide	0003061-75-4	X						
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0	X						
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6		X		0.02			1
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4		X		0.05			
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8	X		X		8		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8	X						
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	X				10		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X	X		0.05			1
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1	X					Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures	
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1	X		X		12		
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5	X		X		12		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8	X		X		5		
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3	X			0.3			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1	X		X	4.8			1
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5	X						
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1	X						
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0		X		0.05		Only to be used in materials in contact with food at a surface to mass ratio up to 0,5 dm2/kg	
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5	X			0.05			
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7		X		0.05			1
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7	X						
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5	X			0.05			
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3	X						
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2	X						
329238 1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2	X						
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4	X			0.05			
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4	X			1.8			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X						
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2	X			60	32		
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5	X			5			
1753	Pentaerythritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8	X						
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	X			5		Only to be used in single-use gloves	
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5		X		0.05		Only to be used in polyamides	5
1763	Malic acid	0006915-15-7	X	X				In case of use as a monomer only to be used as a co-monomer in aliphatic polyesters up to maximum level of 1 % on a molar basis	
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	X		X	0.6			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	X						
1806	β-Dextrin	0007585-39-9	X						
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	X					For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 µm to the mm size	
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5	X				19		
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0	X			0.6			
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	X						
1813	Sodium bromide	0007647-15-6	X						
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X	X					
1817	Ammonia	0007664-41-7	X	X					
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	X						
1820	Potassium iodide	0007681-11-0	X				6		
1824	Sodium iodide	0007681-82-5	X				6		
1826	Sulphur	0007704-34-9	X						
1834	Water	0007732-18-5	X					In compliance with Directive 98/83/EC	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7	X				19		
1836	Potassium bromide	0007758-02-3	X						
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0	X						
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7	X				19		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5	X						
1849	Graphite	0007782-42-5	X						
1850	Chlorine	0007782-50-5		X					
1855	Copper bromide	0007787-70-4	X						
1862	Japan wax	0008001-39-6	X						
1863	Ceresin	0008001-75-0	X						
1865	Castor oil	0008001-79-4	X	X					
1869	Lecithins	0008002-43-5	X						
1871	Montan wax	0008002-53-7	X						
1877	Candelilla wax	0008006-44-8	X						
1886	Beeswax	0008012-89-3	X						
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X	X		60, 30(*)	32	(*) In the case of PVC gaskets used to seal glass jars containing infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC, the SML is lowered to 30 mg/kg. Oxirane < 8 %, iodine number < 6.	
1889	Carnauba wax	0008015-86-9	X						
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X	X					
1904	Rosin	0008050-09-7	X	X					
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5	X						
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8	X						
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X	X					
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X	X					
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5	X			0.24		Only to be used as dispersant for plastics dispersions	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1918	Gum arabic	0009000-01-5	X						
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	X						
1921	Damar resin	0009000-16-2	X	X					
1923	Guar gum	0009000-30-0	X						
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1	X						
1927	Pectin	0009000-69-5	X						
1928	Gelatin	0009000-70-8	X						
1929	Casein	0009000-71-9	X						
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4	X						
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0	X						
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6	X						
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8	X					The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC	
1958	Cellulose	0009004-34-6	X	X					
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X	X					
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	X						
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4	X						
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5	X						
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	X						
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2	X						
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3	X						
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	X						
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0		X					
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1	X		X	42			
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X	X					
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	X						
1984	Alginic acid	0009005-32-7	X						
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1986	Polyethyleneglycol sorbitan mono-laurate	0009005-64-5	X						
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	X						
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7	X						
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	X						
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3	X						
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4	X						
1993	Rubber, natural	0009006-04-6	X						
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2	X					Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w.	
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2	X						
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1	X						
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9	X			5		For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecylether.	
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7	X						
2046	α-Dextrin	0010016-20-3	X						
2048	Barium nitrate	0010022-31-8	X						
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5	X				10		
2055	Boron nitride	0010043-11-5	X				16		
2056	Boric acid	0010043-35-3	X	X			16		
2057	Calcium chloride	0010043-52-4	X						
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2	X						
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8	X		X	5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2083	Lithium iodide	0010377-51-2	X				6		
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5	X						
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1	X						
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9	X						
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3	X						
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	X						
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	X						
2110	Mica	0012001-26-2	X						
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7 0037293-22-4	X						
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5	X				16		
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1	X						
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9	X						
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6	X						
2134	Ozokerite	0012198-93-5	X						
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2	X						
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3	X						
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2		X		0.05			1
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9	X						
2181	Iron phosphide	0012751-22-3	X					Only to be used in PET polymers and copolymers	
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8	X		X	6			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2	X						
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7							
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1	X						
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2		X		0.05			10
2238	Wollastonite	0013983-17-0	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2252	Cristobalite	0014464-46-1	X						
2258	Talc	0014807-96-6	X						
2259	Quartz	0014808-60-7	X						
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8		X		0.05			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2	X				10		
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1	X				10		
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	X				10		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3		X		0.05			9
2307	Oleypalmitamide	0016260-09-6	X		X	5			
2310	Dolomite	0016389-88-1	X						
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3	X				14		
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2	X						
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4	X		X	0.05		SML including the sum of its hydrolysis products	
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1	X						
2390	Huntite	0019569-21-2	X						
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	X						
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	X						
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8	X						
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7	X		X	45			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7	X			3.6			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8	X		X	30			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8	X					Only to be used as a polymeric additive up to 2 % w/w in polyolefins. The migration of low molecular weight oligomeric fraction below 1 000 Da shall not exceed 5 mg/kg food.	
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5	X			30			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4	X			0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6	X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
2521	Dipropylene glycol	0000110-98-5 0025265-71-8	X	X					
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X	X					
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	X	X					
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5	X			0.05			
2550	Polyglycerol	0025618-55-7	X					To be processed under conditions preventing the decomposition of the substance and up to a maximum temperature of 275 °C.	
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)	
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9	X						
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0	X						
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5	X				11		
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8	X				10		
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3	X						
2612	Glycerol mono-octanoate	0026402-26-6	X						
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6	X					Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2)	
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1	X				9		
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate	0026741-53-7	X		X	0.6			
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5	X						
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0		X		0.05			
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2		X		0.05			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7	X				11		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	X			30			
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7	X						
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8	X		X	0.05			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	X		X	5			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X	X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1	X						
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3	X						
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1	X						
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2	X						
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7	X						
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8	X						
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8	X				32		
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4	X						
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5	X				29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3	X		X	6			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9	X						
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8	X		X	15			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9	X				10		
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1	X						
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2	X		X	6			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6	X		X	5			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2	X			9			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4		X					
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5	X						
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2	X						
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5	X						
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2	X			0.15		SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.	
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6	X						
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3	X		X	18			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1	X		X	6			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9	X		X	2.4			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3	X		X	0.06			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6		X		0.05			1
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6	X				9		
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1	X						
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3	X				9		
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4	X				9		
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6	X		X	5			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9	X						
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6	X		X	6			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2	X			2.4			
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9	X						
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4		X					
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0	X						
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X	X			18		1
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X	X					
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	X						
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	X			42			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0	X						
3266	Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da)	0063148-62-9	X	X				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4	X		X	18			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2	X		X	30			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X	X					
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9	X						
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	X			6			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0	X			30			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X	X					
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9	X						
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4	X						
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4	X				25		
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6	X						
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X	X					
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3	X						
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X	X				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965(ii) as laid down in Commission Directive 2008/60/EC	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2–6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6	X			0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C 16 -C 18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 24 %).	
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8	X			60			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6	X		X		9		
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3	X						
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0028553-12-0 0068515-48-0	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0026761-40-0 0068515-49-1	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	X					Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5	X		X	5			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X	X			18		1
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	X						
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8	X			0.6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3	X						
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4	X				10		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6	X						
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7	X		X	1.5			
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1	X						
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8	X		X	3			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5	X		X		31 32		
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X	X					
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6	X		X	5			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1	X						
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3		X				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation. In compliance with the specifications mentioned in the Table 4 of Annex I	
4105	2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-bi-phenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol di-phosphite	0080693-00-1	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5	X		X		25		
4171	N-(2-Aminoethyl)- β -alanine, sodium salt	0084434-12-8		X		0.05			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4	X						
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2	X		X	5			
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4	X			5			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1	X						
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)		X					Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing. Properties: — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer \leq 50 ppm,	
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6	X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.	
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5	X						
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0	X		X		24		
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6	X						
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8	X		X		24		
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0	X		X	6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6	X			18		<p>Composition:</p> <p>— 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)),</p> <p>— 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)),</p> <p>— 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)),</p> <p>— 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)),</p> <p>— tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)),</p> <p>— 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*))</p> <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <p>— Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %,</p> <p>— Acid value of max. 10 mg KOH per gram,</p> <p>— Melt range of 85– 110 °C,</p>	
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0	X			6			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X	X	X	5			
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8	X			0.05			2 12
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3	X		X	0.05			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5	X		X	1			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2	X						
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6	X			5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0,1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0,25 % (w/w) concentration	1
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0	X			5			12
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2	X			0.05			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X	X		5			
4683	α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.	13
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3	X			5			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol di-phosphite	0154862-43-8	X		X	5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)	
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4	X		X	2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP	
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8	X				32		
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)	
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0	X					0,5% in final product	1
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4	X		X	0.05			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	X		X	0.05			1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]-1,6-hexanedyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]]-α-[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triamine]-ω-N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7	X			5			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7	X			0.05			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)	
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	X				32		
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5	X			5			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4	X		X	0.05		Only for use in PET	6 14 15
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropene-1,3-diyl)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diyl), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7	X					Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)	
4935	Acetylacetic acid, salts		X						
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids		X				32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).		X						
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		X						
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt		X						
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)		X						
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)		X						
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils		X						
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X	X					
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		X			30			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		X			6			
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms		X						
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines		X		X	30			
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides		X				7	SML(T) expressed excluding HCl	
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine		X				7		
4960	Carbonic acid, salts		X						
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids		X			0.9			1
4962	Cresols, butylated, styrenated		X			12			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers		X			5			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)		X				10		
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)		X				10		
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		X				10		
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified		X				10		
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2-4)		X				10		
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate		X				10		
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)		X			5			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose		X						
4981	Ethylhydroxypropylcellulose		X						
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources		X						
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4987	Glass microballs		X						
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)		X						
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid		X						
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid		X						
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid		X						
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid		X						
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid		X						
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid		X						
4995	Glycine, salts		X						
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1	X						
5001	Lysine, salts		X						
5002	Manganese pyrophosphite		X						
5006	Methylhydroxymethylcellulose		X						
5011	Mixture of 4-(2-benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)		X					Not more than 0,05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %).	
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		X				11		
5015	Montanic acids and/or their esters with ethyleneglycol and/or with 1,3-butanediol and/or with glycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5018	Neodecanoic acid, salts			X		0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid.	
5021	Perchloric acid, salts		X			0.05			4
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters		X		X	0.05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester		X		X	30			
5024	Pimelic acid, salts		X						
5035	Polyacrylic acid, salts		X				22		
5038	Polydimethylsiloxane, γ-hydroxypropylated		X			6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids		X				32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)	
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol		X		X		31 32		
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		X	X		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012.	
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts		X			5			
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate		X		X	42			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates		X						
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane		X						
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron		X						
5070	Propylhydroxyethylcellulose		X						
5071	Propylhydroxymethylcellulose		X						
5072	Propylhydroxypropylcellulose		X						
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)		X						
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)		X						
5079	Silicic acid, silylated		X						
5080	Silicon dioxide, silanated		X						
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate		X			9			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol		X				2		
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts			X		5			
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts		X			5			
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts		X			2			
5091	Taurine, salts		X						
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid		X		X	15			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]		X					The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1% w/w	
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters			X		0.05			1
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester			X		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)		X			0.05			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity		X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2,5 cSt ($2,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w).	
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity		X					Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt ($11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks		X					Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8,5 cSt ($8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5103	Wood flour and fibers, untreated		X						
5104	2,4-Diamino-6-hydroxypyrimidine	0000056-06-4	X			5		Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) in contact with non-acidic and non-alcoholic aqueous food	
5105	1,1-Difluoroethane	0000075-37-6	X						
5106	Vinylidene fluoride	0000075-38-7		X		5			
5107	Chlorodifluoromethane	0000075-45-6	X			6		Content of chlorodifluoromethane less than 1 mg/kg of the substance	
5108	Chlorotrifluoroethylene	0000079-38-9		X		ND			1
5109	4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone	0000080-07-9		X		0.05			
5110	4,4'-Diaminodiphenyl sulphone	0000080-08-0		X		5			
5111	4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone	0000080-09-1		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5112	4,4'-Dihydroxybiphenyl	0000092-88-6		X		6			
5113	Terephthalic acid dichloride	0000100-20-9		X			28		
5114	1,3-bis(2-Hydroxyethoxy)benzene	0000102-40-9		X		0.05			
5115	Triallylamine	0000102-70-5		X				40 mg/kg hydrogel at a ratio of 1 kg food to a maximum of 1,5 grams of hydrogel. Only to be used in hydrogels intended for non-direct food contact use	
5116	Propionic acid, vinyl ester	0000105-38-4		X			1		
5117	1,4-Dichlorobenzene	0000106-46-7		X		12			
5118	2-Butene	0000107-01-7		X					
5119	1,3-Phenylenediamine	0000108-45-2		X		ND			
5120	Glutaric anhydride	0000108-55-4		X					
5121	1-Pentene	0000109-67-1		X		5			
5122	1,4-Diaminobutane	0000110-60-1		X					
5123	Palmitic acid, butyl ester	0000111-06-8	X						
5124	Hexafluoropropylene	0000116-15-4		X		ND			
5125	3-Chlorophthalic anhydride	0000117-21-5		X		0.05		SML expressed as 3-chlorophthalic acid	
5126	4-Chlorophthalic anhydride	0000118-45-6		X		0.05		SML expressed as 4-chlorophthalic acid	
5127	Methacrylonitrile	0000126-98-7		X		ND			
5128	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one 1,1-dioxide, sodium salt	0000128-44-9	X					The substance shall comply with the specific purity criteria as set out in Commission Regulation (EU) No 231/2012	
5129	4,4'-Difluorobenzophenone	0000345-92-6		X		0.05			
5130	1,4-Butanediol formal	0000505-65-7		X		0.05	15 30		21
5132	3-Methyl-1-butene	0000563-45-1		X		ND		Only to be used in polypropylene	1
5133	3-Buten-2-ol	0000598-32-3		X		ND		Only to be used as a co-monomer for the preparation of polymeric additive	1
5134	4-Cumylphenol	0000599-64-4		X		0.05			
5135	Carbon monoxide	0000630-08-0		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5136	1,4:3,6-Dianhydrosorbitol	0000652-67-5		X		5		Only to be used as: (a) a co-monomer in poly (ethylene-co-isosorbide terephthalate); (b) a co-monomer at levels of up to 40 mole % of the diol component in combination with ethylene glycol and/or 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane, for the production of polyesters. Polyesters made using dianhydrosorbitol together with 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane shall not be used in contact with foods containing more than 15 % alcohol.	
5137	12-Aminododecanoic acid	0000693-57-2		X		0.05			
5138	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, dimethyl ester	0000840-65-3		X		0.05			
5139	Triethyl phosphonoacetate	0000867-13-0	X					Only for use in PET	
5140	Cyclooctene	0000931-88-4		X		0.05		Only to be used in polymers contacting foods for which simulant A is laid down	
5141	Perfluoromethyl perfluorovinyl ether	0001187-93-5		X		0.05		Only to be used in anti-stick coatings	
5142	Sodium sulphide	0001313-82-2		X					
5143	Perfluoropropylperfluorovinyl ether	0001623-05-8		X		0.05			
5144	1,9-Decadiene	0001647-16-1		X		0.05			
5145	Adipic anhydride	0002035-75-8		X					
5146	Caprolactam, sodium salt	0002123-24-2		X			4		
5147	Lauric acid, vinyl ester	0002146-71-6		X					
5149	2,3,6-Trimethylphenol	0002416-94-6		X		0.05			
5150	11-Aminoundecanoic acid	0002432-99-7		X		5			
5151	Trimethyl trimellitate	0002459-10-1		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.35 % w/w to produce modified polyesters intended to be used in contact with aqueous and dry foodstuffs containing no free fat at the surface.	17
5152	Sebacic anhydride	0002561-88-8		X					
5153	Methacrylic acid, sec-butyl ester	0002998-18-7		X			23		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5154	2,2,4,4-Tetramethylcyclobutane-1,3-diol	0003010-96-6		X		5		Only for: (a) repeated use articles for long term storage at room temperature or below and hotfill; (b) single use materials and articles as a co-monomer at a maximum use level of 35 mole % of the diol component of polyesters, and if such materials and articles are for long term storage at room temperature or below of food types which have an alcohol content of up to 10 % and for which Table 2 of Annex III does not assign simulant D2. Hot fill conditions are allowed for such single use materials and articles.	
5155	Cyclohexyl isocyanate	0003173-53-3		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5156	5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester	0003965-55-7		X		0.05			
5157	Adipic acid, divinyl ester	0004074-90-2		X		ND		5 mg/kg in final product. Only to be used as co-monomer	1
5158	Diphenylether-4,4'-diisocyanate	0004128-73-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5160	Azelaic anhydride	0004196-95-6		X					
5161	1,3,5-Benzenetricarboxylic acid tri-chloride	0004422-95-1		X		0.05		SML expressed as 1,3,5-benzenetricarboxylic acid	1
5162	Methacrylic acid, isopropyl ester	0004655-34-9		X			23		
5164	4,4'-Oxybis(benzenesulphonyl azide)	0007456-68-0		X		0.05			1
5169	Soybean oil	0008001-22-7		X					
5173	Methacrylic acid, 2-sulphoethyl ester	0010595-80-9		X		ND			1
5174	Lignocellulose	0011132-73-3		X					
5177	Perfluoro[2-(n-propoxy)propanoic acid]	0013252-13-6	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5181	6-Hydroxy-2-naphthalenecarboxylic acid	0016712-64-4		X		0.05			
5182	3,4-Diacetoxy-1-butene	0018085-02-4		X		0.05		SML including the hydrolysis product 3,4-dihydroxy-1-butene Only to be used as a co-monomer for ethylvinylalcohol (EVOH) and polyvinylalcohol (PVOH) copolymers.	17 19
5184	(Perfluorobutyl)ethylene	0019430-93-4		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.1% w/w in the polymerisation of fluoropolymers, sintered at high temperatures.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5188	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, butyl methacrylate) copolymer	0025322-99-0	X					Only to be used in: (a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 1 % w/w; (b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w	
5189	Mixture of (35-45 % w/w) 1,6-diamino-2,2,4-trimethylhexane and (55-65 % w/w) 1,6-diamino-2,4,4-trimethylhexane	0025513-64-8		X		0.05			10
5190	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer	0027136-15-8	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 3%	
5192	1,1,1-tris(4-Hydroxyphenyl)ethane	0027955-94-8		X		0.005		Only to be used in polycarbonates	1
5193	(Methyl methacrylate, butyl acrylate, styrene, glycidyl methacrylate) copolymer	0037953-21-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % at room temperature or below	
5194	2,2-bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(phthalic anhydride)	0038103-06-9		X		0.05			
5195	(Butyl methacrylate, ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0040471-03-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2%	
5197	3,3-bis(3-Methyl-4-hydroxyphenyl)2-indolinone	0047465-97-4		X		1.8			
5198	Perfluoro[2-(poly(n-propoxy))propanoic acid]	0051798-33-5	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5202	Charcoal, activated	0007440-44-0 0064365-11-3	X					Only for use in PET at maximum 10 mg/kg of polymer. Same purity requirements as for Vegetable Carbon (E 153) set out by Commission Regulation (EU) No 231/2012 with exception of ash content which can be up to 10 % (w/w).	
5203	N-Heptylaminoundecanoic acid	0068564-88-5		X		0.05			2
5204	3,9-Bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionyloxy)-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5] undecane	0090498-90-1	X		X	0.05			2
5205	4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)	0106246-33-7		X		0.05			1
5206	N,N',N'',N'''-Tetrakis(4,6-bis(N-butyl-(N-methyl-2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)amino)triazin-2-yl)-4,7-diazadecane-1,10-diamine	0106990-43-6	X			0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5207	Poly(12-hydroxystearic acid)-polyethyleneimine copolymer	0124578-12-7	X					Only to be used in plastics up to 0,1 % w/w. Prepared by the reaction of poly(12-hydroxystearic acid) with polyethyleneimine	
5208	N,N'-Bis[4-(ethoxycarbonyl)phenyl]-1,4,5,8-naphthalenetetracarboxydiimide	0132459-54-2		X		0.05		Purity > 98,1 % (w/w). Only to be used as co-monomer (max 4 %) for polyesters (PET, PBT)	
5209	α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)propylsilyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane	0156065-00-8		X			33	Only to be used as comonomer in siloxane modified polycarbonate. The oligomeric mixture shall be characterised by the formula $C_{24}H_{38}Si_2O_5(SiOC_2H_5)_n$ ($50 > n \geq 26$).	
5210	N,N',N''-Tris(2-methylcyclohexyl)-1,2,3-propane-tricarboxamide	0160535-46-6	X			5			
5211	3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols	0171090-93-0	X			0.05		Only to be used in polyolefins in contact with foods other than fatty/high-alcoholic and dairy products	
5212	3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclic ester with [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonic acid	0203255-81-6	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis products	
5213	Cyclic oligomers of (butylene terephthalate)	0263244-54-8	X					Only to be used in poly(ethylene terephthalate) (PET), poly(butylene terephthalate) (PBT), polycarbonate (PC), polystyrene (PS) and rigid poly(vinyl chloride) (PVC) plastics in concentrations up to 1% w/w, in contact with aqueous, acidic and alcoholic foods, for long term storage at room temperature.	
5214	Albumin	0266309-43-7		X					
5215	Perfluoro acetic acid, α -substituted with the copolymer of perfluoro-1,2-propylene glycol and perfluoro-1,1-ethylene glycol, terminated with chlorohexafluoropropoxy groups	0329238-24-6	X					Only to be used in concentrations up to 0,5 % w/w in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 340 °C and are intended for use in repeated use articles	
5216	Bis(4-propylbenzylidene)propylsorbitol	0882073-43-0	X			5		SML including the sum of its hydrolysis products	
5217	Perfluoro[(2-ethoxy-ethoxy)acetic acid], ammonium salt	0908020-52-0	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures higher than 300°C for at least 10 minutes.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5218	Phosphorous acid, mixed 2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl tri-esters	0939402-02-5	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis product 4-t-amyphenol.	
5219	3H-Perfluoro-3-[(3-methoxypropoxy)propanoic acid], ammonium salt	0958445-44-8	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers when: — processed at temperatures higher than 280 °C for at least 10 minutes, — processed at temperatures higher than 190 °C up to 30 % w/w for use in blends with polyoxymethylene polymers and intended for repeated use articles.	
5220	Albumin, coagulated by formaldehyde			X					
5221	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C22)			X					
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts		X			5		Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %.	
5223	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below.	
5224	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate, butyl acrylate) copolymer cross-linked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below	
5225	(Butyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer, cross-linked with allyl methacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 7%	
5226	Castor oil, mono- and diglycerides		X						
5227	Cotton fibers		X						
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts		X			5			
5229	Glass fibers		X						
5230	Glycerol, esters with 12-hydroxystearic acid		X						
5231	Glycerol, esters with acetic acid		X						
5232	Glycerol, esters with butyric acid		X						
5233	Glycerol, esters with erucic acid		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5234	Glycerol, esters with lauric acid		X						
5235	Glycerol, esters with linoleic acid		X						
5236	Glycerol, esters with myristic acid		X						
5237	Glycerol, esters with nonanoic acid		X						
5238	Glycerol, esters with oleic acid		X						
5239	Glycerol, esters with palmitic acid		X						
5240	Glycerol, esters with propionic acid		X						
5241	Glycerol, esters with ricinoleic acid		X						
5242	Glycerol, esters with stearic acid		X						
5243	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (Mw: 440-12 000)		X					Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt ($3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$)	2
5244	Methallylsulphonic acid, salts			X		5			
5245	Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X			5	32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5246	Phthalic acid			X			28		
5247	(Polyethylene terephthalate, hydroxylated polybutadiene, pyromellitic anhydride) copolymer		X						
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts		X						
5249	Titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane		X					Reaction product of titanium dioxide with up to 2% w/w surface treatment substance octyltriethoxysilane, processed at high temperatures	
5250	Titanium nitride, nanoparticles		X					No migration of titanium nitride nanoparticles. Only to be used in polyethylene terephthalate (PET) up to 20 mg/kg. In the PET, the agglomerates have a diameter of 100 - 500 nm consisting of primary titanium nitride nanoparticles; primary particles have a diameter of approximately 20 nm.	
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids		X			0.5		Only for use PET in contact with all types of foods other than fatty, high-alcoholic and dairy products	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5252	Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X				32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5259	Poly(6-morpholino-1,3,5-triazine-2,4-diyl)-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] hexa-methylene-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]]	0082451-48-7 0090751-07-8	X			5		Average molecular weight not less than 2 400 Da. Residual content of morpholine ≤ 30 mg/kg, of N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)hexane-1,6-diamine < 15 000 mg/kg, and of 2,4-dichloro-6-morpholino- 1,3,5-triazine ≤ 20 mg/kg.	16
5260	2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidine	0006607-41-6		X		0.05		To be used only as a co-monomer in polycarbonate copolymers	20
5261	1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0003634-83-1		X			34	SML(T) applies to the migration of its hydrolysis product, 1,3-benzenedimethanamine. To be used only as co-monomer in the manufacture of a middle layer coating on a poly(ethylene terephthalate) polymer film in a multilayer film	
5271	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5273 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5272	2H-Perfluoro-[(5,8,11,14-tetramethyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether]	0037486-69-4	X					Only to be used as a polymer production aid in the polymerisation of fluoro-polymers intended for: (a) repeated and single use materials and articles when sintered or processed (non-sintered) at temperatures at or above 360 °C for at least 10 minutes or at higher temperatures for equivalent shorter times; (b) repeated use materials and articles when processed (non-sintered) at temperatures from 300 °C and up to 360 °C for at least 10 minutes.	
5273	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5274	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5273, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	

PROGETTO

2 Restrizioni, specifiche e requisiti particolari

2.1 Restrizioni di gruppo di determinate sostanze

La tabella 2 relativa alle restrizioni di gruppo contiene le seguenti informazioni:

- Colonna 1 N. restrizione di gruppo: numero di identificazione del gruppo di sostanze al quale si applica la restrizione, figura nella tabella 1, colonna 8.
- Colonna 2 N. sostanza MCA: numero di identificazione unico delle sostanze alle quali si applica la restrizione di gruppo; figura nella tabella 1, colonna 1.
- Colonna 3 LMS (T) [mg/kg]: limite di migrazione specifica totale relativo alla somma delle sostanze che rientrano nel gruppo in questione. È espresso in mg di sostanza per kg di derrata alimentare. Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». In questo caso si applica un limite di rilevabilità pari a 0,01 mg di sostanza per kg di derrata alimentare, salvo indicazione contraria per una singola sostanza.
- Colonna 4 Specifiche relative alla restrizione di gruppo: indicazione della sostanza il cui peso molecolare costituisce la base per l'espressione del risultato.

Tabella 2 Restrizione di gruppo

1	2	3	4
N. restrizione di gruppo	N. sostanza	LMS (T) [mg/kg]	Specifiche relative alla restrizione di gruppo
1	57 5116	6	espresso come acetaldeide
2	413 541 5086	30	espresso come etilenglicole
3	444 493	30	espresso come acido maleico
4	360 5146	15	espresso come caprolattame
5	83 1553	3	espresso come somma delle sostanze
6	1195 1820 1824 2083	1	espresso come iodio
7	4957 4958	1,2	espresso come ammina terziaria
8	729 732 733 947 1269 1488	6	espresso come somma delle sostanze
9	2632 3068 3107 3108 3669	0,18	espresso come stagno

10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	0.006	espresso come stagno
11	4969 4970 4971	1,2	espresso come stagno
12	1345 1534 1538	30	espresso come somma delle sostanze
13	184 631	1.5	espresso come somma delle sostanze
14	670 1003 2317	5	espresso come somma delle sostanze
15	1 305 5130	15	espresso come formaldeide
16	1182 2055 2056 2116	6	espresso come boro fatte salve le disposizioni della direttiva 98/83/CE
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	espresso come gruppo isocianato
18	3175 3815	0.05	espresso come somma delle sostanze
19	1810 1835 1843	10	espresso come SO ₂

20	649 1080 1110	30	espresso come somma delle sostanze
21	880 904	5	espresso come acido trimellitico
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	espresso come acido acrilico
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	espresso come acido metacrilico
24	4547 4550	5	espresso come somma delle sostanze
25	3425 4153	0.05	somma di tris(isoottile tioglicolato) di mono-n-dodecilstagno, di bis(isoottile tioglicolato) di di-n-dodecilstagno, tricloruro di mono-dodecilstagno e dicloruro di di-dodecilstagno, espressi come somma di cloruro di mono- e di-dodecilstagno
26	3710 3711	9	espresso come somma delle sostanze
27	280 650	5	espresso come acido isoftalico
28	289 5113 5246	7.5	espresso come acido tereftalico
29	859 2801	0.05	espresso come somma di acido 6-idrossiesanoico e caprolattone
30	505 2801 5130	5	espresso come 1,4-butandiolo
31	4032 5040	30	espresso come somma delle sostanze

32	91	60	espresso come somma delle sostanze
	93		
	160		
	168		
	332		
	472		
	621		
	1728		
	1888		
	2776		
	3710		
	3711		
	4032		
	4734		
	4879		
	4936		
	5039		
	5040		
	5245		
	5252		
33	251 5209	ND	espresso come eugenol
34	1215 5261	0.05	espresso come 1,3-benzendimethanamine

2.2 Specifiche dettagliate relative a determinate sostanze

La tabella 3, relativa alle specifiche dettagliate relative a determinate sostanze, contiene le seguenti informazioni:

- Colonna 1 N. tabella
Colonna 2 N. sostanza: numero di identificazione unico della sostanza alla quale si applica la specifica di cui alla tabella 1, colonna 1.
Colonna 3 Denominazione chimica / Specifica dettagliata relativa alla sostanza

Tabella 3 Elenco dei requisiti particolari (restrizioni d'uso, specifiche e criteri di purezza)

1	2	3
N.	N. sostanza	Denominazione chimica / Specifica dettagliata relativa alla sostanza
1	4101	Denominazione chimica
		Poli(3-D-idrossibutanoato-co-3-D-idrossipentanoato)
		Definizione
		Questi copolimeri vengono prodotti mediante fermentazione controllata di <i>Alcaligenes eutrophus</i> utilizzando miscele di glucosio e acido propanoico come fonti di carbonio. L'organismo utilizzato non è un prodotto dell'ingegneria genetica e deriva da un unico organismo naturale inalterato di <i>Alcaligenes eutrophus</i> del ceppo H16 NCIMB 10442. I campioni di base dell'organismo vengono conservati in ampole di liofilizzato. Con il campione di base si prepara il campione di lavoro che viene conservato nell'azoto liquido e utilizzato per preparare gli inoculi destinati al fermentatore. I campioni del fermentatore vengono esaminati quotidianamente sia al microscopio, sia con analisi volte a individuare ogni eventuale cambiamento morfologico della colonia coltivata su agar diversi a differenti temperature. I copolimeri vengono isolati dai batteri sottoposti a trattamento termico tramite digestione controllata delle altre componenti cellulari, lavaggio e asciugamento. Solitamente vengono presentati sotto forma di granuli formulati per fusione, contenenti additivi quali agenti nucleanti, plastificanti, riempitivi, stabilizzanti e pigmenti conformi alle specifiche generali e individuali.
		N° CAS
		0080181-31-3
		Formula di struttura
		$\left[\text{O}-\underset{\text{CH}_3}{\text{CH}}-\text{CH}_2-\text{C}(=\text{O}) \right]_m \left[\text{O}-\underset{\text{CH}(\text{CH}_3)_2}{\text{CH}}-\text{CH}_2-\text{C}(=\text{O}) \right]_n$ <p>dove $n/(m + n) > 0 \text{ e } \leq 0,25$</p>
		Peso molecolare medio
		Non inferiore a 150 000 dalton (misurati con cromatografia di gelpermeazione)
		Saggio
		Non meno del 98 % di poli (3-D-idrossibutanoato-co-3-D-idrossipentanoato) analizzato dopo idrolisi come miscela degli acidi 3-D-idrossibutanoico e 3-D-idrossipentanoico
		Descrizione
		Polvere da bianca a biancastra dopo isolamento
		Caratteristiche
		Prove di identificazione:
		Solubilità
		Solubile in idrocarburi clorurati come il cloroformio o il cloruro di metilene, ma praticamente insolubile in etanolo, alcani alifatici e acqua
		Restrizioni
		QMS per l'acido crotonico = 0,05 mg/6 dm ²
		Purezza
		Prima della granulazione il copolimero grezzo in polvere deve contenere:
		– azoto
		Non oltre 2500 mg per kg di materia plastica
		– zinco
		Non oltre 100 mg per kg di materia plastica
		– rame
		Non oltre 5 mg per kg di materia plastica
		– piombo
		Non oltre 2 mg per kg di materia plastica
		– arsenico
		Non oltre 1 mg per kg di materia plastica
		– cromo
		Non oltre 1 mg per kg di materia plastica

1	2	3												
N.	N. sostanza	Denominazione chimica / Specifica dettagliata relativa alla sostanza												
2		<p>Cloruri di esteri di colina di acidi grassi naturali a catena lineare con predominanza di C8–C18</p> <p>Contenuto di:</p> <table><tr><td>a. carbonato di magnesio</td><td>20 per cento di massa</td></tr><tr><td>b. arsenico</td><td>0,1 mg/kg</td></tr><tr><td>c. piombo</td><td>30 mg/kg</td></tr><tr><td>d. cadmio</td><td>0,5 mg/kg</td></tr><tr><td>e. cloro</td><td>30 mg/kg</td></tr><tr><td>f. mercurio</td><td>0,05 mg/kg</td></tr></table>	a. carbonato di magnesio	20 per cento di massa	b. arsenico	0,1 mg/kg	c. piombo	30 mg/kg	d. cadmio	0,5 mg/kg	e. cloro	30 mg/kg	f. mercurio	0,05 mg/kg
a. carbonato di magnesio	20 per cento di massa													
b. arsenico	0,1 mg/kg													
c. piombo	30 mg/kg													
d. cadmio	0,5 mg/kg													
e. cloro	30 mg/kg													
f. mercurio	0,05 mg/kg													
3		<p>Cloruri di esteri di colina di acidi grassi naturali a catena lineare con predominanza di C8–C18</p> <p>Contenuto di:</p> <table><tr><td>a. acidi grassi liberi</td><td>al massimo il 3 % di massa</td></tr><tr><td>b. esteri di acidi grassi con dimetilaminoetanololo</td><td>al massimo il 3 % di massa</td></tr></table>	a. acidi grassi liberi	al massimo il 3 % di massa	b. esteri di acidi grassi con dimetilaminoetanololo	al massimo il 3 % di massa								
a. acidi grassi liberi	al massimo il 3 % di massa													
b. esteri di acidi grassi con dimetilaminoetanololo	al massimo il 3 % di massa													
4		<p>Copolimero innestato con anidride maleica ed etilene</p> <table><tr><td>a. peso molecolare medio</td><td>10 000</td></tr><tr><td>b. anidride maleica legata</td><td>al massimo il 2 % di massa</td></tr><tr><td>c. anidride maleica libera</td><td>al massimo 10 mg/kg</td></tr><tr><td>d. anidride dell'acido 3-fenil-1,2-propano-dicarbossilico</td><td>al massimo 50 mg/kg</td></tr></table>	a. peso molecolare medio	10 000	b. anidride maleica legata	al massimo il 2 % di massa	c. anidride maleica libera	al massimo 10 mg/kg	d. anidride dell'acido 3-fenil-1,2-propano-dicarbossilico	al massimo 50 mg/kg				
a. peso molecolare medio	10 000													
b. anidride maleica legata	al massimo il 2 % di massa													
c. anidride maleica libera	al massimo 10 mg/kg													
d. anidride dell'acido 3-fenil-1,2-propano-dicarbossilico	al massimo 50 mg/kg													
5		Derivati epossidici												
5.1		<p>Limite di migrazione specifica di 2,2-bis(4-idrossifenil)propan-bis(2,3-eossipropil)etere (BADGE) e di alcuni suoi derivati</p> <p>Il limite di migrazione specifica del BADGE e di alcuni suoi derivati risultanti dall'idrolisi o dall'idroclorazione della funzione epossidica (BADGE.H2O, BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H2O.HCl) non deve superare 1 mg per kg di derrata alimentare o di simulante alimentare (tolleranza analitica inclusa). Nei test di migrazione con un simulante alimentare acquoso, nel valore citato deve essere inclusa la concentrazione del derivato BADGE.2H2O.</p>												
5.2		<p>Glicidi eteri del Novolac (NOGE) incluso il 2,2-bis(4-idrossifenil)metanbis(2,3-eossipropil)etere (BFDGE)</p> <p>È vietato l'uso del NOGE nella fabbricazione di rivestimenti interni per scatole di conserva. L'impiego di NOGE per gli altri usi non sottostà a restrizioni a condizione che siano rispettati i requisiti generali stabiliti nell'articolo 47 ODerr.</p>												
6	5015	<p>Esteri di acidi montanici (C25–C30) con etilenglicolo</p> <p>Contenuto di:</p> <table><tr><td>a. etilenglicolo libero</td><td>al massimo lo 0,3 % di massa</td></tr><tr><td>b. acido montanico libero</td><td>al massimo il 10 % di massa</td></tr><tr><td>c. monoesteri degli acidi montanici</td><td>al massimo lo 0,5 % di massa</td></tr></table>	a. etilenglicolo libero	al massimo lo 0,3 % di massa	b. acido montanico libero	al massimo il 10 % di massa	c. monoesteri degli acidi montanici	al massimo lo 0,5 % di massa						
a. etilenglicolo libero	al massimo lo 0,3 % di massa													
b. acido montanico libero	al massimo il 10 % di massa													
c. monoesteri degli acidi montanici	al massimo lo 0,5 % di massa													
7		Stabilizzatori organo-stagno												
7.1		<p>Composti stagno di-n-ottilici</p> <p>Al massimo il 3 per cento di massa dello stagno presente può essere legato a dei gruppi isoottilici e alchilici aventi un numero di atomi di carbonio inferiore a 8 sotto forma di composti di stagno dialchilici e trialchilici. I composti stagno metilici, stagno etilici e stagno arilici non devono tuttavia essere riscontrabili.</p> <p>La somma dei contenuti di arsenico, piombo e cadmio non deve essere superiore a 30 mg per kg. Non deve essere rilevabile mercurio.</p>												
7.2		<p>Composti stagno dimetilici (76 % dimetilstagno-bis (isooctiltioglicolato) con 24 % monometilstagno-tris(isooctiltioglicolato))</p> <p>Contenuto di:</p> <table><tr><td>a. composti stagno trimetilici</td><td>al massimo lo 0,4 % di massa</td></tr><tr><td>b. altri composti stagno alchilici</td><td>al massimo 20 mg/kg</td></tr><tr><td>c. arsenico, piombo e cadmio</td><td>al massimo 30 mg/kg</td></tr><tr><td>d. mercurio</td><td>non rilevabile</td></tr></table>	a. composti stagno trimetilici	al massimo lo 0,4 % di massa	b. altri composti stagno alchilici	al massimo 20 mg/kg	c. arsenico, piombo e cadmio	al massimo 30 mg/kg	d. mercurio	non rilevabile				
a. composti stagno trimetilici	al massimo lo 0,4 % di massa													
b. altri composti stagno alchilici	al massimo 20 mg/kg													
c. arsenico, piombo e cadmio	al massimo 30 mg/kg													
d. mercurio	non rilevabile													

1	2	3
N.	N. sostanza	Denominazione chimica / Specifica dettagliata relativa alla sostanza
7.3		<i>Mono-n-octilstagno-tris C10–C16) con di-n-octilstagno-bis-C10–C16) in rapporto 2:1</i> Si applicano le stesse specifiche di cui al numero 7.1.
8		Pigmenti e coloranti
8.1		Il contenuto di metalli e metalloidi solubili nell'acido cloridrico 0,1 M nel pigmento o nel colorante non deve superare i seguenti valori: a. antimonio 0,05 % di massa b. arsenico 0,01 % di massa c. bario 0,01 % di massa d. cadmio ¹ 0,01 % di massa e. cromo (III) ² 0,10 % di massa f. piombo 0,01 % di massa g. mercurio 0,005 % di massa h. selenio 0,01 % di massa
8.2		Il contenuto di ammine aromatiche primarie non solfonate (espresso in anilina) non deve superare 500 mg per kg. Il contenuto di benzidina, di beta-naftilammina e di 4-amminobifenile, misurato singolarmente o assieme, non deve superare 10 mg per kg.
8.3		Il contenuto di ammine aromatiche solfonate (espresso in acido solfonico anilina) non deve superare 500 mg per kg.
8.4		Il contenuto dei bifenili policlorati estraibili, espresso in decaclorobifenile, non deve superare 25 mg per kg.
8.5		<i>Specifica del nero di carbone</i> – Il contenuto di ammine aromatiche primarie non solfonate (espresso in anilina) non deve superare 500 mg per kg. Il contenuto di benzidina, di beta-naftilammina e di 4-amminobifenile, misurato singolarmente o assieme, non deve superare 10 mg per kg. – Il contenuto di ammine aromatiche solfonate (espresso in acido solfonico anilina) non deve superare 500 mg per kg. – Il contenuto dei bifenili policlorati estraibili, espresso in decaclorobifenile, non deve superare 25 mg per kg. – <i>Specifica del nero di carbone</i>
8.6		L'utilizzo di pigmenti di cadmio non è autorizzato.
9		Poliidrossiamino etere (PHAE) Questo termoplasto formato a partire da resorcinolo diglicidil etere, BADGE, 2-amminoetanolo e N-(2-amminoetil)etanolammina (additivo) può essere utilizzato solo a contatto indiretto, dietro uno strato di PET.
10		Azodicarbonamide L'utilizzo di azodicarbonamide è vietato.

¹ Cfr. numero 8.6

² È proibito utilizzare pigmenti a base di cromo (VI).

2.3 Restrizioni su materiali e oggetti di materia plastica

2.3.1 I materiali e gli oggetti di materia plastica non devono rilasciare le seguenti sostanze in quantità eccedenti i limiti di migrazione specifica indicati di seguito:

Sostanza	LMS [mg/kg] di derrata o simulante alimentare	
Bario	=	1
Cobalto	=	0.05
Rame	=	5
Ferro	=	48
Litio	=	0.6
Manganese	=	0.6
Zinco	=	25

2.3.2 I materiali e gli oggetti di materia plastica non devono rilasciare amine aromatiche primarie, fatta eccezione per quelle che figurano nella tabella 1, in quantità rilevabile nelle derrate o nei simulanti alimentari. Il limite di rilevabilità è 0,01 mg di sostanza per kg di derrata o simulante alimentare. Il limite di rilevabilità si applica alla somma delle amine aromatiche primarie rilasciate.

2.3.3 Nei materiali e oggetti di materia plastica che contengono uno strato barriera la migrazione delle sostanze di cui all'articolo 14 capoverso 2 non deve essere rilevabile. Questo significa che tali sostanze non devono essere riscontrate nelle derrate alimentari quando si effettua un test di migrazione volto a misurare la concentrazione minima rilevabile con un metodo di analisi riconosciuto. Il limite di rilevabilità dipende dalla natura della sostanza; tuttavia, fatte salve le eccezioni indicate, tale concentrazione non può superare i 0,01 mg/kg di derrata alimentare o di simulante alimentare (tolleranza analitica inclusa). Tale limite si applica alla somma delle concentrazioni di un gruppo di composti, nel caso in cui questi presentino un grado di tossicità o struttura simili (p. es. gli isomeri).

3 Note sulla verifica della conformità di cui alla colonna 10, tabella 1

La tabella 4 relativa alla verifica della conformità contiene le seguenti informazioni:

Colonna 1 N. della nota: numero di identificazione della nota; figura nella tabella 1, colonna 10.

Colonna 2 Note sulla verifica della conformità: norme da rispettare al momento della verifica della conformità della sostanza rispetto ai limiti di migrazione specifica o ad altre restrizioni, oppure osservazioni relative a situazioni che presentano un rischio di non conformità

Tabella 4 Note sulla verifica della conformità

1	2
N. della nota	Note sulla verifica della conformità
1	Verifica della conformità sulla base del contenuto residuo per superficie a contatto con la derrata alimentare (QMS) in attesa che sia disponibile un metodo analitico.
2	Sussiste il rischio di superamento dell'LMS o dell'LMG nei simulanti delle sostanze grasse.
3	La migrazione della sostanza rischia di determinare il deterioramento delle caratteristiche organolettiche della derrata alimentare a contatto con il materiale, tale da rendere il prodotto finito non conforme alle disposizioni di cui all'articolo 47 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.
4	Le prove di conformità in presenza di contatto con grassi vanno effettuate utilizzando simulanti delle sostanze grasse sature come simulante D.
5	Le prove di conformità in presenza di contatto con grassi vanno effettuate utilizzando un isootano come sostituto del simulante D2 (instabile).
6	Il limite di migrazione potrebbe essere superato a temperatura molto elevata.

7	Durante le prove di conformità effettuate su derrate alimentari è necessario tenere in considerazione la parte 4, numero 1.4.
8	Verifica della conformità sulla base del contenuto residuo per superficie a contatto con la derrata alimentare (QMS); QMS = 0,005 mg/6 dm ² .
9	Verifica della conformità sulla base del contenuto residuo per superficie a contatto con la derrata alimentare (QMS) in attesa che sia disponibile un metodo analitico per le prove di migrazione. Il rapporto superficie/quantità di derrata alimentare deve essere inferiore a 2 dm ² /kg.
10	Verifica della conformità sulla base del contenuto residuo per superficie a contatto con la derrata alimentare (QMS) nel caso di reazione con la derrata o con il simulante alimentare.
11	Esiste solo un metodo di analisi per la determinazione del monomero residuo nel filler trattato.
12	Sussiste il rischio di superamento dell'LMS nelle poliolefine.
13	Esiste solo un metodo per determinare il contenuto nel polimero e un metodo per determinare le sostanze di partenza nei simulanti alimentari.
14	Vi è il rischio che l'LMS possa essere superato nelle materie plastiche contenenti più dello 0,5 % m/m della sostanza.
15	Vi è il rischio che l'LMS possa essere superato a contatto con derrate alimentari ad alto tenore alcolico.
16	Vi è il rischio che l'LMS possa essere superato nel polietilene a bassa densità (LDPE) contenente più dello 0,3 % m/m della sostanza, a contatto con derrate alimentari grasse.
17	Esiste solo un metodo per determinare il contenuto residuo della sostanza nel polimero.
18	Lo LMS rischia di essere superato nel caso del polietilene a bassa densità (PEBD)
19	Lo LMG rischia di essere superato in caso di contatto diretto con prodotti alimentari acquosi nei casi di copolimeri di etilene/alcol vinilico (EVOH) e di alcol polivinilico (PVOH)
20	La sostanza contiene anilina come impurità; è necessaria la verifica della conformità alla restrizione imposta in relazione alle ammine aromatiche primarie punto 2.3 al.2
21	In caso di reazioni a prodotti alimentari o simulanti, la verifica della conformità comprende l'accertamento che i limiti di migrazione dei prodotti dell'idrolisi, formaldeide e 1,4-butandiolo, non siano superati.



Allegato 9 dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari

Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di silicone e requisiti in merito

Edizione : x.2015

Entrata in vigore :

PROGETTO

Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di silicone e requisiti in merito

1 Elenco delle sostanza

1.1 Spiegazione relativa alle colonne della tabella 1

La tabella 1 contiene le seguenti informazioni:

Colonna 1	N. sostanza: numero di identificazione unico della sostanza nei vari allegati della presente ordinanza.
Colonna 2	Denominazione della sostanza: denominazione chimica.
Colonna 3	N. CAS: numero CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Colonna 4	Utilizzo come: I sostanza di partenza (monomero), II ausiliari di polimerizzazione o III additivo
Colonna 5	Parte A ou B
Colonna 6	LMS [mg/kg]: limite di migrazione specifica applicabile alla sostanza. È espresso in mg di sostanza per kg di derrata alimentare. Nel caso in cui la sostanza non debba migrare in quantità rilevabile, si indica «ND». In questo caso, un limite di rilevazione di 0,01 mg di sostanza per kg di prodotto o simulante alimentare applica per una sostanza se non indicato diversamente. Alle sostanze per le quali non sono indicati limiti di migrazione specifica o altre restrizioni si applica un limite generico di migrazione specifica pari a 60 mg/kg.
Colonna 7	LMS(T) [mg/kg] (n. restrizione di gruppo): numero di identificazione del gruppo di sostanze al quale si applica la restrizione di gruppo di cui alla tabella 2, colonna 1 del allegato 3 (Materiali e oggetti di materia plastica).
Colonne 8	Restrizioni e specifiche: altre restrizioni diverse dal limite di migrazione specifica e specifiche applicabili alla sostanza.

Qualora una sostanza figuri nell'elenco come composto singolo ma rientri anche in un termine più generico, a tale sostanza si applicano le restrizioni che la riguardano in quanto composto singolo.

1.2 Significato delle abbreviazioni utilizzate

Le abbreviazioni utilizzate negli elenchi hanno il seguente significato:

DL	= limite di rilevabilità del metodo
EO	= ossido di etilene
MW	= peso molecolare
ND	= non rilevabile

Tabella 1

1	2	3	4			5		6	7	8
N.	Denominazione della sostanza	N. CAS	Utilizzo			Parte		LMS [mg/kg]	LMS (T) N. restri- zione di gruppo	Restrizioni e specifiche
			I	II	III	A	B			
1	Formaldehyde	0000050-00-0			X	A		15	15	
10	Glycerol	0000056-81-5			X	A				
13	Palmitic acid	0000057-10-3			X	A				
14	Stearic acid	0000057-11-4			X	A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	A				
31	Ethanol	0000064-17-5			X	A				
32	Formic acid	0000064-18-6			X	A				
33	Acetic acid	0000064-19-7			X	A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0			X	A				
39	Methanol	0000067-56-1			X	A				
40	2-Propanol	0000067-63-0			X	A				
41	Acetone	0000067-64-1			X	A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7			X	A				
46	1-Propanol	0000071-23-8			X	A				
47	1-Butanol	0000071-36-3			X	A				
68	Propylene oxide	0000075-56-9			X	A		ND		1 mg/kg in final product
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7	X				B			
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	X			A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4	X				B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	X				B			
110	Isobutanol	0000078-83-1			X	A		1		
113	2-Butanol	0000078-92-2			X	A		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3			X	A		5		
141	Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl)	0000080-43-3	X				B			
205	Naphthalene	0000091-20-3			X		B			
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
223	Benzoyl peroxide	0000094-36-0		X			B			
228	1H-Benzotriazole	0000095-14-7		X			B			
233	1,2,4-Trimethylbenzene	0000095-63-6			X		B			
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6			X		B			
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methyl propyl ester	0000097-85-8			X	A		0,05		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3			X	A				
292	Ethylbenzene	0000100-41-4			X	A		0,6		
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6			X	A				
323	Triethanolamine	0000102-71-6			X	A		0,05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4			X		B			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7			X	A		30		
401	Butane	0000106-97-8			X	A				
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1			X	A		30	2	
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0			X		B			
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2			X	A		5		Content of 2-methoxypropanol (N° CAS 1589-47-5) lower than 0,3 %
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1			X	A		5		
442	Acetic anhydride	0000108-24-7			X	A				
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7			X	A		0,05		
458	Toluene	0000108-88-3			X	A		1,2		
462	Cyclohexanone	0000108-94-1			X		B			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9			X	A		0,6		
503	Sorbic acid	0000110-44-1			X	A				
504	Hexane	0000110-54-3			X		B			
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6		X			B			
513	Cyclohexane	0000110-82-7			X	A		1		w, benzene content < 0,1% (mass)
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2			X	A			5 (T)	Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5
556	1-Octanol	0000111-87-5			X	A				
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5			X	A			5 (T)	Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5

1	2	3	4			5		6	7	8
576	1-Dodecene	0000112-41-4			X	A		0,05		
594	Oleic acid	0000112-80-1			X	A				
598	1-Octadecene	0000112-88-9			X		B			
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5		X			B			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5			X	A				
647	Triethylamine	0000121-44-8			X		B			
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4			X	A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X	A				
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8			X		B			
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5			X	A		0,05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down, For indirect food contact only, behind a PET layer,
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X	A				
788	Hexanoic acid	0000142-62-1			X	A				
794	Lauric acid	0000143-07-7			X	A				
825	Triethylenediamine	0000280-57-9			X		B			
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5			X		B			
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0		X			B			
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5			X		B			
846	Silicon carbide	0000409-21-2			X	A				
865	Arachidic acid	0000506-30-9			X	A				
899	Myristic acid	0000544-63-8			X	A				
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9			X		B			
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9		X			B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H ₄ SiO ₄)	0000682-01-9		X			B			
1023	Stannane, dibutyloxo-	0000818-08-6		X			B			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2		X		A		0,05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers, SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles,
1076	Silamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3		X		A		0,05		

1	2	3	4			5		6	7	8
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4		X			B			
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3		X			B			
1120	Bentonite	0001302-78-9			X	A				
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0			X	A				
1125	Calcium oxide	0001305-78-8			X	A				
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9			X		B			
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8			X	A				
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4			X	A				
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3			X	A				
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2			X	A				
1139	Zinc oxide	0001314-13-2			X	A				
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3			X	A				
1148	Limestone	0001317-65-3			X		B			
1151	Zeolites	0001318-02-1			X		B			
1179	Xylene	0001330-20-7			X	A		1		
1188	Iron oxide	0001332-37-2			X	A				
1194	Carbon black	0001333-86-4			X	A				Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm, Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209, UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis, Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black, Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w,
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4		X			B			
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6			X	A				
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8			X	A				
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X	A				
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3		X			B			
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3		X			B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-83-8		X			B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-85-0		X		A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent of in-organic fillers
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5		X			B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4		X			B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5			X	A		0,5		
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4			X	A		0,5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		A		0,05		
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl) propyl]-	0003069-29-2		X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4			X		B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8		X			B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4			X	A		0,05		
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8		X		A		0,006	10	
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6			X		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1			X	A		0,05		
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4		X			B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	A		5		Only to be used in single-use gloves
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5			X	A		0,6		
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5			X	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1			X		B			
1796	Silver	0007440-22-4			X	A		0,05		
1797	Carbon	0007440-44-0			X		B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8			X	A				
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9			X	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 µm to the mm size,

1	2	3	4			5		6	7	8
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0			X	A				
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2			X	A				
1817	Ammonia	0007664-41-7			X	A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9			X	A				
1827	Iron chloride, (FeCl ₃)	0007705-08-0		X			B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1			X	A				
1849	Graphite	0007782-42-5			X	A				
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2			X		B			
1882	Kerosene	0008008-20-6			X		B			
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X		B			
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X		B			
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5			X		B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5			X		B			
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3			X		B			
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7			X	A				
1929	Casein	0009000-71-9			X	A				
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0			X	A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5			X	A				
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4			X	A		6	22	
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6			X		B			
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5			X	A				
1958	Cellulose	0009004-34-6			X	A				
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3			X	A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0			X	A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5			X	A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8			X	A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0			X	A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5			X	A				
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6			X	A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7			X	A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4			X	A				
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9			X		B			
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2			X		B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0009042-19-7			X		B			
2056	Boric acid	0010043-35-3			X	A		6	16	
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2	X				B			
2108	Manganese oxide	0011129-60-5			X	A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2			X	A				
2110	Mica	0012001-26-2			X	A				
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7			X	A				
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5		X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0			X		B			
2258	Talc	0014807-96-6			X	A				
2259	Quartz	0014808-60-7			X	A				
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5		X		A		0,006	10	
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1		X			B			
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4			X		B			
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1			X		B			
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1			X	A				
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2			X	A				
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9			X		B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8			X		B			
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8 0000110-98-5			X	A				
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3			X	A				
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4			X	A				
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol, ester, sodium salt	0025383-99-7			X	A				E481
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0		X			B			
2589	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-	0026172-55-4			X	A		0,05		
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0			X	A		30		
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8			X		B			
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl-	0027252-87-5			X		B			
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0027274-31-3			X		B			
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy] disiloxanyl] propyl]-	0027306-78-1			X		B			
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4					B			
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1			X	A				
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7			X	A		1		
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4			X		B			
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether with D-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9			X		B			
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy-	0061702-78-1			X		B			
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2			X		B			
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0			X		B			
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2			X	A				
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6			X	A		42		
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1			X		B			
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2	X		X		B			
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3			X		B			
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9			X	A				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6			X		B			
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8			X		B			
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7			X		B			
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5			X		B			
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7			X		B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8	X		X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2			X		B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5	X				B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7			X		B			
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X				B			
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9			X		B			
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1	X				B			
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4			X		B			
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2	X				B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8			X		B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3			X		B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3	X				B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3			X		B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4			X		B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5	X				B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6	X				B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	X			A				Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3			X		B			
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8			X		B			
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2			X		B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9			X	A				
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6			X		B			
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2			X		B			
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0	X				B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X				B			
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X				B			
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4			X		B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3	X				B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4		X			B			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2	X				B			
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1		X			B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0			X	A		0,05		
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4			X	A				
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5			X		B			
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7			X		B			
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7	X				B			
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4			X		B			
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1	X				B			
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term, with methylhydrogen siloxane and glycidoxypolytrimethoxysilane	0153890-18-7	X		X		B			
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid				X	A		30		
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids				X	A		6		
4960	Carbonic acid, salts				X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
4987	Glass microballs				X	A				
5038	Polydimethylsiloxane, γ-hydroxypropylated				X	A		6		
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen,, reaction prod, with polyethyleneglycol monoallyl ether				X		B			
5169	Soybean oil	0008001-22-7			X	A				
5229	Glass fibers				X	A				
8000	Propane	0000074-98-6			X		B			
8001	2,5-Bis(tert-butylperoxy)2,5-dimethylhexane	0000078-63-7		X			B			
8002	Bis(4-chlorobenzoyl) peroxide	0000094-17-7		X			B			
8003	Trimethoxyboroxin	0000102-24-9			X		B			
8004	Tetrahydronaphthalene	0000119-64-2			X		B			
8005	Bis(2,4-dichlorobenzoyl) peroxide	0000133-14-2		X			B			
8006	Caprylic acid, zinc salt	0000557-09-5			X	A		25		
8007	Fumaric acid, diethyl ester	0000623-91-6			X		B			
8008	Dioctyltin oxide	0000870-08-6		X			B			
8009	Bis(4-methylbenzoyl) peroxide	0000895-85-2		X			B			
8010	Maleic acid, diallyl ester	0000999-21-3			X		B			
8011	Trimethylsilanol	0001066-40-6		X			B			
8012	Dibutyltin diacetate	0001067-33-0		X			B			
8013	Trifluoromethanesulphonic acid	0001493-13-6			X		B			
8014	Phosphonitrile chloride	0001832-07-1		X			B			
8015	Methyltriethoxysilane	0002031-67-6		X			B			
8016	1,1,1,5,5,5-Hexamethyl-3-phenyl-3-(trimethylsilyloxy)trisiloxane	0002116-84-9	X				B			
8017	Tetraisopropyl zirconate	0002171-98-4		X			B			
8018	Stearic acid, nickel salt	0002223-95-2			X		B			
8019	Tris(methyl ethyl ketoxime)vinylsilane	0002224-33-1		X			B			
8020	Maleic acid, monoallyl ester	0002424-58-0			X		B			
8021	Trimethoxysilane	0002487-90-3		X			B			
8022	Bis(2-chlorobenzoyl) peroxide	0003033-73-6		X			B			
8023	N-[3-(Trimethoxysilyl)propyl]cyclohexanamine	0003068-78-8		X			B			
8024	tert-Butyl cumyl peroxide	0003457-61-2		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8025	(Triacetoxyl)vinylsilane	0004130-08-9		X			B			
8026	Methyltriacetoxysilane	0004253-34-3		X			B			
8027	N-(2-Aminoethyl)-3-aminopropyltriethoxysilane	0005089-72-5		X			B			
8028	Caprylic acid, iron salt	0006535-20-2			X	A				
8029	Maleic acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0007423-42-9		X			B			
8030	Platinum	0007440-06-4			X		B			
8031	Rhodium	0007440-16-6			X		B			
8032	1,3-Divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisilazane	0007691-02-3		X			B			
8033	Polyethyleneglycol monododecyl ether	0009002-92-0			X		B			
8034	Polyacrylic acid, sodium salt	0009003-04-7			X		B	6		
8035	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009004-98-2			X		B			
8036	Polyethyleneglycol monostearate	0009004-99-3			X	A				
8037	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009005-00-9			X		B			
8038	Poly(tetrabutyl titanate)	0009022-96-2		X			B			
8039	Polyethyleneglycol isotridecyl ether	0009043-30-5			X		B			
8040	Silicic acid, zirconium salt	0010101-52-7		X			B			
8041	Tris(trimethylsilyl) phosphate	0010497-05-9		X			B			
8042	Trimethylsilanol, potassium salt	0010519-96-7			X		B			
8043	Chromium oxide	0011118-57-3			X		B			
8044	Cerium oxide	0011129-18-3			X		B			
8045	Barium zirconate	0012009-21-1			X		B			
8046	Cerium hydroxide	0012014-56-1			X		B			
8047	Diiron magnesium tetraoxide	0012068-86-9			X		B			
8048	Ammonium chloride	0012125-02-9			X	A				
8049	Diiodo(1,5-cyclooctadiene) platinum	0012266-72-7		X			B			
8050	Diacetoxidi-tert-butoxysilane	0013170-23-5		X			B			
8051	2-Ethylhexanoic acid, cobalt salt	0013586-82-8			X		B			
8052	Maleic acid, monohexyl ester	0015420-81-2		X			B			
8053	2-Ethylhexanoic acid, manganese salt	0015956-58-8			X		B			
8054	1,2-Bis(triethoxysilyl)ethane	0016068-37-4		X			B			
8055	Ethyltriacetoxysilane	0017689-77-9		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8056	Cesium hydroxide	0021351-79-1		X			B			
8057	Methyltris(methyl ethyl ketoxime)silane	0022984-54-9		X			B			
8058	Butyl titanate	0023355-24-0		X			B			
8059	Tetrapropyl zirconate	0023519-77-9		X			B			
8060	Triethoxy(3-ureidopropyl)silane	0023779-32-0		X			B			
8061	Dichlorodimethylsilane, polymer with trichloromethylsilane and trichlorophenylsilane	0025766-16-9			X		B			
8062	Polyethyleneglycol diacetate	0027252-83-1			X		B			
8063	Pentaerythritol tristearate	0028188-24-1			X		B			
8064	Bis(octadecyloxy)dimethylsilane	0029043-70-7			X		B			
8065	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl-3-ol	0029171-20-8		X			B			
8066	Octahydronaphthalene	0031244-58-3			X		B			
8067	Tetrakis(methyl ethyl ketoxime)silane	0034206-40-1		X			B			
8068	Polyglycerol monostearate	0037349-34-1			X	A				
8069	Acetic acid, 3-methoxypropyl ester	0041448-83-3			X		B			
8070	N-[2-(Benzylamino)ethyl]-3-aminopropyltrimethoxysilane hydrochloride	0042965-91-3		X			B			
8071	Platinum, 1,5-cyclooctadiene complexes	0046469-97-0		X			B			
8072	Trichlorotris(dibutyl sulphide)rhodium	0055425-73-5		X			B			
8073	Silicic acid trimethylsilyl ester	0056275-01-5			X		B			
8074	3,3-Bis[(dimethylvinylsilyl)oxy]-1,5-divinyl-1,1,5,5-tetramethyl-trisiloxane	0060111-54-8	X				B			
8075	Polyethyleneglycol ether of tallow fatty alcohol	0061791-28-4			X		B			
8077	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated	0063148-55-0			X		B			
8078	Siloxanes and silicones, diethyl	0063148-61-8			X		B			
8079	Phosphorimidic trichloride, phosphorus complex	0063175-85-9		X			B			
8080	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0064365-23-7			X		B			
8081	Rubber, fluorinated	0064706-30-5			X		B			
8082	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with poly(ethylene propylene)glycol monomethyl ether	0067762-85-0			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8083	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with silica	0067762-90-7			X		B			
8084	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl	0067762-94-1	X				B			
8085	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with polypropyleneglycol monobutyl ether	0067762-96-3			X		B			
8086	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl	0067762-99-6	X				B			
8087	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]propyl]-silyldiyne]tris(oxy)]tris-, methoxy terminated	0067923-07-3	X				B			
8088	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-propyl]silyldiyne] tris(oxy)]tris-	0067923-08-4			X		B			
8089	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine terminated	0067923-13-1	X				B			
8090	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, hydroxy terminated	0067923-19-7	X				B			
8091	Siloxanes and silicones, dimethyl, [(dimethoxymethylsilyl)oxy]-terminated	0068037-58-1	X				B			
8092	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether and poly(ethylene propylene)glycol monoacetate allyl ether	0068037-62-7			X		B			
8093	Siloxanes and silicones, dodecyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-76-3	X		X		B			
8094	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068037-83-2	X				B			
8095	Siloxanes and silicones, methyl methoxy, polymers with methyl silsesquioxanes	0068037-85-4	X				B			
8096	Siloxanes and silicones, methyl vinyl	0068037-87-6	X				B			
8097	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, [(dimethylvinylsilyl)oxy] terminated	0068037-88-7	X				B			
8098	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl	0068083-14-7	X				B			
8099	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0068083-18-1	X				B			
8100	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, hydroxy terminated	0068083-20-5	X				B			
8101	Tallow esters of glycerol, hydrogenated	0068308-54-3			X		B			
8102	Platinum, chlorooctanol complexes	0068412-56-6		X			B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8103	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, methoxy terminated	0068440-84-6	X			B			
8104	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with 3-chloro-1-propene, 1-decene and 4,4'-methylenebis[2,6-bis-(1,1-dimethyl-ethyl)phenol]	0068440-89-1			X	B			
8105	Platinum, 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane complexes	0068478-92-2		X		B			
8106	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, polymers with methyl silsesquioxanes	0068554-51-8			X	B			
8107	Siloxanes and silicones, dimethyl, octadecyloxy terminated	0068554-53-0			X	B			
8108	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl octyl	0068554-69-8	X	X	X	B			
8109	Silsesquioxanes, methyl, hydroxy terminated	0068554-71-2	X			B			
8110	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, hydroxy terminated	0068607-77-2	X			B			
8111	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes	0068648-59-9	X			B			
8112	α -Alkenes (C10-C16)	0068855-58-3			X	B			
8113	1,1,1-Trimethyl-N-(trimethylsilyl)silanamine, reaction products with ammonia, octamethylcyclotetrasiloxane and silica	0068937-51-9			X	B			
8114	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated	0068937-54-2			X	B			
8115	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated, propoxylated	0068937-55-3			X	B			
8116	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, hydroxy terminated	0068951-93-9	X			B			
8117	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methoxy terminated	0068951-94-0	X			B			
8118	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyloxy terminated	0068951-95-1	X			B			
8119	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, vinyl group terminated	0068951-96-2	X			B			
8120	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, mono(vinyl group) terminated	0068951-99-5	X			B			
8121	Siloxanes and silicones, dimethyl, mono(vinyl group) terminated	0068952-00-1	X			B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8122	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl methoxy, methoxy phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068952-93-2	X			B			
8123	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether	0068957-00-6			X	B			
8124	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, dipotassium salt	0068957-02-8			X	B			
8125	Tetraethoxysilane, reaction products with chlorodimethylsilane	0068988-57-8	X			B			
8126	Silica [dimethylvinylsilyl]oxyl and [(trimethylsilyl)oxy] modified	0068988-89-6			X	B			
8127	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, hydrogen terminated	0069013-23-6	X			B			
8128	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with dimethylcyclsiloxanes, methylphenylcyclsiloxanes and methylvinylcyclsiloxanes	0069430-28-0	X		X	B			
8129	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with trimethoxymethylsilane and N-[3-(trimethoxysilyl)- propyl]ethylenediamine	0069430-37-1			X	B			
8130	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with methyl hydrogen siloxanes and 1,1,3,3-tetramethyldisiloxane	0069430-47-3	X			B			
8131	3-(Bicyclo[2,2,1]hept-2-en-5-yl)-2,4-pentanedione, platinum	0069547-11-1		X		B			
8132	Silsesquioxanes, phenyl	0070131-69-0	X			B			
8133	Siloxanes and silicones, dimethyl, (C3-C33-alkyloxy) terminated	0070851-21-7			X	B			
8134	Dicarbonyldichloroplatinum, reaction products with 2,4,6-trimethyl-2,4,6-trivinylcyclotrisiloxane	0073018 55-0		X		B			
8135	Siloxanes and silicones, alkyl(C10-C50) methyl, dimethyl, methyl tetradecyl	0073891-93-7	X		X	B			
8136	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, dicarbonyldichloroplatinum complexes	0075300-83-3		X		B			
8137	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl vinyl, hydrogen terminated	0075300-84-4	X			B			
8138	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, hydroxy terminated	0080801-30-5	X			B			
8139	Tetrabutylphosphonium dimethylsilanolate	0090052-46-3		X		B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8140	Alkyl(C8-C14)sulphuric acid, ammonium salt	0090583-10-1			X		B		
8141	Fatty acids, palm kernel oil, 2-sulphoethyl esters, sodium salts	0093572-04-4			X		B		
8142	Tetraethoxysilane, reaction products with bis(acetyloxy)-dibutylstannane	0093925-42-9		X			B		
8143	Acetic acid, 3-ethoxypropyl ester	0094825-54-4			X		B		
8144	Bis(2,4-dimethylbenzoyl) peroxide	0096436-27-0		X			B		
8145	Dibutyltin dicocotate	0096633-68-0		X			B		
8146	Carbonylchloroplatinum, complexes with 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinylcyclotetrasiloxane	0097375-25-2			X		B		
8147	Maleic acid, bis(2-methoxy-1-methylethyl) ester	0102054-10-4			X		B		
8148	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl	0102782-61-6	X				B		
8149	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group terminated, ethoxylated	0102783-01-7			X		B		
8150	Tetraethoxysilane, hydrolysis products with 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane and hexamethyldisiloxane	0104199-38-4			X		B		
8151	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0109961-41-3	X				B		
8152	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0110775-80-9			X		B		
8153	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy-terminated	0113355-05-8	X				B		
8154	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy and hydroxy terminated	0114697-06-2	X				B		
8155	Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with polyethyleneglycol monomethyl ether	0117272-76-1			X		B		
8156	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether	0118577-98-3			X		B		
8157	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0119299-05-7			X		B		
8158	Siloxanes and silicones, 5-hexenyl methyl, hydroxy-terminated	0125613-45-8	X				B		

1	2	3	4			5		6	7	8
8159	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with poly(ethylene propylene) glycol monobutyl ether	0129893-29-4			X		B			
8160	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-(cyclohexylamino)propyl]-dimethoxysilyl]oxy] terminated	0129968-18-9	X				B			
8161	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyphenyl)propyl methyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0130885-21-1	X		X		B			
8162	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy methyl, ethoxy phenyl, polymers with methyl silsesquioxanes and phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-81-2	X				B			
8163	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy phenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-82-3	X				B			
8164	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, chlorine terminated	0133101-83-4	X				B			
8165	Silsesquioxanes, methyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-84-5	X				B			
8166	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy-terminated	0133101-85-6	X				B			
8167	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0133649-93-1	X				B			
8168	Siloxanes and silicones, dimethyl, 5-hexenyl group terminated	0144669-03-4	X				B			
8169	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group terminated	0146955-64-8	X				B			
8170	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl methyl	0146955-65-9	X				B			
8171	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with 3-vinyl-7-oxabicyclo[4,1,0]heptane and methyl hydrogen siloxanes	0148684-77-9			X		B			
8172	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [[dimethyl[2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)-ethyl]silyloxy] terminated	0150678-61-8			X		B			
8173	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with methyl hydrogen siloxanes	0153890-19-8	X		X		B			
8174	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecyl methyl, methyl 11-methoxy-11-oxoundecyl	0155419-59-3			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8175	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0161133-76-2	X				B			
8176	Acids, aliphatic, linear, calcium salts				X		B			
8177	Alkylarylsulphonic acid				X		B			
8178	Dodecylsulphuric acid, salts				X	A				
8179	Hydrocarbons, aromatic, C8-C10 (b,p, 135 - 210 °C)				X		B			
8180	Platinum, organic dienes and trienes complexes			X			B			
8181	Poly(ethylene propylene butylene)glycol monoalkyl (C4-C18) ethers				X		B			
8182	Polyethyleneglycol esters of aliphatic monocarboxylic acids (C6-C22)				X	A				
8183	Polyethyleneglycol ethers of fatty alcohols				X		B			
8184	Polytrimethylsiloxy-polymethylhydrogen-siloxypolysilicic acid		X				B			
8185	Polyvinyl acetate, partially hydrolyzed				X		B			
8186	Rhodium chloride/alkylsulphide complex			X			B			
8187	Saccharose monopalmitate				X		B			
8188	Silicic acid, alkyl esters				X		B			
8189	Silicic acid, salts				X	A				
8190	Silicic acid, silanated				X	A				
8191	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl terminated		X				B			
8192	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen terminated, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether				X		B			
8193	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl		X				B			
8194	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl group terminated		X				B			
8195	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, hydroxy terminated		X				B			
8196	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl-2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [2-methyl-3-hydroxy-4(1-oxa-2-phenylethanone)- cyclohexyl] ethyl, trimethylsiloxy terminated		X				B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8197	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with polyethylsilane and silica		X		X		B			
8199	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl 5-hexenyl, hydrogen terminated		X				B			
8200	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl alkyl		X	X	X		B			
8203	Trimethylsilicic acid, hydroxy and ethoxy terminated				X		B			

2 Restrizioni, specifiche e requisiti particolari

2.1 Restrizioni di gruppo di determinate sostanze

- 2.1.1 Le sostanze riportate nella Parte B della colonna 5 possono essere utilizzate solo alle seguenti condizioni:
- a. tali sostanze non devono appartenere alle seguenti categorie: sostanze classificate come mutagene, cancerogene o tossiche per la riproduzione secondo i criteri indicati nell'articolo 5 dell'ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (RS 813.11); e
 - b. tali sostanze non devono essere riscontrate nelle derrate alimentari quando si effettuano test di migrazione volto a misurare la concentrazione minima rilevabile con un metodo di analisi riconosciuto. Il limite di rilevabilità dipende dalla natura della sostanza; tuttavia, fatte salve le eccezioni indicate, tale concentrazione non può superare gli 0,01 mg/kg di derrata alimentare o di simulante alimentare (tolleranza analitica inclusa). Tale limite si applica alla somma delle concentrazioni di un gruppo di composti, nel caso in cui questi presentino un grado di tossicità o struttura simili (p. es. gli isomeri).
- 2.1.2 Le sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma possono essere utilizzate solo se sono espressamente autorizzate e menzionate negli allegati 2 e 9.
- 2.1.3 I materiali e gli oggetti di silicone non devono contenere alcun polisilossano ciclico che leghi allo stesso atomo di silicio un gruppo fenile e un atomo di idrogeno oppure un gruppo metile.

2.2 Restrizioni di materiali e oggetti di silicone

2.2.1 I materiali e gli oggetti di materia plastica non devono rilasciare le seguenti sostanze in quantità eccedenti i limiti di migrazione specifica indicati di seguito:

Sostanze	LMS [mg/kg di prodotto o simulante alimentare]
Bario	1
Cobalto	0,05
Rame	5
Ferro	48
Litio	0,6
Manganese	0,6
Zinco	25

2.2.2 I materiali e gli oggetti di silicone non devono rilasciare amine aromatiche primarie, fatta eccezione per quelle che figurano nella Tabella 1 dell'allegato I, in quantità rivelabile nei prodotti o simulanti alimentari. Il limite di rivelabilità è 0,01 mg di sostanza per kg di prodotto o simulante alimentare. Il limite di rivelabilità si applica alla somma delle amine aromatiche primarie rilasciate.

2.2.3 La somma di tutte le sostanze cedute alle derrate alimentari da materiali e oggetti di silicone non deve superare i 10 mg/dm² della superficie del materiale o dell'oggetto finito o i 60 mg/kg della derrata alimentare, valore considerato come il limite di migrazione globale.

2.2.4 La verifica del rispetto dei limiti di migrazione è effettuata secondo le regole fissate per le materie plastiche (allegato 4).

2.2.5 I materiali e gli oggetti costituiti da silicone non devono cedere più dello 0,5 % di materie organiche libere secondo il protocollo di prova seguente:

Circa 10 g di campione sono tagliati in pezzi della dimensione di circa 1×1 cm e lasciati per 48 ore a temperatura ambiente in un essiccatoio contenente cloruro di calcio. I pezzi vengono pesati con un margine di errore di $\pm 0,1$ mg e riscaldati in un forno mantenuto a 200 °C durante 4 ore. Dopo raffreddamento nell'essiccatoio, il campione è pesato nuovamente. La quantità di materia volatile persa risulta dalla differenza di massa, espressa in percentuale.

PROGETTO

Ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari (Ordinanza sui materiali e gli oggetti)

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 45 capoverso 5, 47 capoversi 3 e 4, 49 capoverso 2 e 50 dell'ordinanza del ... sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)¹,

ordina:

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza definisce i materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari e ne stabilisce i requisiti.

² Non sono considerati materiali e oggetti le sostanze di ricopertura per derrate alimentari, come formaggi, preparazioni di carne e salumi o frutta, che formano un tutto unico con le derrate alimentari e possono essere consumate assieme a esse.

³ Sono esclusi dal campo di applicazione della presente ordinanza:

- a. i materiali e gli oggetti forniti come oggetti di antiquariato;
- b. gli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico.

Art. 2 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *buona prassi di fabbricazione (BPF)*: aspetti di garanzia della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana o modificare in modo inaccettabile la composizione della derrata alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche;
- b. *sistema di garanzia della qualità*: insieme degli accordi organizzati e documentati, conclusi al fine di garantire che i materiali e gli oggetti siano della qualità atta a renderli conformi alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi necessari per l'uso cui sono destinati;

RS ...

¹ RS ...

- c. *sistema di controllo della qualità*: applicazione sistematica di misure stabilite nell'ambito del sistema di garanzia della qualità al fine di garantire che i materiali di partenza e i materiali e gli oggetti intermedi e finiti siano conformi alle specifiche elaborate nel sistema di garanzia della qualità;
- d. *monomero o altra sostanza di partenza*:
 - 1. sostanza sottoposta a qualsiasi tipo di processo di polimerizzazione per la fabbricazione di polimeri; oppure
 - 2. sostanza macromolecolare naturale o sintetica impiegata nella fabbricazione di macromolecole modificate; oppure
 - 3. sostanza utilizzata per modificare macromolecole naturali o sintetiche preesistenti;
- e. *polimero*: sostanza macromolecolare ottenuta nei seguenti modi:
 - 1. processo di polimerizzazione, quale la poliaddizione o la policondensazione o qualsiasi altro processo simile, di monomeri e altre sostanze di partenza,
 - 2. la modifica chimica di macromolecole naturali o sintetiche; oppure
 - 3. la fermentazione microbica;
- f. *additivo*: sostanza aggiunta intenzionalmente alla materia plastica per conseguire un effetto fisico o chimico durante la lavorazione della materia plastica o nel materiale o oggetto finito; è destinato ad essere presente nel materiale o oggetto finito;
- g. *coadiuvante del processo di polimerizzazione*: sostanza utilizzata per fungere da mezzo adeguato per la fabbricazione di polimeri o materie plastiche; può essere presente nel materiale o oggetto finito, ma non è destinato ad essere presente e non ha effetti fisici o chimici nel materiale o nell'oggetto finale;
- h. *sostanza ausiliaria della polimerizzazione*: sostanza che innesca la polimerizzazione e/o controlla la formazione della struttura macromolecolare (p. es. i catalizzatori);
- i. *limite di migrazione globale (LMG)*: quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari;
- j. *limite di migrazione specifica (LMS)*: quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nelle derrate o nei simulanti alimentari;
- k. *limite di migrazione specifica totale [LMS(T)]*: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nelle derrate o nei simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate;
- l. *barriera funzionale*: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, in grado di garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme all'articolo 47 ODerr e alle disposizioni della presente ordinanza;
- m. *simulante alimentare*: mezzo di prova che imita la derrata alimentare; il comportamento del simulante alimentare simula la migrazione dai materiali destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari;

- n. *coloranti*: polveri, paste o liquidi colorati che vengono aggiunti intenzionalmente ai materiali per conferire un colore; comprendono le tinture (coloranti solubili) e i pigmenti organici e inorganici;
- o. *sostanza in nanoforma (nanoparticella)*: sostanza libera, sotto forma di aggregato o agglomerato, in cui una o più dimensioni esterne siano comprese fra 1 e 100 nanometri o una sostanza che presenta un rapporto superficie specifica-volume superiore a $60 \text{ m}^2/\text{cm}^3$. Una sostanza è considerata nanoparticella soltanto quando è fabbricata specificatamente per sfruttarne le proprietà risultanti dalle dette dimensioni esterne della particella contenuta o dal rapporto superficie specifica-volume della sostanza.

Sezione 2 Etichettatura

Art. 3

¹ Sui materiali e sugli oggetti che non sono ancora stati a contatto con derrate alimentari, al momento della consegna ai consumatori devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. un riferimento all'uso al quale sono destinati (p. es. l'indicazione «per derrate alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego, ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaino per minestra, o il simbolo riprodotto nell'allegato 1;
- b. se del caso: un riferimento alle modalità d'impiego;
- c. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo della persona che fabbrica, importa o vende il materiale o l'oggetto.

² Si può rinunciare alle indicazioni secondo il capoverso 1 lettera a, se i materiali e gli oggetti, per la loro stessa natura, sono chiaramente destinati a entrare in contatto con derrate alimentari.

³ Le indicazioni di cui al capoverso 1 possono anche essere apposte sull'imballaggio, su un'etichetta o su un cartellino situato nelle immediate vicinanze del materiale o dell'oggetto al momento della consegna. L'indicazione di cui al capoverso 1 lettera c può essere apposta su un cartellino unicamente se, per ragioni tecniche, non può essere apposta direttamente sul materiale o sull'oggetto.

⁴ Se i materiali e gli oggetti non sono consegnati ai consumatori, le indicazioni possono figurare sui materiali o sugli oggetti, sui documenti di accompagnamento, sulle etichette oppure sugli imballaggi.

Sezione 3 Buona prassi di fabbricazione (BPF)

Art. 4 Buona prassi di fabbricazione

I materiali e gli oggetti devono essere prodotti conformemente alla BPF.

Art. 5 Sistema di garanzia della qualità

La persona responsabile deve istituire, attuare e far rispettare un sistema di garanzia della qualità efficace e documentato. Il suddetto sistema deve:

- a. tenere conto dell'adeguatezza del personale, delle sue conoscenze e competenze, nonché dell'organizzazione delle sedi e delle attrezzature necessarie a garantire che i materiali e gli oggetti finiti siano conformi alle norme ad essi applicabili;
- b. essere applicato tenendo conto della dimensione dell'impresa, in modo da non costituire un onere eccessivo per l'azienda.

Art. 6 Sistemi di controllo della qualità

¹ La persona responsabile deve istituire e mantenere un sistema di controllo della qualità efficace.

² Il sistema di controllo della qualità deve comprendere il monitoraggio dell'attuazione e del totale rispetto della BPF e deve identificare misure volte a correggere eventuali mancanze di conformità alla BPF. Tali misure correttive vanno attuate senza indugio e messe a disposizione delle autorità competenti per le ispezioni.

Art. 7 Documentazione

¹ La persona responsabile deve elaborare e conservare un'adeguata documentazione riguardante le specifiche, le formulazioni e i processi di fabbricazione che siano pertinenti per la conformità e la sicurezza di materiali e oggetti finiti.

² La persona responsabile deve elaborare e conservare un'adeguata documentazione relativa alle registrazioni delle varie operazioni di fabbricazione svolte che siano pertinenti per la conformità e la sicurezza di materiali e oggetti finiti, e relativa ai risultati del sistema di controllo della qualità.

³ La documentazione deve essere messa a disposizione delle autorità competenti, qualora lo richiedano, da parte della persona responsabile.

Sezione 4 Materiali e oggetti di metallo o leghe metalliche**Art. 8** Requisiti generali

¹ I materiali e gli oggetti di metallo o lega metallica, compresi quelli coperti da un rivestimento, possono avere contenuti di piombo, cadmio e arsenico non superiori allo 0,05 per cento in massa di piombo, allo 0,01 per cento in massa di cadmio e allo 0,03 per cento in massa di arsenico.

² Quando i materiali e oggetti sono ricoperti da uno strato di stagno, nichelio, cromo, argento, oro o qualsiasi altro metallo, il rivestimento deve sempre essere in buono stato.

Art. 9 Requisiti specifici

¹ I materiali e gli oggetti destinati alla produzione di succhi di frutta o di verdura non devono cedere ai succhi più di 10 mg di alluminio per litro.

² I materiali e gli oggetti di rame o di sue leghe devono essere muniti di un rivestimento duraturo. Sono eccettuati gli oggetti di cui è dimostrato che non comportano pericoli di intossicazione (p. es. recipienti per cuocere caramello, per sbattere a neve le uova, per produrre formaggi, birra o acquavite, la rubinetteria).

³ I materiali e gli oggetti di stagno devono essere composti almeno del 97 per cento in massa di stagno e possono contenere al massimo lo 0,05 per cento in massa di piombo e al massimo lo 0,01 per cento in massa di cadmio. Lo stagno utilizzato per rivestire l'acciaio (banda stagnata o ferro stagnato) deve contenere per il tipo Sn 99,85 al massimo lo 0,01 per cento in massa di piombo e lo 0,01 per cento in massa di cadmio.

⁴ Gli apparecchi metallici per la miscita di bevande contenenti acidi come vino, birra ecc. (p. es. tubazioni, sifoni, rubinetti di miscita) non possono essere fatti di nichelio o essere nichelati. È eccettuato l'acciaio inossidabile ferritico e austenitico di qualità alimentare.

⁵ L'utilizzo di materiali e oggetti costituiti esclusivamente di zinco è ammesso solo se è stata effettuata un'analisi dei rischi comprovante l'inerzia nel campo di applicazione in questione. I materiali e gli oggetti di metallo muniti di rivestimenti metallici a base di zinco o di una lega di zinco non devono essere usati in contatto diretto con le derrate alimentari, a eccezione delle derrate alimentari secche non acide.

Sezione 5 Materiali e oggetti di materia plastica**Art. 10** Definizioni

¹ I materiali e oggetti di materia plastica sono:

- a. materiali e articoli, e parti di essi, realizzati esclusivamente in materia plastica;
- b. materiali e oggetti multistrato di materia plastica tenuti insieme da adesivi o con altri mezzi;
- c. materiali e oggetti di cui alle lettere a. o b. stampati e/o rivestiti;
- d. strati di materia plastica o rivestimenti di materia plastica, che costituiscono guarnizioni di coperchi e chiusure e che con tali coperchi e chiusure formano un insieme di due o più strati di differenti tipi di materiali;
- e. strati di materia plastica in materiali e oggetti multistrato multimateriali, compresi gli strati usati per rivestire, verniciare, laccare, stratificare o impregnare detti materiali e oggetti, e gli strati di materia plastica contenenti altri materiali.

² La materia plastica è un polimero a cui possono essere stati aggiunti additivi o altre sostanze, capace di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti.

³ Il multistrato di materia plastica è un materiale o un oggetto composto da due o più strati di materia plastica.

⁴ Il multistrato multimateriale è un materiale o un oggetto composto da due o più strati di vari tipi di materiali, di cui almeno uno di materia plastica.

Art. 11 Sostanze autorizzate e condizioni di utilizzo

¹ Per la produzione di materiali e oggetti di materia plastica possono essere utilizzate solo le sostanze contenute negli elenchi dell'allegato 2, conformemente ai requisiti indicati.

² In deroga al capoverso 1, le sostanze di seguito indicate che non sono contenute negli elenchi possono essere utilizzate nella produzione di materiali e oggetti di materia plastica, nella misura in cui non diano luogo a rischi per la salute dei consumatori:

- a. sostanze ausiliarie della polimerizzazione;
- b. coloranti;
- c. solventi;
- d. sali (compresi i sali doppi e i sali acidi) di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio e zinco di acidi, fenoli o alcoli autorizzati; la denominazione «acido/i di...», «sale/i di» compare nell'elenco quando il/gli acido/i libero/i non è/sono menzionato/i. In questi casi, il significato di «sali» è «sali di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio e zinco».
- e. le miscele ottenute miscelando sostanze autorizzate senza una reazione chimica dei componenti;
- f. qualora utilizzate come additivi, le sostanze polimeriche naturali o sintetiche del peso molecolare minimo di 1000 Da, eccetto le macromolecole ottenute per fermentazione microbica, conformi ai requisiti della presente sezione, se capaci di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti;
- g. qualora utilizzati come monomeri o altre sostanze di partenza, i prepolimeri e le sostanze macromolecolari naturali o sintetiche così come le loro miscele, eccetto le macromolecole ottenute per fermentazione microbica, se i monomeri o le sostanze di partenza necessarie alla loro sintesi figurano negli elenchi dell'allegato 2;
- h. le sostanze di uno strato di materia plastica nei materiali e oggetti multistrato o multimateriali non a diretto contatto con la derrata alimentare e separato da essa da una barriera funzionale;
- i. sostanze presenti non intenzionalmente.

³ Le sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma possono essere utilizzate solo se sono autorizzate come tali nell'allegato 2.

Art. 12 Limite di migrazione globale

¹ I materiali e gli oggetti di materia plastica realizzati esclusivamente in materia plastica o multistrato di materia plastica non devono cedere i loro costituenti ai simulanti alimentari in quantità superiori a 10 mg di costituenti totali ceduti per dm² di superficie a contatto con le derrate alimentari (mg/dm²).

² In deroga al capoverso 1, i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a entrare in contatto con derrate alimentari per lattanti e bambini piccoli, così come definiti dall'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali², non devono trasferire i loro costituenti ai simulanti alimentari in quantità superiori a 60 mg di costituenti totali rilasciati per kg di simulante alimentare.

Art. 13 Limiti di migrazione specifica

¹ I materiali e gli oggetti di materia plastica non devono cedere i loro costituenti alle derrate alimentari in quantità superiori ai limiti di migrazione specifica (LMS) di cui all'allegato 2. Tali limiti sono espressi in mg di sostanza per kg di derrata alimentare (mg/kg).

² Gli additivi che sono anche autorizzati come additivi alimentari dall'ordinanza del DFI del 22 giugno 2007 sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd)³ non devono migrare nelle derrate alimentari in quantità tali da produrre un effetto tecnico nelle derrate alimentari e non devono superare le restrizioni di cui all'ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari in cui il loro utilizzo come additivi alimentari o sostanze aromatizzanti è autorizzato.

Art. 14 Requisiti specifici applicabili agli strati di materia plastica non a diretto contatto con la derrata alimentare

¹ Gli strati di materia plastica non a diretto contatto con la derrata alimentare e che ne sono separati mediante una barriera funzionale possono:

- a. non rispettare le restrizioni e le specifiche previste nella presente sezione, o
- b. essere prodotti con sostanze che non sono contenute negli elenchi dell'allegato 2.

² La migrazione delle sostanze di cui al capoverso 1, lettera b nella derrata o nel simulante alimentare non deve essere rilevabile.

³ Le sostanze di cui al capoverso 1, lettera b non devono appartenere alle seguenti categorie:

- a. sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) di categoria 1A, 1B o 2 nella direttiva (CE) n. 1272/2008 citata nell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (OPChim)⁴;

² RS ...

³ RS 817.022.31

⁴ RS 813.11

- b. sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma.

Art. 15 Dichiarazione di conformità

¹ Una dichiarazione scritta deve accompagnare i materiali e gli oggetti di materia plastica, i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione nonché le sostanze destinate alla fabbricazione di detti materiali e oggetti. Tale dichiarazione non è necessaria per la consegna al consumatore finale.

² La dichiarazione scritta di cui al capoverso 1 è redatta dalla persona responsabile. Essa deve contenere le informazioni previste nell'allegato 3. Si presume che i materiali e oggetti valutati in conformità con le regole definite nell'allegato 4 soddisfino i requisiti di valutazione della conformità ai limiti di migrazione.

³ La dichiarazione scritta deve consentire un'identificazione agevole dei materiali, degli oggetti, dei prodotti in una fase intermedia della fabbricazione o delle sostanze per cui viene rilasciata. Deve inoltre essere rinnovata quando cambiamenti significativi a livello di composizione o fabbricazione determinino variazioni della migrazione dai materiali o dagli oggetti o quando si sia in presenza di nuovi dati scientifici.

Art. 16 Documentazione

¹ L'operatore economico mette a disposizione dell'autorità competente che ne faccia richiesta la documentazione atta a dimostrare che i materiali e gli oggetti, i prodotti della fase intermedia della fabbricazione e le sostanze destinate alla fabbricazione dei materiali e oggetti sono conformi ai requisiti della presente sezione.

² Tale documentazione contiene tra l'altro le condizioni e i risultati delle prove, dei calcoli, compresa la modellizzazione, delle altre analisi, e comprende le prove della sicurezza o le argomentazioni a dimostrazione della conformità.

Sezione 6 Materiali e oggetti di plastica riciclata

Art. 17 Definizioni

¹ Ai fini della presente sezione si applicano le definizioni di cui alla sezione 5.

² Si applicano inoltre le seguenti definizioni:

- a. *processo di riciclo*: processo in cui i rifiuti plastici vengono riciclati;
- b. *input di materia plastica*: materiali e oggetti di plastica raccolti e separati dopo l'uso e impiegati come materia prima nel processo di riciclo;
- c. *riciclatore*: persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto, nell'impresa sotto il suo controllo, delle prescrizioni di cui alla presente sezione riguardanti i processi di riciclo.

Art. 18 Domanda di autorizzazione di un processo di riciclo

La domanda di autorizzazione di cui all'articolo 48 ODerr⁵ deve comprendere:

- a. nome e indirizzo dell'impresa e del sito di riciclo in Svizzera;
- b. un fascicolo tecnico e scientifico che deve riguardare in particolare:
 1. la caratterizzazione dell'input di materia plastica;
 2. il processo di riciclo, in particolare la capacità del processo di trattamento di decontaminare l'input di materia plastica;
 3. i criteri per caratterizzare la plastica riciclata;
 4. se del caso, eventuali raccomandazioni relative alle condizioni riguardanti il campo di applicazione della plastica riciclata.

Art. 19 Autorizzazione del processo di riciclo

La decisione che rilascia l'autorizzazione include i dati seguenti:

- a. la denominazione del processo di riciclo;
- b. il/i nome/i e indirizzo/i del/i titolare/i dell'autorizzazione e del sito di produzione;
- c. una breve descrizione del processo di riciclo;
- d. se del caso, le condizioni o restrizioni riguardanti l'input di materia plastica;
- e. se del caso, le condizioni o restrizioni riguardanti il processo di riciclo;
- f. se del caso, la caratterizzazione della plastica riciclata;
- g. se del caso, le condizioni riguardanti il campo di applicazione della plastica riciclata prodotta dal processo di riciclo;
- h. se del caso, le prescrizioni concernenti il controllo della conformità del processo di riciclo alle condizioni dell'autorizzazione;
- i. la data di decorrenza dell'autorizzazione;
- j. il numero dell'autorizzazione.

Art. 20 Dichiarazione di conformità e conservazione delle registrazioni

Oltre alle prescrizioni di cui all'articolo 15, la dichiarazione deve contenere:

- a. per la plastica riciclata:
 1. all'occorrenza una dichiarazione che certifichi che il processo di riciclo è stato autorizzato dall'USAV con indicazione del numero dell'autorizzazione o dalla Commissione europea con indicazione del numero di *registro comunitario dei processi di riciclo autorizzati* ai sensi dell'articolo 9 paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 282/2008⁶;

⁵ RS ...

⁶ Regolamento (CE) n. 282/2008 della Commissione del 27 marzo 2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n. 2023/2006, GU L 86 del 28.3.2008, pag. 9.

2. all'occorrenza una dichiarazione che certifichi che l'input di materia plastica, il processo di riciclo e la plastica riciclata siano conformi alla caratterizzazione per la quale è stata concessa l'autorizzazione;
 3. una dichiarazione che certifichi l'esistenza di un sistema di garanzia della qualità conforme alla sezione 3 e alle regole dettagliate definite nell'allegato 5.
- b. per i materiali e oggetti di plastica riciclata, all'occorrenza una dichiarazione che certifichi che il processo di riciclo è stato autorizzato dall'USAV con indicazione del numero dell'autorizzazione o dalla Commissione europea con indicazione del numero di *registro comunitario dei processi di riciclo autorizzati* ai sensi dell'articolo 9 paragrafo 1 del regolamento (CE) n. 282/2008;

Sezione 7 Materiali e oggetti in pellicola di cellulosa

Art. 21 Campo di applicazione

¹ Le disposizioni della presente sezione si applicano agli oggetti e ai materiali di pellicole di cellulosa rigenerata (cellofan) che, in quanto prodotto finito o parte di un prodotto finito, appartengono a una delle seguenti categorie:

- a. pellicole di cellulosa rigenerata non ricoperte;
- b. pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte con una vernice derivata da cellulosa;
- c. pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte con una vernice composta di materia plastica.

² Non sono applicabili ai budelli sintetici.

Art. 22 Definizione

Le pellicole di cellulosa rigenerata sono fogli sottili, prodotti con cellulosa raffinata, ottenuta da legno o cotone non riciclati. Per esigenze di natura tecnologica si possono aggiungere sostanze adeguate nella massa o in superficie. Le pellicole di cellulosa rigenerata possono essere ricoperte da un rivestimento su una o su entrambe le facce.

Art. 23 Superficie stampata della pellicola di cellulosa rigenerata

La superficie stampata della pellicola di cellulosa rigenerata non deve entrare in contatto con le derrate alimentari.

Art. 24 Sostanze autorizzate

¹ Le pellicole di cellulosa rigenerata non ricoperte possono essere fabbricate unicamente a partire dalle sostanze o dai gruppi di sostanze menzionati all'allegato 6, nelle condizioni ivi previste.

² Le pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte con una vernice derivata da cellulosa possono essere fabbricate unicamente a partire dalle sostanze o dai gruppi di sostanze menzionati all'allegato 7, nelle condizioni ivi previste.

³ Prima dell'applicazione della vernice, le pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte con una vernice composta di materia plastica possono essere fabbricate unicamente a partire dalle sostanze o dai gruppi di sostanze menzionati all'allegato 6, nelle condizioni ivi previste. La vernice composta di materia plastica può essere fabbricata unicamente a partire dalle sostanze o dai gruppi di sostanze menzionati all'allegato 2, tenendo conto dei requisiti applicabili ai materiali e agli oggetti di materia plastica.

Art. 25 Coloranti e adesivi

L'impiego di sostanze non menzionate all'articolo 24 è ammesso se esse sono utilizzate come coloranti o come adesivi e non è rilevabile alcuna traccia di migrazione di dette sostanze all'interno o sulla superficie delle derrate alimentari.

Sezione 8 Materiali e oggetti di ceramica, vetro, smalto e simili

Art. 26

Le parti di materiali e oggetti di ceramica, vetro, smalto e materiali simili che vengono a contatto con derrate alimentari possono rilasciare a queste ultime al massimo i quantitativi di piombo e cadmio fissati nell'allegato 8.

Sezione 9 Materiali e oggetti di carta e cartone

Art. 27

¹ I materiali e gli oggetti di carta e di cartone devono avere una consistenza tale da permettere di staccare in modo ineccepibile le derrate alimentari dai materiali e dagli oggetti stessi.

² La carta usata, la carta e il cartone riciclati non possono essere impiegati per avvolgere o imballare derrate alimentari a contatto diretto; fanno eccezione la frutta e la verdura che non liberano succo e che devono essere pelate o sbucciate nonché le uova. Gli scarti nuovi di fabbricazione non sono considerati carta usata.

³ In deroga al capoverso 2, è consentito utilizzare uno strato in carta o in cartone riciclato che non sia a diretto contatto con la derrata alimentare e che sia da essa separato per mezzo di una barriera funzionale o di un altro imballaggio interno, a condizione che il prodotto finito soddisfi i requisiti dell'articolo 47 ODerr.

Sezione 10 Paraffina, cere e coloranti

Art. 28 Paraffine e cere

Le paraffine e le cere destinate alla fabbricazione di contenitori che vengono a contatto immediato con derrate alimentari devono:

- a. essere conformi ai requisiti della *Pharmacopoea Helvetica*, 11^a edizione⁷;
- b. essere prive di sostanze cancerogene.

Art. 29 Coloranti

Per dipingere le parti di materiali o oggetti che vengono a contatto con derrate alimentari, possono essere usati:

- a. i coloranti ammessi conformemente all'ordinanza del DFI sugli additivi⁸;
- b. il solfato di bario;
- c. le lacche coloranti alla barite prive di carbonato di bario e di composti solubili di bario;
- d. l'ossido di cromo III;
- e. il rame e le sue leghe.

Sezione 11 Materiali e oggetti di silicone

Art. 30 Campo di applicazione

Le disposizioni della presente sezione si applicano ai materiali e oggetti attribuibili alle seguenti categorie:

- a. i materiali e gli oggetti e parti di essi, realizzati esclusivamente in silicone;
- b. i siliconi utilizzati per rivestire, verniciare, laccare, stratificare o impregnare materiali e oggetti multimateriali.

Art. 31 Definizione

I siliconi (polisilossani) sono polimeri macromolecolari caratterizzati da legami Si-O-Si e Si-C. I siliconi comprendono una gamma di prodotti aventi una varietà di proprietà e applicazioni: elastomeri di silicone, fluidi di silicone, paste di silicone, resine di silicone.

⁷ Ora: «11^a edizione». Non pubblicata nella RU; può essere ordinata presso <http://www.phhelv.ch/faces/pages/formIntro.xhtml>

⁸ RS 817.022.31

Art. 32 Sostanze autorizzate

¹ I materiali e gli oggetti di silicone possono essere fabbricati unicamente a partire dalle sostanze menzionate negli elenchi degli allegati 2 e 9, nelle condizioni ivi previste.

² Sono autorizzati anche i sali (compresi i sali doppi e i sali acidi) di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio e zinco di acidi, fenoli o alcoli autorizzati; la denominazione «acido/i di..., sale/i di...» compare nell'elenco quando il/gli acido/i libero/i non è/sono menzionato/i. In questi casi, il significato di «sali» è «sali di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio e zinco».

Sezione 12 Inchiostri per imballaggi**Art. 33** Campo di applicazione

¹ Le disposizioni della presente sezione si applicano agli inchiostri per imballaggi in quanto parte specifica dei materiali e degli oggetti.

² Non sono applicabili se:

- a. lo strato di inchiostro per imballaggi è in contatto diretto con le derrate alimentari;
- b. la natura dei materiali e oggetti rende impossibile la migrazione delle sostanze degli inchiostri per imballaggi nelle derrate alimentari;
- c. la maculazione delle sostanze o il loro trasferimento mediante una fase gassosa possono essere esclusi.

Art. 34 Definizioni

¹ Gli inchiostri per imballaggi sono preparati di inchiostro e vernice di stampa destinate a essere stampati sulla superficie dei materiali e degli oggetti che non entra in contatto diretto con le derrate alimentari.

² Sono fabbricati a partire da sostanze come leganti, coloranti, pigmenti, plastificanti, solventi, essiccativi nonché altri additivi e sono applicati sui materiali e oggetti con un adeguato procedimento di stampa o verniciatura.

³ Nel loro stato finale gli strati di inchiostro per imballaggi sono costituiti da fini pellicole di inchiostro o di vernice di stampa essiccate o indurite sulla superficie dei materiali e degli oggetti.

Art. 35 Sostanze autorizzate

¹ Gli inchiostri per imballaggi possono essere fabbricati soltanto con le sostanze menzionate negli allegati 2 e 10 e rispettando le condizioni ivi stabilite.

² Sono autorizzati anche i sali (compresi i sali doppi e i sali acidi) di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio

e zinco di acidi, fenoli o alcoli autorizzati; la denominazione «acido/i di..., sale/i di...» compare nell'elenco quando il/gli acido/i libero/i non è/sono menzionato/i. In questi casi, il significato di «sali» è «sali di alluminio, ammonio, bario, calcio, cobalto, rame, ferro, litio, magnesio, manganese, potassio, sodio e zinco».

Sezione 13 Materiali e oggetti attivi e intelligenti

Art. 36 Definizioni

Ai fini della presente sezione si intende per:

- a. *materiali e oggetti attivi*: materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni delle derrate alimentari confezionate. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilasciano sostanze nella derrata alimentare confezionata o nel suo ambiente, o le assorbono dagli stessi; non sono considerati attivi i materiali e gli oggetti tradizionalmente utilizzati per rilasciare componenti naturali in determinate derrate alimentari (p. es. le botti di legno);
- b. *materiali e oggetti intelligenti*: materiali e oggetti che controllano le condizioni della derrata alimentare confezionata o del suo ambiente;
- c. *componente*: sostanza singola o la combinazione di varie sostanze che svolgono la funzione attiva e/o intelligente del materiale od oggetto, compresi i prodotti della reazione *in situ* di tali sostanze; la definizione non comprende le parti passive, come il materiale al quale le sostanze sono aggiunte o incorporate;
- d. *materiali e oggetti attivi rilascianti*: materiali e oggetti attivi i quali, per concezione, incorporano deliberatamente componenti che rilasciano sostanze nei o sulle derrate alimentari confezionate o nell'ambiente delle derrate alimentari;
- e. *sostanze attive rilasciate*: sostanze destinate a essere rilasciate dai materiali e oggetti attivi rilascianti nelle o sulle derrate alimentari confezionate o nell'ambiente delle derrate alimentari e che svolgono una funzione in tali derrate.

Art. 37 Requisiti applicabili ai materiali e agli oggetti attivi

¹ Nei componenti di materiali e oggetti attivi e intelligenti possono essere utilizzate soltanto le seguenti sostanze:

- a. le sostanze che rientrano nel campo di applicazione di disposizioni applicabili alle derrate alimentari;
- b. le sostanze attive aggiunte o incorporate con tecniche quali l'innesto o l'immobilizzazione;
- c. le sostanze utilizzate in componenti che non sono a contatto diretto con le derrate alimentari o con l'ambiente delle derrate alimentari e sono separati da

queste derrate da una barriera funzionale, purché la loro migrazione non sia rilevabile e non appartengano a nessuna delle seguenti categorie:

1. sostanze classificate come «mutagene», «cancerogene» o «tossiche per la riproduzione» (sostanze CMR) di categoria 1A, 1B o 2 nella direttiva (CE) n. 1272/2008 citata nell'allegato 2 numero 1 dell'ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (OPChim)⁹.
2. sostanze prodotte intenzionalmente in nanoforma.

² I materiali e gli oggetti attivi possono modificare la composizione o le caratteristiche organolettiche delle derrate alimentari solo in maniera tale che, anche dopo la modifica, le derrate alimentari siano ancora conformi alla legislazione applicabile alle derrate alimentari.

³ La quantità di sostanza attiva rilasciata non è computata nel valore della migrazione globale misurata ove, nell'ambito di una sezione specifica, è fissato un limite di migrazione globale per il materiale o oggetto destinato a entrare in contatto con le derrate alimentari nel quale il componente è incorporato.

Art. 38 Etichettatura

¹ I materiali e gli oggetti attivi o intelligenti devono essere etichettati in modo tale che la loro funzione e la loro destinazione d'uso siano definite chiaramente.

² Le sostanze attive rilasciate sono considerate ingredienti ai sensi dell'ordinanza del DFI del ... relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID)¹⁰ e sono soggette alle disposizioni di tale ordinanza.

³ Qualora diano l'impressione di essere commestibili, i materiali e oggetti attivi e intelligenti o le parti di essi devono recare, affinché il consumatore possa individuare le parti non commestibili:

- a. la dicitura «NON MANGIARE»; e
- b. quando sia tecnicamente possibile, il simbolo riprodotto nell'allegato 11.

⁴ Le informazioni di cui al capoverso 3 devono essere ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili. Devono essere stampate in caratteri di almeno 3 mm.

Art. 39 Dichiarazione di conformità

¹ Nelle fasi di commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, una dichiarazione scritta deve accompagnare i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, siano o no a contatto con derrate alimentari, i componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti e le sostanze destinate alla fabbricazione dei componenti.

² La dichiarazione scritta di cui al capoverso 1 è redatta dalla persona responsabile e contiene le informazioni previste nell'allegato 12.

⁹ RS 813.11

¹⁰ RS ...

Art. 40 Documentazione

¹ L'operatore economico mette a disposizione dell'autorità competente che ne faccia richiesta un'adeguata documentazione dalla quale risulta che i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti, nonché i componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti, sono conformi ai requisiti della presente sezione.

² La documentazione contiene informazioni concernenti l'adeguatezza e l'efficacia dei materiali e oggetti attivi e intelligenti, le condizioni e i risultati delle prove, dei calcoli o delle altre analisi, nonché le prove della sicurezza o la dimostrazione logica della conformità.

Sezione 14 Adeguamento degli allegati**Art. 41**

¹ L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato più recente della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

² Chiunque può chiedere all'USAV che negli allegati venga inserita una nuova sostanza.

³ L'annuncio di una nuova sostanza deve essere accompagnato da un fascicolo comprendente in particolare:

- a. l'identità della sostanza;
- b. le proprietà chimiche e fisiche della sostanza;
- c. l'uso previsto della sostanza;
- d. se del caso, le autorizzazioni relative alla sostanza;
- e. la migrazione della sostanza (concentrazione residua nel materiale o nell'oggetto, natura e concentrazione dei componenti in grado di migrare, metodi analitici);
- f. la tossicologia della sostanza nonché dei relativi prodotti di degradazione e impurità.

Sezione 15 Disposizioni finali**Art. 42** Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui materiali e gli oggetti¹¹ è abrogata.

¹¹ RU ...

Art. 43 Disposizioni transitorie

¹ Fatti salvi i capoversi 2–3, le disposizioni transitorie sono definite nell'articolo 90 ODerr.

² Le autorizzazioni di cui all'articolo 10 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui materiali e gli oggetti¹² restano valide se sono state concesse a un'impresa che dispone di un sito di produzione in Svizzera. Le autorizzazioni ricevono un numero conformemente all'articolo 19 e saranno inserite nell'elenco di cui all'articolo 7 capoverso 2 ODerr.

³ Le autorizzazioni concesse dall'USAV a imprese e siti di produzione situati all'estero restano valide fino al ... (1 anno dopo l'entrata in vigore della presente ordinanza).

Art. 44 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il... .

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

¹² RU 2005 636

Allegato 1
(art. 3 cpv. 1 lett. a)

Simbolo riportato sui materiali e oggetti, indicante l'uso al quale sono destinati



PROGETTO

Allegato 2

(art. 11 cpv. 1, 2 lett. g e 4, 13 cpv. 1, 14 cpv. 1 lett. b, 24 cpv. 3, 32 cpv. 1 e 35 cpv. 1)¹⁾

Elenco delle sostanze autorizzate per la produzione di strati di materia plastica di materiali e oggetti di materia plastica, requisiti in merito ¹³

L'elenco delle sostanze autorizzate al mese x 201x per la produzione di strati di materia plastica di materiali e oggetti di materia plastica e i requisiti in merito può essere ottenuto presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna ed è pubblicato sul relativo sito al seguente indirizzo:

www.blv.admin.ch > Materie plastiche

¹³ Conformemente all'articolo 5, capoverso 1 della legge del 18 giugno 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), l'allegato 2 non è più pubblicato nella RU.

Allegato 3
(art. 15 cpv. 2)

Dichiarazione di conformità dei materiali e oggetti di materia plastica

La dichiarazione scritta di cui all'articolo 15, capoverso 2 deve contenere le seguenti informazioni:

- a. l'identità e l'indirizzo dell'operatore economico che emette la dichiarazione di conformità;
- b. l'identità e l'indirizzo dell'operatore economico che produce o importa i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché le sostanze destinate alla fabbricazione di detti materiali e oggetti;
- c. l'identità dei materiali, degli oggetti, dei prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché delle sostanze destinate alla fabbricazione di detti materiali e oggetti;
- d. la data della dichiarazione;
- e. la conferma che i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, nonché le sostanze sopracitate soddisfano le prescrizioni pertinenti;
- f. informazioni adeguate circa le sostanze impiegate o i prodotti di degradazione per i quali l'allegato 2 stabilisce restrizioni e/o specifiche, così da consentire agli operatori commerciali a valle di rispettare tali restrizioni;
- g. informazioni adeguate circa le sostanze soggette a restrizioni nelle derrate alimentari, ottenute da dati sperimentali o da calcoli teorici sui rispettivi livelli di migrazione specifica e, se del caso, criteri di purezza secondo l'ordinanza del DFI sugli additivi¹⁴, così da consentire agli utilizzatori di detti materiali o oggetti di rispettare le disposizioni pertinenti applicabili alle derrate alimentari;
- h. le specifiche relative all'uso del materiale o dell'oggetto, quali:
 1. i tipi di derrate alimentari con cui è destinato a entrare in contatto;
 2. la durata e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con la derrata alimentare;
 3. il rapporto tra la superficie a contatto con la derrata alimentare e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;
- i. in caso di utilizzo di una barriera funzionale in un materiale o in un oggetto multistrato, la conferma che detto materiale o oggetto è conforme alle prescrizioni di cui all'articolo 14, capoversi 1, 2, 3.

¹⁴ RS 817.022.31

Allegato 4
(art. 15 cpv. 2)

Regole per la valutazione della conformità ai limiti di migrazione dei materiali e oggetti di materia plastica

1 Simulanti alimentari

1.1 Elenco dei simulanti alimentari

Per la dimostrazione di conformità di materiali e oggetti di materia plastica non ancora venuti a contatto con le derrate alimentari si assegnano i simulanti alimentari elencati nella Tabella 1.

Tabella 1

Simulante alimentare	Abbreviazione
Etanolo 10 % (v/v)	Simulante A
Acido acetico 3 % (v/v)	Simulante B
Etanolo 20 % (v/v)	Simulante C
Etanolo 50 % (v/v)	Simulante D1
Olio vegetale (*)	Simulante D2
Poli(ossido di 2,6-difenil-p-fenilene), dimensioni delle particelle 60–80 mesh, dimensioni dei pori 200 nm	Simulante E

(*) Qualunque olio vegetale con una distribuzione di acidi grassi di

N. di atomi di carbonio nella catena di acidi grassi: n. di insaturazione	6–12	14	16	18:0	18:1	18:2	18:3
Gamma di composizione degli acidi grassi espressa in percentuale (m/m) di metilestere per gascromatografia	< 1	< 1	1,5–2	< 7	15–85	5–70	< 1,5

1.2 Assegnazione generale di simulanti per le derrate alimentari

I simulanti alimentari A, B e C sono assegnati per le derrate alimentari che hanno un carattere idrofilo e sono in grado di estrarre sostanze idrofile. Il simulante alimentare B è utilizzato per le derrate alimentari il cui pH è inferiore a 4,5. Il simulante alimentare C va utilizzato per le derrate alimentari alcoliche il cui contenuto di alcol è inferiore o uguale a 20 per cento e per le derrate alimentari che contengono una quantità significativa di ingredienti organici che li rendono più lipofili.

I simulanti alimentari D1 e D2 sono designati per le derrate alimentari che hanno un carattere lipofilo e sono in grado di estrarre sostanze lipofile. Il simulante alimentare D1 è utilizzato per le derrate alimentari alcolici il cui contenuto alcolico è superiore a 20 per cento e per le emulsioni del tipo olio in acqua. Il simulante D2 è utilizzato per le derrate alimentari che contengono grassi liberi nella superficie.

Il simulante alimentare E è assegnato per le prove di migrazione specifica nelle derrate alimentari secche.

1.3 Assegnazione specifica dei simulanti alimentari per le derrate alimentari in vista delle prove di migrazione di materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con le derrate alimentari

Per le prove di migrazione da materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con le derrate alimentari, vengono scelti i simulanti alimentari corrispondenti a una determinata categoria alimentare secondo quanto indicato nella tabella 2 a seguire.

Per le prove di migrazione globale da materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con diverse categorie alimentari o con una combinazione di categorie alimentari, si applica l'assegnazione del simulante alimentare di cui al punto 1.4.

La tabella 2 contiene le seguenti informazioni:

Colonna 1:

N. di riferimento: numero di riferimento della categoria alimentare

Colonna 2:

Descrizione della derrata alimentare: descrizione delle derrate alimentari compresi nella categoria alimentare.

Colonna 3:

Simulante alimentare: sottocolonne per ciascuno dei simulanti alimentari.

Il simulante alimentare nella cui sottocolonna della colonna 3 compare una croce (X) è utilizzato per le prove di migrazione di materiali e oggetti non ancora venuti a contatto con derrate alimentari.

Quando per una categoria alimentare la croce nella sottocolonna D2 è seguita da una barra obliqua e da un numero, il risultato della prova di migrazione va diviso per tale numero prima di procedere al confronto tra il risultato e il limite di migrazione. Il numero corrisponde al coefficiente di correzione di cui al punto 2.5.2.

Per la categoria alimentare 01.04 è opportuno sostituire il simulante alimentare D2 con etanolo al 95 per cento.

Quando per una categoria alimentare la croce nella sottocolonna B è seguita da (*), la prova nel simulante B può essere omessa se il pH della derrata alimentare è superiore a 4,5.

Quando per una categoria alimentare la croce nella sottocolonna D2 è seguita da (**), la prova nel simulatore alimentare D2 può essere omessa se è possibile dimostrare tramite un'altra prova adeguata che non c'è alcun contatto fra derrate alimentari grasse e il materiale di materia plastica destinato al contatto con le derrate alimentari.

Tabella 2

1 N. di rife- rimento	2 Descrizione della derrata alimentare	3 Simulanti alimentari					
		A	B	C	D1	D2	E
01	Bevande						
01.01	Bevande non alcoliche o bevande con gradazione alcolica inferiore a 6 % vol:						
	A. Bevande limpide:		X(*)	X			
	Acque, sidri, succhi filtrati di frutta o di ortaggi semplici o concentrati, nettari di frutta, limonate, sciroppi, bitter, infusi vegetali, caffè, tè, birre, bevande analcoliche, energetiche e simili, acqua aromatizzata, estratto di caffè liquido						
	B. Bevande torbide:		X(*)		X		
	Succhi, nettari e bevande analcoliche contenenti polpa di frutta, mosti contenenti polpa di frutta, cioccolato liquido						
01.02	Bevande con gradazione alcolica compresa fra 6 % e 20 % vol.			X			
01.03	Bevande con gradazione alcolica superiore al 20 % e creme di liquori				X		
01.04	Altri: alcol etilico non denaturato		X(*)			D2: Sostituto: etanolo al 95 %	
02	Cereali, derivati dei cereali, prodotti della biscotteria, della panetteria e della pasticceria						
02.01	Amidi e fecole						X
02.02	Cereali allo stato originario, in fiocchi, soffiati (compresi pop corn, corn flakes e simili)						X
02.03	Farine di cereali e semole						X
02.04	Paste secche: ad esempio maccheroni, spaghetti e prodotti simili e paste fresche						X
02.05	Prodotti della panetteria secca, della biscotteria e della pasticceria secca:						
	A. aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	B. altri						X
02.06	Prodotti della panetteria e della pasticceria fresca:						
	A. aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	B. altri						X
03	Cioccolato, zucchero e loro derivati						
	Dolciumi						

1	2	3					
N. di riferimento	Descrizione della derrata alimentare	Simulanti alimentari					
		A	B	C	D1	D2	E
03.01	Cioccolato, prodotti rivestiti di cioccolato, succedanei e prodotti rivestiti di succedanei					X/3	
03.02	Dolciumi:						
	A. in forma solida:						
	I. aventi sostanze grasse in superficie					X/3	
	II. altri						X
	B. in forma di pasta						
	I. aventi sostanze grasse in superficie					X/2	
	II. umidi			X			
03.03	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri						
	A. in forma solida: in cristalli o polvere						X
	B. melassa, sciroppi di zucchero, miele e simili	X					
04	Frutta, ortaggi e loro derivati						
04.01	Frutta intera, fresca o refrigerata, non pelata						
04.02	Frutta trasformata						
	A. frutta secca o disidratata, intera o a pezzi, o sotto forma di farina o polvere						X
	B. frutta sotto forma di purea, conserva o pasta o nel suo stesso succo o sciroppo di zucchero (marmellate, composta e prodotti similari)		X(*)	X			
	C. frutta conservata in un mezzo liquido:						
	I. in mezzo oleoso					X	
	II. in mezzo alcolico				X		
04.03	Frutta in guscio (arachidi, castagne, mandorle, nocciole, noci, pinoli e simili):						
	A. sbucciata, secca, in fiocchi o in polvere						X
	B. sbucciata e tostata						X
	C. in forma di pasta o di crema	X					
04.04	Ortaggi interi, freschi o refrigerati, non pelati						
04.05	Ortaggi trasformati:						
	A. ortaggi secchi o disidratati, interi o a pezzi, sotto forma di farina o polvere						X
	B. ortaggi freschi, pelati o in pezzi	X					
	C. ortaggi sotto forma di purea, conserva, pasta o nel loro stesso succo (compresi sott'aceto e in salamoia)		X(*)	X			
	D. ortaggi conservati:						

1	2	3					
		Simulanti alimentari					
N. di riferimento	Descrizione della derrata alimentare	A	B	C	D1	D2	E
	I. in mezzo oleoso	X				X	
	II. in mezzo alcolico				X		
05	Grassi e oli						
05.01	Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso)					X	
05.02	Margarina, burro e altri grassi costituiti da emulsioni di acqua in olio					X/2	
06	Prodotti animali e uova						
06.01	Pesci:						
	A. freschi, refrigerati, trasformati, salati o affumicati, comprese le uova di pesce	X				X/3(**)	
	B. conserve di pesce:						
	I. in mezzo oleoso	X				X	
	II. in mezzo acquoso		X(*)	X			
06.02	Crostacei e molluschi (comprese le ostriche, i mitili, le lumache)						
	A. freschi nella conchiglia						
	B. senza conchiglia, trasformati, conservati o cotti con la conchiglia						
	I. in mezzo oleoso	X				X	
	II. in mezzo acquoso		X(*)	X			
06.03	Carni di ogni specie zoologica (compresi i volatili e la selvaggina)						
	A. fresche, refrigerate, salate, affumicate	X				X/4(**)	
	B. prodotti trasformati a base di carne (prosciutto, salame, pancetta, salsicce e altri) o sotto forma di pasta o di crema	X				X/4(**)	
	C. prodotti a base di carne marinata in mezzo oleoso	X				X	
06.04	Conserve di carne:						
	A. in mezzo grasso o oleoso	X				X/3	
	B. in mezzo acquoso		X(*)		X		
06.05	Uova intere, tuorlo, albume						
	A. in polvere o essiccati o congelati						X
	B. liquidi e cotti				X		
07	Prodotti lattiero-caseari						

1	2	3					
N. di riferimento	Descrizione della derrata alimentare	Simulanti alimentari					
		A	B	C	D1	D2	E
07.01	Latte						
	A. latte intero, parzialmente disidratato e parzialmente o totalmente scremato e bevande a base di latte				X		
	B. latte in polvere comprese le formule per lattanti (a base di latte intero in polvere)						X
07.02	Latte fermentato, come yogurt, latticello e prodotti analoghi		X(*)		X		
07.03	Crema e crema acida		X(*)		X		
07.04	Formaggi:						
	A. interi, con crosta non commestibile						X
	B. formaggi naturali senza crosta o con crosta commestibile (gouda, camembert e simili) e formaggi a pasta filante					X/3(**)	
	C. formaggi trasformati (formaggi molli, cottage cheese e simili)		X(*)		X		
	D. formaggi conservati:						
	I. in mezzo oleoso	X				X	
	II. in mezzo acquoso (feta, mozzarella e simili)		X(*)		X		
08	Prodotti vari						
08.01	Aceto		X				
08.02	Derrate alimentari fritte o arrostiti:						
	A. patate fritte, frittelle e simili	X				X/5	
	B. di origine animale	X				X/4	
08.03	Preparazioni per zuppe, minestre, brodi o salse (estratti, concentrati); preparazioni alimentari composte omogeneizzate, piatti pronti, compresi lievito e agenti lievitanti:						
	A. in polvere o secchi:						
	I. dal carattere grasso					X/5	
	II. altri						X
	B. in qualsiasi altra forma:						
	I. dal carattere grasso	X	X(*)			X/3	
	II. altri		X(*)	X			
08.04	Salse:						
	A. dal carattere acquoso		X(*)	X			

1	2	3					
N. di riferimento	Descrizione della derrata alimentare	Simulanti alimentari					
		A	B	C	D1	D2	E
	B. dal carattere grasso, ad esempio maionese, salse derivate dalla maionese, salse per insalate e altre emulsioni olio/acqua, ad esempio salse a base di noce di cocco	X	X(*)			X	
08.05	Mostarde (a eccezione di quelle in polvere comprese nella voce 08.14)	X	X(*)			X/3(**)	
08.06	Panini, tartine, pane tostato, pizza e simili contenenti ogni genere di derrate alimentari						
	A. aventi sostanze grasse in superficie	X				X/5	
	B. altri						X
08.07	Gelati			X			
08.08	Derrate alimentari secche:						
	A. aventi sostanze grasse in superficie					X/5	
	B. altri						X
08.09	Derrate alimentari congelate e surgelate						X
08.10	Estratti concentrati con gradazione alcolica uguale o superiore a 6 % vol.		X(*)		X		
08.11	Cacao:						
	A. cacao in polvere, compreso cacao magro e cacao fortemente sgrassato						X
	B. pasta di cacao					X/3	
08.12	Caffè anche torrefatto o decaffeinato o solubile, surrogati del caffè in grani o in polvere						X
08.13	Piante aromatiche e altre piante ad esempio camomilla, malva, menta, tè, tiglio e altre						X
08.14	Spezie e aromi allo stato naturale, ad esempio cannella, chiodi di garofano, mostarda in polvere, pepe, vaniglia, zafferano, sale e altre						X
08.15	Spezie e aromi in un mezzo oleoso, ad esempio pesto, pasta di curry					X	

1.4 Assegnazione del simulante alimentare per la prova di migrazione globale

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari, la prova si effettua in acqua distillata o in acqua di qualità equivalente o nei simulanti alimentari A, B e D2.

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari eccetto quelle acide, la prova si effettua in acqua distillata o in acqua di qualità equivalente o nei simulanti alimentari A e D2.

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari acquose e alcoliche e per i prodotti lattiero-caseari, la prova si effettua nel simulante alimentare D1.

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari acquose, acide e alcoliche e per i prodotti lattiero-caseari, la prova si effettua nei simulanti alimentari D1 e B.

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari acquose e alcoliche contenenti alcol fino al 20 per cento, la prova si effettua nel simulante alimentare C.

Per dimostrare la conformità al limite di migrazione globale per tutti i tipi di derrate alimentari acquose, acide e alcoliche contenenti alcol fino al 20 per cento, la prova si effettua nei simulanti alimentari C e B.

2 Prove di conformità

Per le prove di conformità della migrazione da materiali e oggetti di materia plastica a contatto con le derrate alimentari si applicano le seguenti regole generali.

2.1 Espressione dei risultati delle prove di migrazione

1. Ai fini della verifica della conformità, i valori della migrazione specifica sono espressi in mg/kg sulla base dell'effettivo rapporto superficie/volume per l'uso previsto o prevedibile.

2. In deroga al numero 1 il valore della migrazione è espresso in mg/kg sulla base di un rapporto superficie/volume pari a 6 dm² per kg di derrata alimentare per quanto concerne:

- a. contenitori e altri oggetti contenenti o destinati a contenere una quantità inferiore a 500 ml o g o superiore a 10 l;
- b. materiali e oggetti per i quali, a causa della loro forma, non sia possibile valutare il rapporto tra la superficie di tali materiali o oggetti e la quantità di derrate alimentari a contatto con essi;
- c. fogli e pellicole non ancora a contatto con derrate alimentari;
- d. fogli e pellicole contenenti quantità inferiori a 500 ml o g o superiori a 10 l.

Il presente numero non si applica ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a entrare in contatto o già a contatto con derrate alimentari per lattanti e bambini piccoli così come definiti dall'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari alle persone con particolari esigenze nutrizionali¹⁵.

3. In deroga al numero 1, per coperchi, guarnizioni, tappi e altri dispositivi di chiusura simili il valore di migrazione specifica è espresso in:

¹⁵ RS ...

- a. mg/kg, sulla base del contenuto effettivo del contenitore al quale è destinata la chiusura, o in mg/dm², sulla base della superficie di contatto totale del dispositivo di chiusura e del contenitore chiuso, se la destinazione dell'oggetto è nota, tenendo conto delle disposizioni di cui al numero 2;
 - b. mg/oggetto se la destinazione dell'oggetto non è nota.
4. Per coperchi, guarnizioni, tappi e altri dispositivi di chiusura simili il valore di migrazione globale è espresso in:
- a. mg/dm², sulla base della superficie di contatto totale del dispositivo di chiusura e del contenitore chiuso, se la destinazione dell'oggetto è nota;
 - b. mg/oggetto se la destinazione dell'oggetto non è nota.

2.2 Norme per la valutazione della conformità ai limiti di migrazione

1. Per i materiali e gli articoli non ancora a contatto con derrate alimentari, la verifica del rispetto dei limiti di migrazione globale è effettuata sui simulanti alimentari A, B, C, D1 e D2 assegnati conformemente alle norme di cui al punto 2.3.
2. Per i materiali e gli articoli non ancora a contatto con derrate alimentari, lo screening della conformità dei limiti di migrazione globale può essere effettuato ricorrendo a metodi di screening conformemente alle norme di cui al punto 2.3.4. Se durante la procedura di screening un materiale o un oggetto risulta non rispettare il limite di migrazione, la non conformità deve essere confermata da una verifica a norma del numero 1.
3. Per i materiali e gli articoli già a contatto con derrate alimentari, la verifica del rispetto dei limiti di migrazione specifica è effettuata conformemente alle norme di cui al punto 2.4.1.
4. Per i materiali e gli articoli non ancora a contatto con derrate alimentari, la verifica del rispetto dei limiti di migrazione specifica è effettuata su derrate o simulanti alimentari indicati al punto 2.4.2.
5. Per i materiali e gli articoli non ancora a contatto con derrate alimentari, lo screening del rispetto dei limiti di migrazione specifica può essere effettuato ricorrendo a metodi di screening conformemente alle norme di cui al punto 2.4.2.2. Se durante la procedura di screening un materiale o un oggetto risulta non rispettare i limiti di migrazione, la non conformità deve essere confermata da una verifica a norma del numero 4.
6. I risultati delle prove di migrazione specifica ottenuti nelle derrate alimentari prevalgono sui risultati ottenuti nei simulanti alimentari. I risultati delle prove di migrazione specifica ottenuti nei simulanti alimentari prevalgono sui risultati ottenuti con la procedura di screening.
7. Prima di confrontare i risultati delle prove di migrazione specifica e globale con i limiti di migrazione, si applicano i fattori di correzione di cui al punto 2.5.

2.3 Migrazione globale

Le prove di migrazione globale sono effettuate alle condizioni standardizzate definite di seguito.

2.3.1 Condizioni di prova standardizzate

La prova di migrazione globale per i materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con le derrate alimentari alle condizioni descritte nella tabella 3, colonna 3, va effettuata per il tempo e la temperatura specificati nella colonna 2. La prova OM5 può essere effettuata per 2 ore a 100 °C (simulante D2) o ad una temperatura di riflusso (simulante A, B, C, D1) o per 1 ora a 121 °C. Il simulante alimentare è scelto conformemente al punto 1.

Qualora si osservi che effettuando le prove nelle condizioni di contatto specificate nella tabella 3 i provini subiscono cambiamenti fisici o di altra natura che non si verificano nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili del materiale o dell'oggetto in esame, è opportuno effettuare le prove di migrazione nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili in cui detti cambiamenti fisici o di altra natura non si verificano.

Tabella 3 Condizioni di prova standardizzate

N. prova	Tempo di contatto in giorni [g] o ore [h] alla temperatura di contatto in [°C]	Condizioni di contatto previste con le derrate alimentari
OM1	10 g a 20 °C	Qualunque contatto con la derrata alimentare in condizioni di congelamento e refrigeramento
OM2	10 g a 40 °C	Qualunque conservazione prolungata a temperatura ambiente o inferiore, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti.
OM3	2 h a 70 °C	Qualunque condizione di contatto che includa il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti non seguita da conservazione prolungata a temperatura ambiente o di refrigerazione.
OM4	1 h a 100 °C	Applicazioni ad alta temperatura per tutti i simulanti alimentari ad una temperatura fino a 100 °C.
OM5	2 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso oppure 1 h a 121 °C	Applicazioni ad alta temperatura fino a 121 °C.
OM6	4 h a 100 °C o alla temperatura di riflusso	Qualunque condizione di contatto con i simulanti A, B o C, ad una temperatura superiore a 40 °C.
OM7	2 h a 175 °C	Applicazioni ad alta temperatura con derrate alimentari grasse che superano le condizioni di OM5.

La prova OM7 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4, OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti alimentari delle derrate alimentari grasse a contatto con non poliolefine. In caso sia tecnicamente impossibile svolgere la prova OM7 con il simulante D2, la prova può essere sostituita come descritto al punto 2.3.2.

La prova OM6 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4 e OM5. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per i simulanti A, B e C a contatto con non poliolefine.

La prova OM5 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per OM1, OM2, OM3, OM4. Essa corrisponde alle condizioni peggiori per tutti i simulanti alimentari a contatto con poliolefine.

La prova OM2 comprende anche le condizioni di contatto con derrate alimentari descritte per OM1 e OM3.

2.3.2 Prove sostitutive per OM7 con il simulante D2

In caso sia tecnicamente impossibile svolgere la prova OM7 con il simulante D2, essa può essere sostituita dalle prove OM8 o OM9. Entrambe le condizioni di prova descritte per le rispettive prove vanno ricreate con un nuovo campione di prova.

N. prova	Condizioni di prova	Condizioni di contatto previste con le derrate alimentari	Comprende le condizioni di contatto previste con le derrate alimentari descritte in
OM8	Simulante E per 2 h a 175 °C e simulante D2 per 2 h a 100 °C	Solo applicazioni ad alta temperatura	OM1, OM3, OM4, OM5 e OM6
OM9	Simulante E per 2 h a 175 °C e simulante D2 per 10 g a 40 °C.	Applicazioni ad alta temperatura compresa la conservazione prolungata a temperatura ambiente	OM1, OM2, OM3, OM4, OM5 e OM6

2.3.3 Oggetti ad uso ripetuto

Se il materiale o l'oggetto è destinato a entrare ripetutamente in contatto con le derrate alimentari, le prove di migrazione sono effettuate tre volte su un campione singolo utilizzando ogni volta una nuova porzione di simulante alimentare.

La verifica di conformità va effettuata sulla base del livello di migrazione riscontrato nella terza prova. Tuttavia, in presenza di una prova inconfutabile che il livello di migrazione non aumenta nella seconda e nella terza prova e se nella prima prova non si superano i limiti di migrazione, non sono necessarie altre prove.

2.3.4 Approcci di screening

Per effettuare lo screening di un materiale o di un oggetto al fine di determinarne la conformità ai limiti di migrazione, è possibile applicare uno qualsiasi degli approcci seguenti, considerati più severi del metodo di verifica descritto al punto 2.3.1 e 2.3.2.

2.3.4.1 Contenuto residuo

Per effettuare lo screening della migrazione globale è possibile calcolare la migrazione potenziale sulla base del contenuto residuo di sostanze migrabili determinate in un'estrazione completa del materiale o dell'oggetto.

2.3.4.2 Sostituti di simulanti alimentari

Per effettuare lo screening della migrazione globale è possibile sostituire i simulanti alimentari se, in base ad evidenze scientifiche, il sostituto del simulante alimentare sovrastima la migrazione rispetto ai simulanti alimentari regolamentati.

2.4 Migrazione specifica

2.4.1 Prove di migrazione specifica da materiali e oggetti già a contatto con derrate alimentari

2.4.1.1 Preparazione del campione

Il materiale o oggetto va conservato come indicato sull'etichetta della confezione o, in mancanza di istruzioni, in condizioni adeguate alle derrate alimentari confezionate. La derrata alimentare va rimossa dal contatto con il materiale o oggetto prima della scadenza o di qualunque data entro cui, secondo il fabbricante, il prodotto deve essere consumato per motivi di qualità o di sicurezza.

2.4.1.2 Condizioni di prova

La derrata alimentare va trattata in conformità alle istruzioni di cottura indicate sulla confezione, se per essa è prevista la cottura con la confezione. Le parti di derrata alimentare che non sono destinate a essere consumate vanno rimosse ed eliminate. Il resto va omogeneizzato e analizzato per la migrazione. I risultati analitici devono sempre essere espressi in base alla massa di derrata alimentare destinata a essere consumata che è a contatto con il materiale.

2.4.1.3 Analisi delle sostanze migrate

La migrazione specifica è analizzata nelle derrate alimentari secondo un metodo analitico conforme alle disposizioni dell'articolo 54 dell'ordinanza concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari¹⁶.

2.4.1.4 Casi particolari

Se vi è una contaminazione da fonti diverse dai materiali a contatto con le derrate alimentari, è necessario tenerne conto durante le prove di conformità dei materiali a contatto con le derrate alimentari, in particolare per quanto concerne gli ftalati di cui all'allegato 2.

2.4.2 Prove di migrazione specifica da materiali e oggetti non ancora a contatto con derrate alimentari

2.4.2.1 Metodo di verifica

La verifica della conformità della migrazione nelle derrate alimentari ai limiti di migrazione va effettuata nelle condizioni più estreme di tempo e temperatura prevedibili per l'impiego effettivo, tenendo conto dei punti 2.4.1.4, 2.4.2.1.1, 2.4.2.1.6 e 2.4.2.1.7.

La verifica della conformità della migrazione nei simulanti alimentari ai limiti di migrazione va effettuata utilizzando prove di migrazione convenzionali secondo le regole definite nei punti da 2.4.2.1.1 a 2.4.2.1.7.

2.4.2.1.1 Preparazione del campione

Il materiale o l'oggetto deve essere trattato come descritto nelle istruzioni di accompagnamento o nelle disposizioni contenute nella dichiarazione di conformità.

¹⁶ RS ...

La migrazione è determinata sul materiale o sull'oggetto o, in presenza di difficoltà pratiche, su un provino preso dal materiale o dall'oggetto o su un provino rappresentativo del materiale e oggetto stesso. Per ciascun simulante alimentare o tipo di derrata alimentare viene utilizzato un nuovo provino. Vengono messe a contatto con il simulante alimentare o con la derrata alimentare soltanto le parti del campione effettivamente destinate al contatto con le derrate alimentari nelle condizioni d'impiego reali.

2.4.2.1.2 Scelta del simulante alimentare

I materiali e gli oggetti destinati a entrare in contatto con tutti i tipi di derrate alimentari vanno sottoposti a prove con i simulanti A, B e D2. Tuttavia, in mancanza di sostanze che potrebbero reagire con simulanti o derrate alimentari acide, la prova con il simulante B può essere omessa.

I materiali e gli oggetti destinati solo a certi tipi di derrate alimentari vanno sottoposti a prove con i simulanti indicati per i tipi di derrate alimentari di cui al punto 1.

2.4.2.1.3 Condizioni di contatto nell'impiego di simulanti alimentari

Il campione va messo a contatto con il simulante alimentare in maniera tale da riprodurre le peggiori condizioni d'uso prevedibili per quanto riguarda il tempo (v. tabella 4) e la temperatura (v. tabella 5) di contatto.

Qualora si osservi che effettuando le prove nelle condizioni specificate nelle tabelle 4 e 5 i provini subiscono cambiamenti fisici o di altra natura che non si verificano nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili del materiale o dell'oggetto in esame, è opportuno effettuare le prove di migrazione nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili in cui detti cambiamenti fisici o di altra natura non si verificano.

Tabella 4 Tempo di contatto

Tempo di contatto nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili	Durata della prova
$t \leq 5 \text{ min}$	5 min
$5 \text{ min} < t \leq 0,5 \text{ h}$	0,5 h
$0,5 \text{ h} < t \leq 1 \text{ h}$	1 h
$1 \text{ h} < t \leq 2 \text{ h}$	2 h
$2 \text{ h} < t \leq 6 \text{ h}$	6 h
$6 \text{ h} < t \leq 24 \text{ h}$	24 h
$1 \text{ g} < t \leq 3 \text{ gg}$	3 gg
$3 \text{ gg} < t \leq 30 \text{ gg}$	10 gg
$> 30 \text{ gg}$	Vedere condizioni specifiche

Tabella 5 Temperatura di contatto

Condizioni di contatto nelle peggiori condizioni d'uso prevedibili-Condizioni di prova

Temperature di contatto	Temperatura della prova
$T \leq 5 \text{ °C}$	5 °C
$5 \text{ °C} < T \leq 20 \text{ °C}$	20 °C
$20 \text{ °C} < T \leq 40 \text{ °C}$	40 °C
$40 \text{ °C} < T \leq 70 \text{ °C}$	70 °C

70 °C < T ≤ 100 °C	100 °C o temperatura di riflusso
100 °C < T ≤ 121 °C	121 °C (*)
121 °C < T ≤ 130 °C	130 °C (*)
130 °C < T ≤ 150 °C	150 °C (*)
150 °C < T ≤ 175 °C	175 °C (*)
T > 175 °C	Regolare la temperatura alla temperatura effettiva dell'interfaccia con la derrata alimentare (*)

(*) Questa temperatura va utilizzata solo per i simulanti D2 e E. Per applicazioni riscaldate sotto pressione può essere effettuata una prova di migrazione sotto pressione alla temperatura adeguata. Per i simulanti A, B, C o D1 la prova può essere sostituita da una prova a 100 °C o alla temperatura di riflusso per una durata corrispondente a quattro volte la durata selezionata secondo le condizioni indicate nella tabella 4.

2.4.2.1.4 Condizioni specifiche per tempi di contatto superiori a 30 giorni a temperatura ambiente e inferiore alla temperatura ambiente

Per tempi di contatto superiori a 30 giorni a temperatura ambiente, o inferiore, il provino è sottoposto ad una prova accelerata a temperatura elevata per una durata massima di 10 giorni a 60 °C. Le condizioni di durata e di temperatura della prova sono basate sulla formula seguente.

$$t_2 = t_1 * \text{Exp} [(-E_a/R) * (1/T_1 - 1/T_2)]$$

Ea corrisponde all'energia di attivazione di 80 kJ/mol nel caso peggiore.

R è un fattore 8,31 J/Kelvin/mol.

Exp -9627 * (1/T₁ - 1/T₂)

t₁ è il tempo di contatto.

t₂ è la durata della prova.

T₁ è la temperatura di contatto in Kelvin. Tale temperatura è regolata a 298 K (25 °C) per la conservazione a temperatura ambiente e a 278 K (5 °C) per condizioni di refrigerazione e congelamento.

T₂ è la temperatura di prova in Kelvin.

La prova per 10 giorni a 20 °C comprende tutte le durate di conservazione in condizioni di congelamento.

La prova per 10 giorni a 40 °C comprende tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento, compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti.

La prova per 10 giorni a 50 °C comprende tutte le durate di conservazione in condizioni di refrigerazione e congelamento compreso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti e durate di conservazione fino a sei mesi a temperatura ambiente.

La prova per 10 giorni a 60 °C comprende la conservazione prolungata per oltre sei mesi a temperatura ambiente incluso il riscaldamento fino a 70 °C per una durata fino a 2 ore o il riscaldamento fino a 100 °C per una durata fino a 15 minuti.

La temperatura di prova massima è determinata dalla temperatura della transizione di fase del polimero. Alla temperatura di prova il provino non deve subire cambiamenti fisici.

Per la conservazione a temperatura ambiente la durata della prova può essere ridotta a 10 giorni a 40 °C in presenza di dati scientifici che confermano che la migrazione della rispettiva sostanza nel polimero ha raggiunto l'equilibrio in dette condizioni di prova.

2.4.2.1.5 Condizioni specifiche per combinazioni di tempi e temperature di contatto

Se un materiale o un oggetto è destinato a diverse applicazioni che comprendono diverse combinazioni di tempo e temperatura di contatto, la prova deve essere limitata alle condizioni di prova riconosciute come più severe sulla base di evidenze scientifiche.

Se il materiale o l'oggetto è destinato a un'applicazione a contatto con una derrata alimentare che lo sottopone in successione ad una combinazione di due o più tempi e temperature, la prova di migrazione viene effettuata sottoponendo il provino in successione a tutte le peggiori condizioni d'impiego prevedibili appropriate al campione, utilizzando la stessa porzione di simulante alimentare.

2.4.2.1.6 Oggetti ad uso ripetuto

Se il materiale o l'oggetto è destinato a entrare ripetutamente in contatto con le derrate alimentari, le prove di migrazione sono effettuate tre volte su un campione singolo utilizzando ogni volta una nuova porzione di simulante alimentare. La verifica di conformità va effettuata sulla base del livello di migrazione riscontrato nella terza prova.

Tuttavia, in presenza di una prova inconfutabile che il livello di migrazione non aumenta nella seconda e nella terza prova e se nella prima prova non si superano i limiti di migrazione, non sono necessarie altre prove.

Il materiale o oggetto deve rispettare il limite di migrazione specifica già nella prima prova per le sostanze il cui limite di migrazione specifica è indicato come non rilevabile nell'allegato 2, tabella 1, colonna 7, o tabella 2, colonna 3, e per le sostanze non comprese negli elenchi utilizzate dietro una barriera funzionale di materia plastica disciplinate dalle regole di cui all'articolo 14, capoverso 2, lettera b, che non dovrebbero migrare in quantità rilevabili.

2.4.2.1.7 Analisi delle sostanze che migrano

Al termine del tempo di contatto prescritto, la migrazione specifica è analizzata nella derrata o nel simulante alimentare secondo un metodo analitico conforme alle prescrizioni dell'articolo 54 dell'ordinanza concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari¹⁷.

2.4.2.1.8 Verifica della conformità sulla base del contenuto residuo per superficie a contatto con la derrata alimentare (QMA)

Per le sostanze instabili nel simulante o nella derrata alimentare o per cui non è disponibile un metodo analitico adeguato, l'allegato 2 indica che la verifica della conformità va effettuata verificando il contenuto residuo per 6 dm² di superficie di contatto. Per i materiali e gli oggetti che contengono fra 500 ml e 10 l si applica la superficie effettivamente a contatto. Per i materiali e gli oggetti che contengono meno di 500 ml o più di 10 l nonché per quelli per cui non è pratico calcolare la superficie di contatto effettiva, si suppone che la superficie di contatto corrisponda a 6 dm² per kg di derrata alimentare.

2.4.2.2 Approcci di screening

Per effettuare lo screening di un materiale o di un oggetto al fine di determinarne la conformità ai limiti di migrazione, è possibile applicare uno qualsiasi degli approcci seguenti, considerati più severi del metodo di verifica descritto al punto 2.4.2.1.

2.4.2.2.1 Sostituzione della migrazione specifica con la migrazione globale

Per effettuare lo screening della migrazione specifica delle sostanze non volatili, è possibile applicare la determinazione della migrazione globale a condizioni di prova severe almeno quanto quelle per la migrazione specifica.

2.4.2.2.2 Contenuto residuo

Per effettuare lo screening della migrazione specifica è possibile calcolare la migrazione potenziale sulla base del contenuto residuo di sostanza nel materiale o nell'oggetto supponendo una migrazione completa.

2.4.2.2.3 Modellizzazione della migrazione

Per effettuare lo screening della migrazione specifica è possibile calcolare la migrazione potenziale in base al contenuto residuo di sostanza nel materiale o nell'oggetto applicando i modelli di diffusione universalmente riconosciuti basati su dati scientifici costruiti per sovrastimare la migrazione effettiva.

2.4.2.2.4 Sostituti di simulanti alimentari

Per lo screening della migrazione specifica è possibile sostituire i simulanti alimentari con sostituti di simulanti se, in base a dati scientifici, detti sostituti sovrastimano la migrazione rispetto ai simulanti alimentari regolamentati.

2.5 Fattori di correzione applicati nel confronto tra i risultati delle prove di migrazione e i limiti di migrazione

2.5.1 Correzione della migrazione specifica nelle derrate alimentari con un tenore di grassi superiore al 20 per cento mediante il coefficiente di riduzione per i grassi (Fat Reduction Factor - FRF)

Per le sostanze lipofile per le quali nell'allegato 2, colonna 6, è indicato che l'FRF è applicabile, esso può essere utilizzato per correggere la migrazione specifica. L'FRF si determina con la formula $FRF = (g \text{ di grassi nella derrata alimentare} / kg \text{ di derrata alimentare}) / 200 = (\% \text{ grassi} \times 5) / 100$.

L'FRF deve essere applicato secondo le regole seguenti.

I risultati della prova di migrazione vanno divisi per l'FRF prima di procedere al confronto con i limiti di migrazione.

La correzione mediante l'FRF non si applica nei seguenti casi:

- a. quando il materiale o l'oggetto è a contatto o è destinato a entrare in contatto con derrate alimentari per lattanti e bambini piccoli così come definiti dall'ordinanza del DFI ... sulle derrate alimentari alle persone particolari esigenza nutrizionali¹⁸;
- b. ai materiali e agli oggetti per i quali non è pratico stimare – in ragione ad esempio della loro forma o impiego – il rapporto tra la loro superficie e la quantità di derrata alimentare a contatto con essi e per i quali la migrazione è calcolata utilizzando il fattore di conversione convenzionale area/volume di 6 dm²/kg.

L'applicazione dell'FRF non deve determinare una migrazione specifica superiore al limite di migrazione globale.

2.5.2 Correzione della migrazione nel simulante alimentare D2

Per le categorie alimentari per le quali nella sotto-colonna D2 della colonna 3 della tabella 2 dell'allegato 2 la croce è seguita da un numero, il risultato della prova di migrazione nel simulante D2 va diviso per tale numero.

I risultati della prova di migrazione vanno divisi per il coefficiente di correzione prima di procedere al confronto con i limiti di migrazione.

La correzione non è applicabile alla migrazione specifica per le sostanze incluse nell'elenco riportato nell'allegato 2 per le quali il limite di migrazione specifica nella colonna 7 è «non rilevabile» e per le sostanze non comprese negli elenchi utilizzate dietro una barriera funzionale di materia plastica, per le quali valgono le regole di cui all'articolo 14, capoverso 1, lettera b, che non dovrebbero migrare in quantità rilevabili.

2.5.3 Combinazione dei coefficienti di correzione 2.5.1 e 2.5.2

I coefficienti di correzione descritti ai punti 2.5.1. e 2.5.2. possono essere combinati per la migrazione di sostanze per cui l'FRF è applicabile quando si effettua la prova nel simulante D2 moltiplicando entrambi i fattori. Il coefficiente massimo applicato non deve superare 5.

¹⁸ RS ...

Allegato 5
(art. 20 lett. a n. 3)

Sistema di garanzia della qualità per i processi di riciclo di plastica destinata al contatto con le derrate alimentari

Il sistema di garanzia della qualità applicato dal riciclatore deve essere sufficientemente affidabile per garantire la capacità del processo di riciclo di produrre plastica riciclata conforme alle prescrizioni dell'autorizzazione.

Tutti gli elementi, prescrizioni e disposizioni adottati dal riciclatore per il suo sistema di garanzia della qualità devono essere documentati in modo sistematico e ordinato sotto forma di politiche e procedure scritte.

Questa documentazione relativa al sistema di qualità deve permettere un'interpretazione uniforme delle politiche e delle procedure seguite in materia di qualità, ad esempio programmi di qualità, piani, manuali, registri e misure prese per garantire la rintracciabilità.

La documentazione comprende in particolare quanto segue:

- a. un manuale delle politiche di qualità, contenente una chiara definizione degli obiettivi di qualità del riciclatore, l'organizzazione dell'impresa e in particolare le strutture organizzative, le responsabilità del personale dirigente e la loro autorità organizzativa nell'ambito della produzione di plastica riciclata;
- b. i piani di controllo della qualità, inclusi quelli per la caratterizzazione dell'input di materia plastica e della plastica riciclata, la qualifica dei fornitori, i processi di selezione, i processi di lavaggio, i processi di pulizia profonda, i processi di riscaldamento o qualsiasi altra parte del processo che influisca sulla qualità della plastica riciclata, inclusa la scelta di punti critici per il controllo della qualità della plastica riciclata;
- c. le procedure di gestione e operative applicate per controllare e regolare l'intero processo di riciclo, incluse le tecniche di ispezione e di garanzia della qualità in tutte le fasi di produzione, in particolare l'istituzione di limiti ai punti critici per la qualità della plastica riciclata;
- d. i metodi di controllo del funzionamento efficace del sistema di qualità, in particolare la capacità di ottenere plastica riciclata della qualità prevista, compreso il controllo dei prodotti non conformi;
- e. i test e i protocolli analitici o qualsiasi altro metodo scientifico applicato prima, durante e dopo la produzione della plastica riciclata, la frequenza dei test e gli strumenti di prova impiegati; la calibrazione degli strumenti di prova deve essere effettuata in modo da consentire una rintracciabilità adeguata;
- f. gli strumenti di registrazione adottati.

Allegato 6
(art. 24 cpv. 1 e 3)

Sostanze autorizzate nella fabbricazione di pellicole di cellulosa rigenerata e limitazioni a cui sono soggette

Spiegazioni relative agli elenchi

1. Le percentuali indicate nel presente allegato si riferiscono al peso e sono calcolate in rapporto alla quantità di pellicola di cellulosa rigenerata anidra.

2. Le denominazioni tecniche usuali sono riportate tra parentesi.

Denominazione	Limitazioni
A. Cellulosa rigenerata	Superiore o uguale a 72 % (m/m).
B. Additivi	
1. Ammorbidenti	Inferiore o uguale al 27 % (m/m) in totale.
– Bis (2-idrossietil)etere [= dietilenglicole]	Soltanto per pellicole destinate a essere ricoperte e utilizzate poi per derrate alimentari non umide, cioè non contenenti acqua fisicamente libera in superficie. La quantità totale di bis (2-idrossietil)etere e di etandiolo presente nelle derrate alimentari che sono state a contatto con pellicole di questo tipo non deve superare 30 mg per kg di derrata alimentare.
– Etandiolo [= monoetilenglicole]	
– 1,3 Butandiolo	
– Glicerina	
– 1,2-Propandiolo [= 1,2-propilenglicole]	
– Ossido di polietilene [=polietilenglicole]	Peso molecolare medio tra 250 e 1200.
– 1,2-Polipropilene ossido [= 1,2-polipropilenglicole]	Peso molecolare medio inferiore o uguale a 400 e contenuto di 1,3-propandiolo libero inferiore o uguale all'1 % (m/m) di sostanza.
– Sorbitolo	
– Glicole tetraetilenico	
– Glicole trietilenico	

Denominazione	Limitazioni
– Urea	
2. Altri additivi	Inferiore o uguale all'1 % (m/m) in totale.
<i>Prima classe</i>	La quantità di ciascuna sostanza o di ciascun gruppo di sostanze non deve essere superiore a 2 mg per dm ² di pellicola non ricoperta.
– Acido acetico e i suoi sali di NH ₄ , Ca, Mg, K e Na	
– Acido ascorbico e i suoi sali di NH ₄ , Ca, Mg, K e Na	
– Acido benzoico e benzoato di sodio	
– Acido formico e i suoi sali di NH ₄ , Ca, Mg, K e Na	
– Acidi grassi lineari, saturi e insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C ₈ a C ₂₀ nonché gli acidi beenico e ricinoleico e i loro sali di NH ₄ , Ca, Mg, K, Na, Al e Zn	
– Acido citrico, d-l lattico, maleico, l-tartarico e i loro sali di Na e K	
– Acido sorbico e i suoi sali di NH ₄ , Ca, Mg, K e Na	
– Ammidi di acidi grassi lineari, saturi e insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C ₈ a C ₂₀ e gli ammidi degli acidi beenico e ricinoleico	
– Amidi e farine alimentari naturali	
– Amidi e farine alimentari modificati per via chimica	
– Amilosio	
– Carbonati e cloruri di calcio e di magnesio	

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none"> – Esteri di glicerina con acidi grassi lineari, saturi o insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C₈ a C₂₀ e/o con acido adipico, citrico, 12-idrossistearico (ossistearina) e ricinoleico – Esteri di poliossietilene (numero dei gruppi ossietilenici tra 8 e 14) con acidi grassi lineari, saturi o insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C₈ a C₂₀ compresi – Esteri di sorbitolo con acidi grassi lineari, saturi o insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C₈ a C₂₀ – Mono e/o diesteri dell'acido stearico con etandiolo e/o bis (2-idrossietil)etere e/o trietilenglicole – Ossidi e idrossidi di alluminio, calcio, magnesio, silicio e silicati e silicati idrati di alluminio, calcio, magnesio e potassio – Ossido di polietilene [=polietilenglicole] – Propionato di sodio 	<p>Peso molecolare medio tra 1200 e 4000</p>
<i>Seconda classe</i>	<p>La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 1 mg per dm² di pellicola non ricoperta e la quantità di ciascuna sostanza o di ciascun gruppo di sostanze non deve essere superiore a 0,2 mg per dm² (o a un limite inferiore se così indicato) di pellicola non ricoperta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Alchil (C₈–C₁₈) benzensolfonato di sodio – Isopropil naftalensolfonato di sodio – Alchil (C₈–C₁₈) solfato di sodio – Alchil (C₈–C₁₈) solfonato di sodio – Diottilsolfosuccinato di sodio – Distearato di monoacetato di diidrossietildietilen triammina 	<p>Inferiore o uguale a 0,05 mg per dm² di pellicola non ricoperta</p>

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none"> – Laurilsolfato di ammonio, magnesio e potassio – Diamminoetano di N,N' distearolo, N,N' dipalmitolo e N,N' dioliolo – 2-eptadecil 4,4 bis (metilenstea- rato) ossazolina – Etilsolfato di polietilenammino- stearammide 	<p>Inferiore o uguale a 0,1 mg per dm² di pellicola non ricoperta</p>
<i>Terza classe</i>	
<ul style="list-style-type: none"> – Agenti ancoranti 	<p>La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 1 mg per dm² di pellicola non ricoperta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Prodotto di condensazione di melaminaformaldeide, non modificato o modificato con uno o più dei seguenti prodotti: butanolo, dietilentriammina, etanolo, trietilentetrammina, tetraetilenpentammina, tris-(2-idrossietil)ammina, 3,3'-diamminodipropilammina, 4,4'-diamminodibutilammina 	<p>Contenuto di formaldeide libera inferiore o uguale a 0,5 mg per dm² di pellicola non ricoperta. Contenuto di melamina libera inferiore o uguale a 0,3 mg per dm² di pellicola non ricoperta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Prodotto di condensazione di melamina urea-formaldeide modificato con tris-(2-idrossietil)ammina 	<p>Contenuto di formaldeide libera inferiore o uguale a 0,5 mg per dm² di pellicola non ricoperta. Contenuto di melamina libera inferiore o uguale a 0,3 mg per dm² di pellicola non ricoperta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Polialchilenammine cationiche reticolate <ol style="list-style-type: none"> a. Resina poliammideepicloridrina a base di diamminopropilmetilammina ed epicloridrina b. Resina poliammideepicloridrina a base di epicloridrina, acido adipico, caprolattame, dietilentriammina e/o etilendiammina 	

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none"> c. Resina poliammideepicloridrina a base di acido adipico, dietilentriammina ed epicloridrina o una miscela di epicloridrina e ammoniaca d. Resina poliammidepoliammina-epicloridrina a base di epicloridrina, dimetiladipato e dietilentriammina e. Resina poliammidepoliammina-epicloridrina a base di epicloridrina, adipammide e diamminopropilmetilammina 	
– Polietilenammine e polietilenimine	Inferiore o uguale a 0,75 mg per dm ² di pellicola non ricoperta
– Prodotto di condensazione di ureaformaldeide non modificato o modificato con uno o più dei seguenti prodotti: acido amminometilsolfonico, acido solfanilico, butanolo, diamminobutano, diamminodietilammina, diammino-dipropilammina, diammino-propano, dietilentriammina, trietil-entetrammina, solfito di sodio, metanolo, etanolo, guanidina, tetraetilenpentammina	Contenuto di formaldeide libera inferiore o uguale a 0,5 mg per dm ² di pellicola non ricoperta.
<i>Quarta classe</i>	La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 0,01 mg per dm ² di pellicola non ricoperta.
– Prodotti di reazioni di ammine di oli alimentari con ossido di polietilene	
– Laurilsolfato di monoetanolammina	

Elenco delle sostanze ammesse nella fabbricazione di pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte con una vernice derivata da cellulosa e limitazioni a cui sono soggette

Spiegazioni relative agli elenchi

1. Le percentuali indicate nel presente allegato si riferiscono al peso e sono calcolate in rapporto alla quantità di pellicola di cellulosa rigenerata anidra.

2. Le denominazioni tecniche usuali sono riportate tra parentesi.

Denominazione	Limitazioni
A. Cellulosa rigenerata	Vedi allegato 2.
B. Additivi	Vedi allegato 2.
C. Rivestimenti	
1. Polimeri derivati da cellulosa	La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 50 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.
– Eteri etilici, idrossietilici, idrossipropilici e metilici di cellulosa	
– Nitrato di cellulosa	Inferiore o uguale a 20 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari; contenuto di azoto nel nitrato di cellulosa compreso tra 10,8 % (m/m) e 12,2 % (m/m).
2. Resine	La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 12,5 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari, unicamente per la preparazione di pellicole di cellulosa rigenerata ricoperte da una vernice a base di nitrato di cellulosa.
– Caseina	

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none"> – Colofonia e/o i suoi prodotti di polimerizzazione, idrogenazione o disproporzione e i loro esteri di metile, etile o alcoli polivalenti da C₂ a C₆ o miscele di questi alcoli – Colofonia e/o i suoi prodotti di polimerizzazione, idrogenazione o disproporzione condensati con acidi acrilico e/o maleico e/o citrico e/o fumarico e/o ftalico e/o 2,2 bis(4-idrossifenil) propano formaldeide ed esterificati con alcoli metilico o etilico o alcoli polivalenti da C₂ a C₆ o miscele di questi alcoli – Esteri derivati dal bis (2-idrossietil) etere con i prodotti di addizione del β-pinene e/o dipentene e/o diterpene e anidride maleica – Gelatina alimentare – Olio di ricino e i suoi prodotti di disidratazione e/o idrogenazione e i suoi prodotti di condensazione con la poliglicerina e gli acidi adipico, citrico, maleico, ftalico e sebacico – Resine naturali [= damar] – Poli-β-pinene [= resine terpeniche] – Resine urea-formaldeide (vedi agenti ancoranti) 	
3. Plastificanti	La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 6 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.
<ul style="list-style-type: none"> – Acetil tributil citrato – Acetil tri(2-etilesil) citrato – Adipato di di-isobutile – Adipato di di-n-butile – Di-n-esilazelato 	

Denominazione	Limitazioni
– Dicicloesilftalato	Inferiore o uguale a 4,0 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari
– 2-etilesildifenilfosfato (sinonimo: fosfato di difenile 2-etilesile)	La quantità di 2-etilesildifenilfosfato non deve essere superiore a: a) 2,4 mg per kg di derrata alimentare a contatto con questo tipo di pellicola; o b) 0,4 mg per dm ² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.
– Monoacetato di glicerina [= monoa-cetina]	
– Diacetato di glicerina [= diacetina]	
– Triacetato di glicerina [= triacetina]	
– Dibutil sebacato	
– Di(2-etilesil)sebacato [= diottil-sebacato]	
– Di-n-butiltartrato	
– Diisobutil-tartrato	
4. Altri additivi	La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 6 mg per dm ² di pellicola di cellulosa rigenerata non ricoperta, compresa la vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.
4.1 Additivi di cui all'allegato 2	Stesse restrizioni di cui all'allegato 2 (le quantità in mg per dm ² si riferiscono tuttavia alla pellicola di cellulosa rigenerata non ricoperta, compresa la vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari).
4.2 Additivi specifici per vernici	La quantità di ciascuna sostanza o di ciascun gruppo di sostanze non deve essere superiore a 2 mg per dm ² (o a un limite inferiore se così indicato) di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari
– 1-esadecanolo e 1-ottadecanolo	
– Esteri degli acidi grassi lineari, saturi o insaturi, con un numero pari di atomi di carbonio da C ₈ a C ₂₀ compresi e dell'acido ricinoleico con gli alcoli lineari etilico, butilico, amilico e oleico	

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none"> – Cere «Montana», comprendenti acidi montanici (C₂₆–C₃₂) purificati e/o loro esteri con etandiolo e/o 1-3-butandiolo e/o i loro sali di calcio e potassio – Cera Carnauba – Cera d'api – Cera di Sparto – Cera «Candelilla» – Dimetilpolisilossano 	<p>Inferiore o uguale a 1 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Olio di soia epossidato (con tenore in ossirano compreso tra 6 e 8 %) – Paraffina raffinata e cere microcristalline raffinate – Pentaeritritolo tetrastearato – Mono e bis (ottadecil di etileno-sido)fosfati 	<p>Inferiore o uguale a 0,2 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – 2- e 3-terz-butil-4-idrossianisolo [= idrossianisolo butilato, BHA] 	<p>Inferiore o uguale a 0,06 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – 2,6-di-terz-butil-4-metilfenolo [= idrossitoluene butilato, BHT] 	<p>Inferiore o uguale a 0,06 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Stagno di-n-ottile-bis-(2-etilesil)maleato 	<p>Inferiore o uguale a 0,06 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>
<p>5. Solventi</p> <ul style="list-style-type: none"> – Butilacetato – Etilacetato 	<p>La quantità totale delle sostanze non deve essere superiore a 0,6 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>

Denominazione	Limitazioni
<ul style="list-style-type: none">– Isobutilacetato– Isopropilacetato– Propilacetato– Acetone– 1-butanolo– Etanolo– 2-butanolo– 2-propanolo– 1-propanolo– Cicloesano– Glicoletilenico monobutiletere– Glicoletilenico monobutiletere acetato– Metiltilchetone– Metilisobutilchetone– Tetraidrofurano– Toluene	<p>Inferiore o uguale a 0,06 mg per dm² di vernice sul lato a contatto con le derrate alimentari.</p>

Allegato 8
(art. 26)

Valori limite di rilascio di piombo e di cadmio per i materiali e gli oggetti di ceramica, vetro, smalto e simili

1. Le parti di materiali e oggetti di ceramica, vetro, smalto e simili che vengono a contatto con derrate alimentari possono rilasciare ad acido acetico al quattro per cento del volume, a una temperatura di

22 X περ υνα δυρατα δι 24 ορε, αλ μασσιμο ι σεγυεντι θυαντιτατιπι:

	Oggetto	Sostanza	Valore limite
a.	oggetti riempibili o non riempibili di profondità interna inferiore o uguale a 25 mm:	piombo cadmio	0,8 mg/dm ² 0,07 mg/dm ²
b.	oggetti riempibili di profondità interna superiore a 25 mm:	piombo cadmio	4,0 mg/l 0,3 mg/l
c.	utensili per la cottura e il forno nonché contenitori per imballaggio e conservazione il cui volume di riempimento è superiore a tre litri:	piombo cadmio	1,5 mg/l 0,1 mg/l

2. Se un oggetto si compone di recipiente e coperchio, entrambi sono esaminati alle stesse condizioni. La somma dei due valori di rilascio per il piombo e per il cadmio si riferisce alla superficie (cpv. 1 lett. a) o al volume (cpv. 1 lett. b e c) del solo recipiente. Per la valutazione si applicano i valori limite in mg/dm² o in mg/l fissati al capoverso 1 per il recipiente corrispondente.

Allegato 9
(art. 32 cpv. 1)

Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di materiali e oggetti di silicone e requisiti in merito¹⁹

L'elenco delle sostanze autorizzate al mese x 201x nella fabbricazione di materiali e oggetti di silicone, i requisiti in merito e le regole relative alla valutazione della conformità ai limiti di migrazione possono essere ottenuti presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna e sono pubblicati sul relativo sito al seguente indirizzo:

www.blv.admin.ch/silicones

PROGETTO

¹⁹ Conformemente all'articolo 5, capoverso 1 della legge del 18 giugno 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), l'allegato 9 non è più pubblicato nella RU.

Elenco delle sostanze ammesse per la fabbricazione degli inchiostri per imballaggi e requisiti in merito²⁰

L'elenco delle sostanze ammesse al mese x 2014 per la fabbricazione degli inchiostri per imballaggi e requisiti in merito possono essere ottenuti presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna e sono pubblicati sul relativo sito al seguente indirizzo:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=it>

²⁰ Conformemente all'articolo 5, capoverso 1 della legge del 18 giugno 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512**), l'allegato 10 non è più pubblicato nella RU.

Allegato 11
(art. 38 cpv. 3 lett. b)

Simbolo «Non mangiare»



Allegato 12
(art. 39 cpv. 2)

Dichiarazione di conformità per i materiali e oggetti attivi e intelligenti

La dichiarazione scritta di cui all'articolo 39 capoverso 2 deve contenere le seguenti informazioni:

- a. l'identità e l'indirizzo dell'operatore economico che emette la dichiarazione di conformità;
- b. l'identità e l'indirizzo dell'operatore economico che fabbrica o importa i materiali e oggetti attivi e intelligenti, i componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti o le sostanze destinate alla fabbricazione dei componenti;
- c. l'identità dei materiali e oggetti attivi e intelligenti, dei componenti destinati alla produzione di detti materiali e oggetti o delle sostanze destinate alla produzione dei componenti;
- d. la data della dichiarazione;
- e. la conferma che il materiale o l'oggetto attivo o intelligente è conforme ai requisiti pertinenti della presente sezione e dell'ODerr;
- f. adeguate informazioni relative alle sostanze che costituiscono i componenti e sono oggetto di restrizioni sulle derrate alimentari in base alla presente ordinanza; ove opportuno, i criteri di purezza specifici sulle derrate alimentari e il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dal componente attivo, in modo che gli operatori economici a valle del processo produttivo possano garantire la conformità dei prodotti a tali restrizioni;
- g. informazioni adeguate concernenti l'idoneità e l'efficacia del materiale o dell'oggetto attivo o intelligente;
- h. le specificazioni relative all'utilizzazione del componente, quali:
 1. il gruppo o i gruppi di materiali e oggetti ai quali il componente può essere aggiunto o incorporato;
 2. le condizioni di utilizzo da rispettare per ottenere l'effetto voluto;
- i. le specifiche relative all'utilizzo del materiale o dell'oggetto, quali:
 1. il tipo o i tipi di derrate alimentari destinati a essere messi a contatto con il materiale o l'oggetto;
 2. la durata e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con le derrate alimentari;
 3. il rapporto tra la superficie a contatto con le derrate alimentari e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;

- j. quando viene utilizzata una barriera funzionale, la conferma che il materiale o l'oggetto attivo o intelligente è conforme all'articolo 37 capoverso 1 lettera c.

La dichiarazione scritta deve consentire di individuare facilmente i materiali e oggetti attivi e intelligenti, i componenti o la sostanza per i quali è redatta e deve essere rinnovata quando modifiche sostanziali della produzione comportano cambiamenti della migrazione o quando sono disponibili nuovi dati scientifici.

PROGETTO

Ordinanza del DFI ☐ concernente l'igiene nella macellazione (OIgM)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ concernente l'igiene nella macellazione è modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 4 capoverso 4, 17 capoverso 5, 27 capoverso 4, 30 capoverso 2, 34 capoverso 1, 39 capoverso 3 e 41 dell'ordinanza del 23 novembre 2005² concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC) e l'articolo 303 dell'ordinanza del 27 giugno 1995³ sulle epizootie (OFE),

Sostituzione di espressioni

¹ In tutto l'atto legislativo l'espressione «selvaggina d'allevamento biungulata» è sostituita da «selvaggina d'allevamento».

² Negli articoli 1 e 3, nel titolo che precede l'articolo 3, nell'allegato 1 numero 1.10 capoverso 1 e nell'allegato 3 numero 1.1 capoverso 3 l'espressione «macello» è sostituita da «macello e stabilimento per la lavorazione della selvaggina» con le conseguenti modifiche grammaticali.

³ Concerne soltanto il testo tedesco

Titolo che precede l'art. 1

Sezione 1: Esigenze riguardanti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

Art. 1 rubrica

Abrogato

¹ RS 817.190.1

² RS 817.190

³ RS 916.401

Art. 7 cpv. 2 frase introduttiva (concerne soltanto il testo tedesco) e lett. b

² Il veterinario ufficiale può:

- b. imporre condizioni per l'utilizzazione della carne di animali infortunati e macellati fuori dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina;

Art. 9 cpv. 1, frase introduttiva

¹ I macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina con un impianto di trasporto delle carcasse devono regolarne la velocità in modo che per ogni carcassa e per le rispettive parti vi siano a disposizione almeno i seguenti intervalli di tempo per il controllo delle carni:

Art. 10 cpv. 1 lett. c

¹ Un'analisi microbiologica delle carni deve essere ordinata se a causa di insudiciamenti o di alterazioni patologiche della carcassa o delle sue parti risulta difficile pronunciare una decisione di idoneità al consumo, segnatamente in caso di:

- c. eviscerazione degli animali avvenuta 45 minuti dopo lo stordimento e l'uccisione o non eseguita a regola d'arte;

Art. 11 lett. e

Occorre utilizzare i seguenti moduli:

- e. certificati riguardanti il controllo della selvaggina cacciata secondo l'allegato 14 numeri 1-3.

II

¹ L'allegato 14 è sostituito dalla versione qui annessa.

² Gli allegati 1, 3, 5-7 e 9 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III

L'ordinanza del 3 marzo 1995⁴ sulla pesatura degli animali macellati è abrogata.

IV

La presente ordinanza entra in vigore il

....

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

⁴ RU 1995 1739, 2010 5511

Allegato 1
(art. 1)*Titolo***Esigenze riguardanti i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina***N. 1 Titolo***Requisiti generali***N. 1.3 lett. d ed e*

I locali devono essere illuminati con luce naturale o dotati di un'illuminazione artificiale. L'intensità luminosa minima dev'essere la seguente:

	Lux
d. nei luoghi destinati al controllo delle carni	540
e. nei luoghi destinati al controllo degli animali da macello, nel locale di stabulazione sanitaria, nel locale frigorifero sanitario o in settori corrispondenti	220

N. 1.9 cpv. 1 e 5

¹ Per l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale solidi e liquidi sono necessarie installazioni ineccepibili dal profilo igienico.

⁵ Nell'area del macello o dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina deve essere disponibile un luogo recintato per l'immagazzinamento temporaneo dei prodotti del metabolismo (letame, contenuti del rumine, dello stomaco e dell'intestino), se essi non sono evacuati giornalmente. Questo luogo deve essere concepito in modo tale che le carcasse e i prodotti della macellazione non subiscano influssi dannosi. Deve inoltre essere provvisto di una protezione contro gli uccelli e gli animali infestanti e di un drenaggio.

*N. 2.2 cpv. 2**Abrogato**N. 3 cpv. 2 e 3*

² I locali di cui al capoverso 1 lettere b, c e d possono trovarsi anche fuori dal macello o dallo stabilimento per la lavorazione della selvaggina.

³ Nei nuovi locali di macellazione la superficie minima al suolo deve essere di almeno 25 m². La distanza tra le pareti opposte deve essere di almeno 3,5 m. Ciò non si applica ai locali in cui si macellano esclusivamente volatili e conigli o si lavora la selvaggina cacciata e di allevamento.

N. 5 cpv. 1 lett. b e cpv. 3

Concerne soltanto il testo tedesco N. 6

6 Esigenze particolari riguardanti gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

¹ La ricezione e l'immagazzinamento della selvaggina non scuoiata o non spiumata nonché lo scuoiamento e la spiumatura avvengono in un locale separato. Il locale riservato all'immagazzinamento deve essere refrigerato.

² Tale disposizione si applica anche alle aziende che non dispongono di un locale riservato alla macellazione.

PROGETTO

Allegato 3
(art. 3)

Titolo

Misure d'igiene nei macelli e negli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina

N. 2.4 cpv. 1 lett. b

¹ È vietato:

b. *abrogata*

N. 3.2 Titolo

3.2 Selvaggina cacciata

N. 3.2.1 cpv. 1

¹ Dopo l'abbattimento, la selvaggina cacciata deve essere dissanguata il più rapidamente possibile; stomaco e intestini vanno asportati. Nel caso di lepri e di selvaggina da penna, lo stomaco e gli intestini possono essere rimossi all'arrivo nel centro di lavorazione (macellazione), se ciò è possibile senza ritardi indebiti.

N. 3.2.2 titolo, cpv. 1, 3 frase introduttiva e 4

3.2.2 Controllo della selvaggina cacciata

¹ La carcassa e i visceri, se sono stati asportati, devono essere controllati appena possibile dopo l'abbattimento. Al riguardo va tenuto debitamente conto delle caratteristiche anomale riscontrate prima dell'abbattimento o durante il controllo o che fanno sospettare una contaminazione ambientale.

³ La selvaggina cacciata deve essere trasferita allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina come segue:

⁴ *abrogato*

Allegato 5
(art. 5 cpv. 1)

Preparazione della carcassa per il controllo delle carni

N. 7 Titolo

7 Selvaggina cacciata

PROGETTO

Allegato 6
(art. 6 cpv. 1)

Prescrizioni per il controllo delle carni

N. 4

4	Animali della specie suina	
4.1	testa e gola; cavità boccale e retroboccale e lingua	esame visivo
4.2	polmoni, trachea ed esofago	esame visivo
4.3	pericardio e cuore	esame visivo
4.4	diaframma	esame visivo
4.5	fegato e linfonodi periportal e pancreatici (<i>Lnn. portales</i>)	esame visivo
4.6	tubo gastroenterico, mesenterio, linfonodi gastrici e mesenterici (<i>Lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales</i>)	esame visivo
4.7	milza	esame visivo
4.8	reni	esame visivo
4.9	pleura e peritoneo	esame visivo
4.10	organi genitali (a eccezione del pene, se già scartato)	esame visivo
4.11	mammella e relativi linfonodi (<i>Lnn. supra-mammarii</i>);	esame visivo
4.12	regione ombelicale (soprattutto nei giovani animali) e articolazioni	esame visivo
4.13	muscolatura	prelievo di campioni per l'esame trichinoscopico (salvo se i suini domestici vengono sottoposti a un trattamento di congelamento ai sensi dell'art. 31 cpv. 5 ^{bis} OMCC)
4.14	superficie della sezione della colonna vertebrale	esame visivo

4.15

Il veterinario ufficiale effettua ulteriori procedure di controllo delle carni mediante incisione e palpazione della carcassa e delle frattaglie nel caso in cui una delle seguenti voci indichi un possibile rischio per la salute umana o la salute o il benessere degli animali:

- a. i controlli e le analisi delle informazioni sulla catena alimentare;

- b. i risultati del controllo degli animali da macello;
- c. i risultati delle verifiche concernenti il rispetto delle norme in materia di benessere degli animali;
- d. i risultati del controllo delle carni effettuato ai sensi dei numeri 4.1-4.14;
- e. ulteriori dati epidemiologici o di altra natura trasmessi dall'azienda di provenienza degli animali.

4.16

A seconda dei rischi individuati, le ulteriori procedure di controllo delle carni possono comprendere:

- a. incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (*Lnn. mandibulares*);
- b. palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali (*Lnn. bifurcationes* ed *eparteriales*) e mediastinici (*Lnn. mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo posteriore perpendicolarmente al loro asse maggiore; tali incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;
- c. incisione del cuore in senso longitudinale in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- d. palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;
- e. palpazione e, se necessario, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;
- f. palpazione della milza;
- g. incisione dei reni e dei linfonodi renali (*Lnn. renales*);
- h. incisione dei linfonodi sopramammari;
- i. palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani e, se necessario, incisione della regione ombelicale e apertura delle articolazioni.

N. 7 titolo e introduzione

7

Selvaggina cacciata

Il controllo si basa sul certificato del cacciatore di cui all'allegato 14 numeri 1 e 2 e in caso di presentazione incompleta anche sui dati forniti dalla persona esperta di cui all'allegato 14 punto 3.
Lepri e selvaggina da penna sono controllati a campione se non sussistono sospetti particolari.

PROGETTO

Allegato 7
(art. 7 cpv. 2)

Motivi di contestazione e misure nel controllo delle carni

N. 1.1.1 lett. i

- 1.1.1 epizootie altamente contagiose (constatazione di tipo clinico o patologico-anatomico):
i. *abrogato*

N. 1.1.2 lett. g

- 1.1.2 altre malattie infettive (constatazione di tipo clinico o patologico anatomico):
g. tubercolosi (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* e *Mycobacterium tuberculosis*)

N. 1.1.3

- 1.1.3 malattie parassitarie:
a. infestazione generalizzata da sarcosporidi;
b. infestazione generalizzata da cisticerchi vivi e morti nella muscolatura;
c. infestazione da *Trichinella* (nell'accertamento di agenti patogeni o nell'accertamento sierologico);

N. 1.2.6 lett. a

- 1.2.6 organi con alterazioni patologiche di origine parassitaria:
a. echinococchi e altri cisticerchi;

N. 3 Titolo

3 Selvaggina cacciata

N. 3.1.4a

- 3.1.4a infestazione da *Trichinella* (nell'accertamento di agenti patogeni o nell'accertamento sierologico);

Allegato 9
(art. 8)

Bollo di idoneità al consumo

N. 1 lett. b e c
abrogate

PROGETTO

Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari

(OIDerr)

del ...

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),
visti gli articoli 12 capoversi 3 e 4, 35 capoversi 4 e 5, 37 capoverso 1 e 38 capoverso 4 dell'ordinanza del sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso¹ (OIDerr),
ordina:*

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza stabilisce i principi e i requisiti riguardanti le informazioni sulle derrate alimentari e in particolare la caratterizzazione e la pubblicità delle stesse.

² Si applica anche alle derrate alimentari fornite alle imprese di ristorazione.

³ Sono fatti salvi gli obblighi di informazione stabiliti nelle ordinanze specifiche dei prodotti della legislazione sulle derrate alimentari.

Art. 2 Definizioni

Si applicano le definizioni di cui all'allegato 1.

Capitolo 2: Indicazioni obbligatorie sulle derrate alimentari

Sezione 1: Contenuto e forma

Art. 3 Indicazioni obbligatorie

¹ Le derrate alimentari devono essere provviste delle seguenti indicazioni (indicazioni obbligatorie):

- a. la denominazione specifica (artt. 6 e 7);
- b. l'elenco degli ingredienti (artt. 8 e 9);

¹ RS ...

- c. indicazioni concernenti allergeni e altre sostanze che potrebbero provocare reazioni indesiderate (art. 10 e 11);
- d. se necessario, l'indicazione quantitativa degli ingredienti (art. 12);
- e. la data minima di conservabilità o la data di consumo (art. 13);
- f. se necessario, indicazioni specifiche per la conservazione o il consumo (art. 14);
- g. il nome o la ragione sociale e l'indirizzo della persona che, rispettivamente, le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate;
- h. il Paese di produzione delle derrate alimentari (art. 15);
- i. l'origine degli ingredienti che caratterizzano una derrata alimentare (art. 16);
- j. indicazioni specifiche per la carne di manzo, suino, ovino, caprino e pollame nonché il pesce (art. 17);
- k. le istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione;
- l. il tenore alcolico per le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume (art. 18);
- m. la partita (artt. 19 e 20);
- n. la dichiarazione del valore nutritivo (artt. 21-27);
- o. un'indicazione per le derrate alimentari, gli additivi e le sostanze ausiliarie per la lavorazione che sono, contengono o sono ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM) (art. 36 ODerr);
- p. se necessario, il marchio di identificazione (art. 35-37);
- q. ulteriori indicazioni di cui all'allegato 2.

² Le indicazioni devono essere fornite mediante parole e numeri.

³ Possono essere espresse:

- a. in via supplementare attraverso pittogrammi o simboli;
- b. in alternativa attraverso pittogrammi o simboli, qualora previsto dalle ordinanze pertinenti.

⁴ Se la superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm², sull'imballaggio o sull'etichetta devono essere apposti obbligatoriamente solo i dati di cui al capoverso 1 lettere a, c e e. L'elenco degli ingredienti deve essere reso noto in altro modo (ad es. scheda informativa) o messo a disposizione dei consumatori su richiesta.

Art. 4 Presentazione delle indicazioni obbligatorie

¹ Nel caso di derrate alimentari preimballate, al momento della consegna le indicazioni obbligatorie devono essere apposte direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso applicata.

² Devono essere apposte in posizione ben visibile in modo chiaro, leggibile e indelebile. Nessun'altra indicazione o immagine o nessun altro elemento deve nascondere, oscurare o separare tali informazioni o distogliere da esse l'attenzione.

³ Le informazioni devono essere stampate sull'imballaggio o sull'etichetta in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è di almeno 1,2 mm, in conformità con l'allegato 3, in modo da garantire una buona leggibilità.

⁴ Se la superficie maggiore di una confezione o di un contenitore è inferiore a 80 cm², la parte mediana dei caratteri deve essere di almeno 0,9 mm, in conformità con l'allegato 3.

⁵ Nello stesso campo visivo della denominazione specifica devono figurare:

- a. il tenore alcolico;
- b. la dichiarazione riguardante l'utilizzo di sostanze ormonali o non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 concernente la dichiarazione di prodotti agricoli ottenuti mediante metodi vietati in Svizzera².

Art. 5 Derrate alimentari consegnate sfuse

¹ Nel caso di derrate alimentari consegnate sfuse è possibile rinunciare alle indicazioni scritte di cui all'articolo 3 capoverso 1, se l'informazione ai consumatori è garantita in altro modo (ad es. verbalmente). Questo obbligo di informazione non si applica alle indicazioni di cui all'articolo 33 capoverso 1 lettere a e b, se le indicazioni nutrizionali o sulla salute su cui si basano non sono fornite per iscritto.

² In ogni caso devono figurare per iscritto:

- a. le indicazioni di cui all'articolo 38 capoverso 2 ODerr;
- b. la dichiarazione riguardante l'utilizzo di sostanze ormonali o non ormonali per aumentare le prestazioni degli animali ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del 26 novembre 2003 concernente la dichiarazione di prodotti agricoli ottenuti mediante metodi vietati in Svizzera³.

³ Le indicazioni di cui al capoverso 2 devono essere fornite in forma appropriata. Nelle imprese di ristorazione possono figurare in particolare nella carta delle vivande o su un cartello.

⁴ La partita deve figurare sul contenitore o descritta sulla carta intestata della ditta relativa.

² RS 916.51

³ RS 916.51

Sezione 2: Denominazione specifica

Art. 6 Principi

¹ Ogni derrata alimentare deve essere definita con una denominazione specifica (allegato 1 punto 5).

² Qualora non esista una denominazione specifica giuridicamente vincolante, la derrata alimentare deve essere definita con la denominazione usuale. Se la denominazione usuale è assente o inutilizzata, è richiesta una denominazione descrittiva.

³ La denominazione specifica non può essere sostituita da un marchio di fabbrica o commerciale, una denominazione protetta come proprietà intellettuale oppure un nome di fantasia. È fatto salvo l'articolo 7.

⁴ La denominazione specifica può essere omessa, se il consumatore è in grado di riconoscere senza difficoltà la natura, il genere, la sorta, la specie e la costituzione della derrata alimentare.

Art. 7 Denominazioni e indicazioni protette

¹ La denominazione specifica può essere sostituita da:

- a. una denominazione di origine protetta ai sensi dell'ordinanza del 28 maggio 1997 sulle DOP/IGP⁴;
- b. un'indicazione geografica protetta ai sensi dell'ordinanza sulle DOP/IGP;
- c. una denominazione o indicazione analoga protetta in virtù di un trattato con la Svizzera.

² Le denominazioni specifiche seguenti non possono essere sostituite da denominazioni o indicazioni protette:

- a. le denominazioni specifiche riguardanti carne, preparazioni a base di carne o prodotti a base di carne, in conformità con l'articolo 9 dell'ordinanza del DFI del ... sulle derrate alimentari di origine animale⁵; è fatto salvo l'articolo 9 capoverso 4 della stessa ordinanza;
- b. le denominazioni specifiche riguardanti il vino, secondo gli articoli 69-71, 76 e 84-85 dell'ordinanza del DFI del ... sulle bevande⁶.

Sezione 3: Elenco degli ingredienti

Art. 8 Indicazioni necessarie e ordine

¹ L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto da un titolo o una definizione appropriata che contenga la parola «ingredienti».

⁴ RS 910.12

⁵ RS ...

⁶ RS ...

² Tutti gli ingredienti devono essere indicati con la relativa denominazione specifica in ordine quantitativo decrescente. Determinante è la parte in massa al momento della lavorazione.

³ Gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati devono recare tra parentesi la dicitura «nano».

⁴ Nel caso di derrate alimentari recanti un'indicazione sulla salute in merito all'aggiunta di microorganismi, questi ultimi devono essere menzionati nell'elenco degli ingredienti con la specifica nomenclatura scientifica.

⁵ I dettagli concernenti l'indicazione e la denominazione degli ingredienti sono disciplinati dall'allegato 4.

Art. 9 Eccezioni

Non è necessario un elenco degli ingredienti nel caso di:

- a. frutti e verdure freschi, comprese le patate, che non siano stati sbucciati, tagliati o manipolati analogamente;
- b. acqua da tavola contenente anidride carbonica nella cui denominazione figura questa caratteristica;
- c. aceto di fermentazione fabbricato a partire da una sola sostanza di base a cui non è stato aggiunto alcun altro ingrediente;
- d. formaggio, burro e latte e panna fermentati, purché siano stati impiegati esclusivamente i seguenti ingredienti:
 1. sostanze costitutive del latte, enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione,
 2. il sale necessario alla produzione di formaggi (salvo il formaggio fresco o fuso); qualora sia stato utilizzato sale, sale commestibile o sale da cucina iodato o fluorato, è necessario fornire un'indicazione relativa alla iodurazione o alla fluorizzazione;
- e. derrate alimentari fabbricate a partire da un solo ingrediente, se la denominazione specifica è identica alla denominazione degli ingredienti o se permette di identificare chiaramente il genere di ingredienti;
- f. bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

² I seguenti componenti di una derrata alimentare non devono essere compresi nell'elenco degli ingredienti:

- a. componenti di un ingrediente eliminati temporaneamente durante la fabbricazione e poi aggiunti nuovamente alla derrata alimentare, senza superare quantitativamente la parte allo stato originale;
- b. additivi ed enzimi alimentari;

1. considerati additivi trasferiti, ai sensi dell'articolo 4 dell'ordinanza sugli additivi⁷, purché essi non svolgano più alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito;
2. utilizzati come sostanze ausiliarie per la preparazione;
- c. sostanze di supporto e altre sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze di supporto e soltanto nelle quantità assolutamente necessarie;
- d. sostanze diverse dagli additivi alimentari, ma utilizzate nella stessa maniera e allo stesso scopo delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata;
- e. acqua:
 1. se il suo impiego serve unicamente a ricostituire un ingrediente in forma concentrata o essiccata, oppure
 2. se è considerata liquido di copertura, che di norma non viene consumato.

Sezione 4: Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Art. 10 Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Le sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono elencate nell'allegato 5.

Art. 11 Caratterizzazione

¹ Le sostanze di cui all'allegato 5 o gli ingredienti da esse ricavate e presenti nel prodotto finito, eventualmente anche in forma modificata, devono essere chiaramente definiti nell'elenco degli ingredienti, come «malto d'orzo», «emulsionante (lecitina di soia)», «aroma naturale di arachidi». Tale indicazione deve essere evidenziata mediante il carattere, lo stile, il colore dello sfondo o altri accorgimenti adeguati.

² Qualora l'elenco degli ingredienti non sia obbligatorio, l'indicazione deve comprendere la parola «contiene», seguita dalla denominazione dell'ingrediente o del prodotto in questione, in conformità con l'allegato 5.

³ Se in una derrata alimentare vari ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di cui ai capoversi 1 e 2 sono stati ottenuti da un unico ingrediente o prodotto menzionato nell'allegato 5, ciò deve essere indicato chiaramente nella caratterizzazione per ciascuno di questi ingredienti o sostanze ausiliarie.

⁴ L'indicazione di cui al capoverso 1 non è necessaria se la denominazione specifica della derrata alimentare contiene un chiaro riferimento all'ingrediente in questione.

⁷ RS 817.022.31

⁵ Gli ingredienti ai sensi dei capoversi 1 e 2 devono essere indicati anche se sono stati mescolati inavvertitamente in un'altra derrata alimentare o ne hanno contaminato il contenuto, purché il loro tenore, riferito al prodotto finale, superi o possa superare le quantità seguenti:

- a. 10 mg di SO₂ per chilogrammo o litro nel caso dei solfiti;
- b. 10 mg di prolamina (gliadina) per 100 g in massa liofilizzata di derrata alimentare nel caso di cereali contenenti glutine;
- c. 10 g di olio di arachidi per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo nel caso di oli e grassi vegetali contenenti olio d'arachidi completamente raffinato;
- d. 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo nel caso del lattosio;
- e. 1 g per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo in tutti gli altri casi.

⁶ Il responsabile deve essere in grado di provare che sono state applicate tutte le misure previste nell'ambito della «Buona prassi di fabbricazione» allo scopo di impedire o ridurre al minimo le miscele casuali ai sensi del capoverso 5.

⁷ Le miscele ai sensi del capoverso 5, che si situano al di sotto dei limiti massimi stabiliti nel capoverso stesso, possono essere indicate.

⁸ Le indicazioni ai sensi del capoverso 5, come ad es. «può contenere arachidi», vanno poste immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti.

⁹ Se è possibile fornire la prova che singoli ingredienti, fabbricati con ingredienti di cui all'allegato 5, non provocano allergie o altre reazioni indesiderate, è consentito rinunciare all'indicazione prevista dai capoversi 1, 3 e 5.

Sezione 5: Indicazione quantitativa degli ingredienti

Art. 12

¹ La quantità di un ingrediente deve essere indicata se l'ingrediente è:

- a. menzionato nella denominazione specifica, come ad es. «yogurt alle fragole», «sorbetto alla frutta», «pizza al prosciutto»;
- b. abitualmente messo in relazione dai consumatori alla denominazione specifica;
- c. messo in evidenza nella caratterizzazione con parole, immagini o rappresentazioni grafiche, come ad es. «al burro», «con arachidi»; oppure
- d. di fondamentale importanza per la caratterizzazione di una derrata alimentare e per la sua distinzione da altri prodotti, con i quali potrebbe essere confusa a causa della sua denominazione o del suo aspetto.

² I dettagli concernenti l'indicazione quantitativa degli ingredienti e i casi in cui non è necessaria per determinati ingredienti sono disciplinati dall'allegato 6.

Sezione 6: Data minima di conservabilità, data di consumo e data di congelamento

Art. 13

¹ Nel caso di derrate alimentari che devono essere conservate al freddo, ai sensi dell'articolo 24 dell'ordinanza del DFI del ...⁸ sui requisiti igienici o secondo le prescrizioni termiche specifiche della stessa ordinanza, al posto della data minima di conservabilità deve essere indicata la data di consumo.

² I dettagli concernenti l'indicazione della data e le eccezioni all'obbligo di datazione sono disciplinati dall'allegato 7.

Sezione 7: Condizioni di conservazione e utilizzo

Art. 14

¹ Qualora le derrate alimentari richiedano determinate condizioni di conservazione o di utilizzo, queste ultime devono essere indicate.

² Per consentire una conservazione o un utilizzo adeguato degli alimenti dopo l'apertura della confezione, devono essere indicate, se del caso, le condizioni di conservazione o il periodo di consumo.

³ Le derrate alimentari di cui all'articolo 13 capoverso 1 devono recare un'indicazione sulla temperatura di conservazione.

⁴ Per le derrate alimentari surgelate le indicazioni di cui al capoverso 1 devono essere completate da:

- a. una menzione quale «alimento congelato», «congelato» o «surgelato»;
- b. indicazioni sul trattamento del prodotto dopo lo scongelamento;
- c. un'avvertenza quale «non ricongelare dopo lo scongelamento».

⁵ La temperatura di conservazione può essere indicata all'interno di un pittogramma integrato da un dato numerico.

Sezione 8: Indicazione del Paese di produzione e dell'origine

Art. 15 Indicazione del Paese di produzione

¹ Una derrata alimentare è considerata prodotta in un Paese se è stata:

- a. fabbricata interamente in tale Paese; oppure
- b. sufficientemente elaborata o trasformata in tale Paese.

² Sono considerati interamente ottenuti in un Paese:

⁸ RS ...

- a. i prodotti minerali estratti dal suolo di tale Paese;
- b. i prodotti vegetali raccolti in tale Paese;
- c. i prodotti provenienti da animali vivi allevati in tale Paese;
- d. i prodotti della caccia e della pesca catturati in tale Paese;
- e. le derrate alimentari fabbricate in tale Paese esclusivamente con prodotti di cui alle lettere a–d.

³ Una derrata alimentare è considerata sufficientemente elaborata o trasformata in un determinato Paese se ha ottenuto le sue proprietà caratteristiche o una nuova denominazione specifica in tale Paese.

⁴ Per le derrate alimentari preparate, in alternativa al Paese di produzione, può essere indicata una regione geografica più ampia, come ad es. «UE» o «Sudamerica».

⁵ Per i prodotti della pesca deve essere indicato il Paese di produzione. Per i prodotti della pesca catturati in mare, al posto del Paese di produzione deve essere indicata la zona di pesca secondo l'allegato 8.

Art. 16 Indicazione dell'origine degli ingredienti caratterizzanti una derrata alimentare

¹ L'origine degli ingredienti di una derrata alimentare deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti della stessa, se:

- a. la parte di ingrediente nel prodotto finito supera il 50 per cento in massa; oppure
- b. l'ingrediente è soggetto all'obbligo di caratterizzazione di cui all'articolo 12.

² L'obbligo di caratterizzazione di cui al capoverso 1 si applica solo agli ingredienti aggiunti alla derrata alimentare senza avere subito una trasformazione.

³ In deroga al capoverso 1 vale quanto segue:

- a. nel caso di carne derivante dalla stessa specie animale, utilizzata come ingrediente non trasformato, è necessario indicare l'origine se la sua quantità è pari o superiore al 20 per cento in massa del prodotto finito;
- b. nelle miscele di miele deve essere indicata l'origine di ogni miele aggiunto, a prescindere dalla quantità.

⁴ Per le derrate alimentari prive di elenco degli ingredienti, l'origine dell'ingrediente va riportata nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

Art. 17 Indicazioni specifiche per la carne e il pesce

¹ Per singoli pezzi di carne bovina devono essere indicati i numeri di autorizzazione del macello e del laboratorio di sezionamento nonché il Paese in cui l'animale:

- a. è nato;
- b. ha trascorso la maggior parte della sua esistenza; e
- c. è ingrassato in maggiore misura.

² Per singoli pezzi di carne di suino, ovino, caprino e pollame devono essere indicati:

- a. il Paese in cui l'animale è ingrassato in maggiore misura o ha trascorso la maggior parte della sua esistenza; e
- b. il Paese di macellazione dell'animale.

³ Se il Paese di nascita, quello di allevamento e quello di macellazione degli animali corrispondono, può essere riportata la dicitura «Paese di origine X».

⁴ Per la carne macinata, venduta come tale, è necessario indicare il Paese di produzione. Il Paese di origine della carne deve essere indicato solo se non corrisponde con quello di produzione.

⁵ Per singoli pezzi di pesce devono essere indicati il metodo di produzione e la zona di pesca ai sensi dell'articolo 15 capoverso 5. Se il pesce è utilizzato come ingrediente, queste informazioni devono essere indicate solo se sono soddisfatti i requisiti di cui all'articolo 16.

Sezione 9: Tenore alcolico

Art. 18

Se il tenore alcolico delle bevande è superiore all'1,2 per cento in volume deve essere indicato in «% vol.».

Sezione 10: Partita

Art. 19 Principio ed eccezioni

¹ Le derrate alimentari devono essere munite di una designazione che permetta di stabilire la partita alla quale appartengono.

² Non è necessario indicare la partita:

- a. nel caso di prodotti agricoli:
 1. venduti o consegnati direttamente dall'azienda agricola a centri di deposito o di confezionamento;
 2. avviati verso organizzazioni di produttori; oppure
 3. raccolti per essere subito integrati in un sistema operativo di preparazione o di trasformazione;
- b. quando, nei punti di vendita, le derrate sono imballate o confezionate su richiesta del consumatore o sono preimballate ai fini della loro vendita immediata;
- c. quando la data di conservabilità minima, di consumo, di imballaggio o di raccolta è fornita nella caratterizzazione e indica in modo chiaro e nell'ordine almeno il giorno e il mese;

- d. sulle porzioni individuali di gelato, se l'indicazione viene fornita sull'imballaggio collettivo.

Art. 20 Modalità di indicazione della partita

¹ L'indicazione della partita deve figurare sull'imballaggio. L'indicazione deve essere preceduta dalla lettera «L», salvo nel caso in cui non si distingua già chiaramente dalle altre indicazioni della caratterizzazione.

² Nel caso di derrate alimentari preimballate, la partita deve essere indicata sul preimballaggio o su un'etichetta a esso applicata.

³ Per le derrate alimentari non preimballate la partita deve figurare sull'imballaggio, sul contenitore o nei relativi documenti commerciali.

Sezione 11: Dichiarazione del valore nutritivo

Art. 21 Indicazioni necessarie

¹ La dichiarazione del valore nutritivo deve comprendere il valore energetico (valore calorico, energia) e il tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale (dichiarazione obbligatoria del valore nutritivo).

² Una dicitura indicante che il tenore di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.

³ La dichiarazione obbligatoria del valore nutritivo può essere integrata all'interno della tabella dall'indicazione della quantità delle seguenti sostanze:

- a. acidi grassi monoinsaturi;
- b. acidi grassi polinsaturi;
- c. polialcoli;
- d. amido;
- e. fibre;
- f. vitamine e sali minerali, qualora siano presenti in quantità significative ai sensi dell'allegato 9.

⁴ Se viene menzionato il contenuto particolare di sostanze di cui al capoverso 3, il loro tenore deve essere riportato nella dichiarazione del valore nutritivo.

⁵ Se la caratterizzazione di una derrata alimentare preimballata contiene la dichiarazione obbligatoria del valore nutritivo, possono essere ripetute le seguenti indicazioni:

- a. il valore energetico; oppure
- b. il valore energetico insieme al tenore di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

⁶ Se una sostanza, che è oggetto di un'indicazione nutrizionale o sulla salute, non figura nella dichiarazione del valore nutritivo, deve esserne indicata la quantità nelle

immediate vicinanze e nello stesso campo visivo della dichiarazione del valore nutritivo.

Art. 22 Derrate alimentari esenti dall'obbligo di indicazione della dichiarazione del valore nutritivo

¹ Le derrate alimentari elencate nell'allegato 10 sono esenti dall'obbligo di indicazione della dichiarazione del valore nutritivo.

² Se la dichiarazione del valore nutritivo viene fornita volontariamente, deve rispettare le disposizioni di cui all'articolo 21 capoversi 1-5. Nei seguenti casi si applica quanto segue:

- a. per le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume, la dichiarazione volontaria del valore nutritivo deve limitarsi all'indicazione del valore energetico;
- b. per gli alimenti non preimballati:
 1. la dichiarazione del valore nutritivo può limitarsi al valore nutritivo eventualmente seguito dal tenore di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale;
 2. la percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 9 parte B deve essere espressa per porzione o unità di consumo.

Art. 23 Calcolo e indicazione quantitativa del valore energetico e delle sostanze nutritive

¹ Il valore energetico deve essere calcolato mediante i fattori di conversione di cui all'allegato 11.

² Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive devono essere espressi nelle unità di misura di cui all'allegato 12.

³ I valori energetici e le quantità di sostanze nutritive indicati devono riferirsi alla derrata alimentare al momento della vendita.

⁴ Possono riferirsi alla derrata alimentare preparata a condizione che siano fornite indicazioni precise sulle modalità di preparazione e le informazioni riguardino l'alimento pronto al consumo.

⁵ Le indicazioni prescritte devono basarsi su valori medi desunti:

- a. dall'analisi della derrata alimentare del fabbricante;
- b. dal calcolo in base ai valori degli ingredienti utilizzati; oppure
- c. dal calcolo in base ai dati generalmente documentati e accettati.

Art. 24 Indicazione per 100 g o 100 ml

¹ Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive devono essere indicati per 100 g o 100 ml.

² Le quantità di vitamine e sali minerali devono essere espresse anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 9 parte A punto 1 per 100 g o 100 ml.

³ Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai sali minerali, possono essere espressi anche in percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 9 parte B per 100 g o 100 ml.

⁴ Quando sono fornite le informazioni di cui al capoverso 3, immediatamente accanto deve figurare la seguente dicitura supplementare: «Assunzioni di riferimento per un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)».

Art. 25 Indicazione per porzione o unità di consumo

¹ Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per porzione o unità di consumo, al fine di essere facilmente riconoscibili dal consumatore, nei seguenti casi:

- a. se viene fornita anche l'indicazione per 100 g o 100 ml (art. 24 cpv. 1 e 2);
- b. nel caso dell'articolo 24 capoverso 3, se l'indicazione viene fornita in aggiunta o in sostituzione a quella per 100 g o 100 ml.

² Se viene fornita un'indicazione ai sensi dell'articolo 21 capoverso 5 lettera b, le quantità di sostanze nutritive e la percentuale delle quantità di riferimento stabilite nell'allegato 9 parte B possono essere espresse unicamente per porzione o unità di consumo. Il valore energetico deve essere espresso sia per 100 g o 100 ml sia per porzione o unità di consumo.

³ Se l'indicazione viene fornita per porzione o unità di consumo, deve essere quantificata la porzione o l'unità considerata e indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio.

⁴ La porzione o l'unità di consumo considerata deve essere indicata immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo.

Art. 26 Presentazione

¹ Le indicazioni della dichiarazione obbligatoria del valore nutritivo devono:

- a. figurare nello stesso campo visivo;
- b. essere presentate insieme in un formato chiaro e nell'ordine di presentazione stabilito nell'allegato 12;
- c. essere presentate in formato tabulare con allineamento delle cifre. In mancanza di spazio, possono essere presentate in formato lineare.

² Per le indicazioni di cui all'articolo 21 capoverso 5 vale quanto segue:

- a. devono essere presentate nel campo visivo principale;
- b. devono rispettare la dimensione di carattere minima stabilita nell'articolo 4 capoverso 3;

- c. possono essere presentate in un formato diverso da quello stabilito al capoverso 1 lettera c.

³ Nel caso di derrate alimentari non preimballate e bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume, le indicazioni possono essere presentate in un formato diverso da quello stabilito al capoverso 1 lettera c.

⁴ Qualora il valore energetico o le quantità di sostanze nutritive di un prodotto siano trascurabili, le informazioni al riguardo possono essere sostituite da una dicitura quale «contiene quantità trascurabili di ...», riportata immediatamente accanto alla dichiarazione del valore nutritivo, ove presente.

Art. 27 Forme di indicazione e presentazione supplementari

In via supplementare il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere presentati in un altro formato o mediante forme o simboli grafici oltre a parole o numeri.

Sezione 12: Indicazioni nutrizionali e sulla salute

Art. 28 Disposizioni generali concernenti le indicazioni nutrizionali

¹ Le indicazioni nutrizionali sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma, che spiegano, suggeriscono o sottintendono che una derrata alimentare ha particolari proprietà nutrizionali benefiche dovute:

- a. al valore energetico che apporta, non apporta o apporta a tasso ridotto o accresciuto;
- b. alle sostanze nutritive o ad altre sostanze contenute nella derrata alimentare:
 1. in una quantità significativa ai sensi dell'allegato 9;
 2. in mancanza di disposizioni al riguardo, in quantità tali da produrre, sulla base di prove scientifiche universalmente riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato; o
- c. al fatto che determinate sostanze nutritive o altre sostanze non sono contenute nella derrata alimentare o lo sono in proporzioni ridotte o accresciute.

² Le indicazioni nutrizionali possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 13 e soddisfano i requisiti della presente sezione.

Art. 29 Disposizioni particolari concernenti le indicazioni nutrizionali

¹ Per le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume sono ammesse soltanto indicazioni nutrizionali che fanno riferimento a un basso tenore alcolico o a una riduzione del tenore alcolico o del valore energetico.

² Le indicazioni comparative sono ammesse soltanto tra derrate alimentari della stessa categoria prendendo in considerazione una gamma di derrate alimentari di tale categoria. Devono indicare la differenza nella quantità di una sostanza nutritiva o nel valore energetico. Il confronto deve riferirsi alla stessa quantità della derrata alimentare.

³ Le indicazioni nutrizionali comparative devono confrontare la composizione della derrata alimentare in questione con quella di una gamma di derrate alimentari della stessa categoria la cui composizione non permette loro di recare un'indicazione, comprese le derrate alimentari di altre marche.

Art. 30 Disposizioni generali concernenti le indicazioni sulla salute

¹ Le indicazioni sulla salute sono indicazioni di natura linguistica o grafica, compresi elementi grafici o simboli di qualsiasi forma che spiegano, suggeriscono o sottintendono che vi è una relazione tra una categoria di derrate alimentari, una derrata alimentare o un componente di una derrata alimentare e la salute.

² Le indicazioni sulla salute possono essere apposte soltanto se sono previste nell'allegato 14 e soddisfano i requisiti della presente sezione.

³ Per le indicazioni sulla salute che non figurano nell'allegato 14 è necessaria un'autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

⁴ Le indicazioni sulla salute devono riferirsi al ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell'organismo o alle funzioni psicologiche e comportamentali oppure ancora alle proprietà dimagranti, di controllo del peso, di riduzione dello stimolo della fame, di aumento del senso di sazietà o di diminuzione dell'apporto calorico.

Art. 31 Domanda di autorizzazione

¹ La domanda di autorizzazione per un'indicazione sulla salute non elencata nell'allegato 14 deve essere presentata all'USAV in una lingua ufficiale o in inglese.

² La domanda deve contenere le indicazioni seguenti:

- a. la denominazione della sostanza nutritiva o di altro tipo, della derrata alimentare o della categoria alimentare per la quale si intende fornire un'indicazione sulla salute nonché le rispettive caratteristiche particolari;
- b. una copia degli studi scientifici di riferimento e dei documenti disponibili che attestano l'indicazione sulla salute o sono rilevanti per la sua attestazione;
- c. eventualmente l'indicazione delle informazioni e dei dati scientifici che non possono essere utilizzati per motivare la stessa indicazione sulla salute in riferimento a un altro prodotto;
- d. una proposta di formulazione nelle tre lingue ufficiali per l'indicazione sulla salute oggetto della domanda di autorizzazione, eventualmente comprendente le particolari condizioni di utilizzo;
- e. una sintesi della domanda.

Art. 32 Rilascio dell'autorizzazione

¹ La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 3-7 ODerr.

² L'USAV autorizza un'indicazione sulla salute non contenuta nell'allegato 14 se sono rispettate le condizioni di cui all'articolo 37 capoverso 2 ODerr e può essere

dimostrato, sulla scorta di una documentazione scientifica universalmente riconosciuta, che l'indicazione sulla salute soddisfa i requisiti stabiliti nella presente sezione.

Art. 33 Disposizioni particolari concernenti le indicazioni sulla salute

¹ Se si forniscono indicazioni sulla salute a proposito di una derrata alimentare, la caratterizzazione di quest'ultima o, nel caso in cui questa manchi, la sua presentazione e la sua pubblicità devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una menzione dell'importanza di un'alimentazione variata ed equilibrata e di uno stile di vita sano;
- b. la quantità dell'alimento e le modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato;
- c. se del caso, una menzione rivolta alle persone che dovrebbero evitare di consumare l'alimento;
- d. un'adeguata avvertenza per i prodotti che potrebbero presentare un rischio per la salute se consumati in quantità eccessive;
- e. una dichiarazione secondo cui la malattia a cui fa riferimento l'indicazione è causata da più fattori di rischio e che dalla modifica di uno di questi fattori può risultare un effetto benefico o anche no, in caso di dichiarazioni o descrizioni che spiegano, suggeriscono o sottintendono che il consumo di una derrata alimentare riduce nettamente un fattore di rischio per lo sviluppo di una determinata malattia dell'essere umano (indicazione sulla riduzione di un rischio di malattia).

² I riferimenti a benefici non specifici della sostanza nutritiva o della derrata alimentare per la salute in generale o per il benessere derivante dallo stato di salute sono ammessi soltanto se associati a un'indicazione specifica sulla salute prevista nell'allegato 14.

³ È vietato apporre indicazioni sulla salute su bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume.

⁴ Le indicazioni sulla salute non devono:

- a. dare l'impressione che la salute potrebbe essere compromessa da un mancato consumo dell'alimento;
- b. essere connesse con indicazioni sul ritmo e sull'entità della perdita di peso;
- c. essere concepite come raccomandazioni formulate da singoli medici o da altri operatori sanitari.

Art. 34 Disposizioni relative alle indicazioni nutrizionali e sulla salute

¹ Le dichiarazioni nutrizionali e sulla salute:

- a. devono essere facilmente comprensibili;
- b. devono poggiare su prove scientifiche riconosciute;
- c. devono poter essere motivate dall'azienda alimentare che se ne serve;

- d. devono fare riferimento alla derrata alimentare pronta al consumo e preparata secondo le istruzioni del fabbricante;
- e. non devono essere false o ambigue né indurre in errore;
- f. non devono suscitare alcun dubbio sulla sicurezza o sull'idoneità fisiologico-nutrizionale di altre derrate alimentari;
- g. non devono incoraggiare o tollerare il consumo eccessivo della derrata alimentare in questione;
- h. non devono affermare, suggerire o sottintendere che un'alimentazione equilibrata e variata non possa in generale fornire le necessarie quantità di sostanze nutritive;
- i. non devono fare riferimento, con il testo scritto o con rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche, a cambiamenti delle funzioni corporee che potrebbero suscitare timori nel consumatore.

² Le indicazioni nutrizionali e sulla salute relative alla presenza di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza con un effetto nutrizionale o fisiologico (altra sostanza) sono ammesse se:

- a. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza sono presenti nel prodotto finito in quantità significativa o tale da produrre, secondo prove scientifiche riconosciute, l'effetto nutrizionale o fisiologico indicato;
- b. la quantità di prodotto finito pronto al consumo che può ragionevolmente essere consumata fornisce una quantità significativa della sostanza nutritiva o dell'altra sostanza a cui si riferisce l'indicazione; e
- c. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza è fornita in una forma utilizzabile per l'organismo.

³ Le indicazioni nutrizionali e sulla salute concernenti la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza sono ammesse se:

- a. è dimostrato che la mancanza o il ridotto tenore di una sostanza nutritiva o di un'altra sostanza, a cui fa riferimento l'indicazione, in una derrata alimentare o in una categoria di derrate alimentari produce un effetto nutrizionale o fisiologico benefico; e
- b. la sostanza nutritiva o l'altra sostanza non è presente o è presente in quantità ridotta nel prodotto finale.

⁴ Marchi commerciali, nomi di produttori o denominazioni di fantasia che figurano nella caratterizzazione, nella presentazione o nella pubblicità di una derrata alimentare e che possono essere interpretati come un'indicazione nutrizionale o sulla salute, possono essere utilizzati soltanto se accompagnati da un'indicazione nutrizionale o sulla salute che adempie alle disposizioni della presente sezione.

⁵ Diversamente da quanto stabilito nel capoverso 4, l'USAV può concedere una deroga per denominazioni generiche tradizionalmente utilizzate per indicare la peculiarità di una categoria di derrate alimentari o bevande che potrebbe avere un effetto sulla salute umana, purché sia garantita la protezione della salute e i consumatori non siano indotti in inganno. La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 3-7 ODerr.

Sezione 13: Marchio d'identificazione

Art. 35 Principio ed eccezioni

¹ Alle derrate alimentari di origine animale sprovviste di un bollo di attitudine al consumo, ai sensi dell'articolo 8 dell'ordinanza del DFE del ...⁹ concernente l'igiene nella macellazione, va applicato un marchio d'identificazione; fanno eccezione le derrate alimentari di origine animale che provengono da un'azienda non sottoposta ad autorizzazione secondo l'articolo 21 capoverso 2 ODerr.

² Per gli imballaggi di uova non è necessario un marchio di identificazione se viene applicato il codice di un centro d'imballaggio ai sensi dell'allegato VII parte VI sezione III del regolamento (UE) n. 1308/2013¹⁰.

³ Il bollo di attitudine al consumo può essere rimosso dalla carne solo se questa viene fatta a pezzi, trasformata o elaborata in altra maniera.

⁴ Il marchio d'identificazione può essere apposto soltanto se la derrata alimentare è stata fabbricata secondo le disposizioni vigenti in materia.

⁵ Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.

⁶ Se un'azienda produce, oltre alle derrate alimentari cui si applica un marchio d'identificazione, derrate alimentari cui non si applica il marchio d'identificazione, l'azienda può applicare il marchio d'identificazione a quest'ultimo tipo di derrate alimentari.

⁷ Nel caso dei prodotti di origine animale liquidi, in granulato o in polvere, che sono trasportati sfusi, e dei prodotti della pesca, trasportati sfusi, il marchio d'identificazione non è necessario, se i documenti di accompagnamento contengono il marchio d'identificazione.

⁸ Per il trasporto o la consegna di materie prime per la produzione di gelatina o collagene a un servizio di raccolta o a una conceria, come pure per la consegna a un'azienda per la lavorazione della gelatina o del collagene, in luogo del marchio d'identificazione occorre allegare un documento di accompagnamento che indichi l'azienda di provenienza e le informazioni di cui all'allegato 15.

Art. 36 Indicazioni necessarie

Il marchio d'identificazione deve contenere:

⁹ RS 817.190.1

¹⁰ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1310/2013, GU L 347 del 20.12.2013, pag. 865.

- a. il nome del Paese in cui si trova l'azienda, per intero o abbreviato, conformemente alla relativa norma ISO;
- b. il numero di autorizzazione dell'azienda.

Art. 37 Disposizioni speciali

¹ Il marchio d'identificazione deve essere applicato prima che il prodotto lasci l'azienda di produzione.

² Il marchio deve essere ben leggibile, facilmente decifrabile, indelebile ed esposto chiaramente. Se è applicato in un'azienda situata in Svizzera o nell'UE, deve essere di forma ovale.

³ Nel caso degli imballaggi contenenti carne a pezzi o sottoprodotti secondari della macellazione, il marchio d'identificazione deve essere fissato o stampato sull'imballaggio, in modo che sia distrutto al momento dell'apertura. Ciò non è necessario se l'imballaggio si distrugge al momento dell'apertura. Se il confezionamento offre la stessa protezione dell'imballaggio il marchio d'identificazione può essere fissato sulla confezione.

⁴ Nel caso di prodotti di origine animale collocati in contenitori da trasporto o in grandi imballaggi e destinati a essere ulteriormente manipolati, trasformati, confezionati o imballati in un altro stabilimento, il marchio può essere apposto sulla superficie esterna del contenitore o dell'imballaggio.

⁵ Se l'imballaggio o la confezione di una derrata alimentare di origine animale vengono asportati o se la derrata è stata trasformata in un'altra azienda, occorre applicare un nuovo marchio d'identificazione che rechi il numero di autorizzazione dell'azienda in cui hanno avuto luogo le fasi di lavorazione.

⁶ Quando il marchio d'identificazione è apposto direttamente sui prodotti, i colori utilizzati devono essere autorizzati ai sensi dell'allegato 1 lettera a dell'ordinanza sugli additivi¹¹.

Capitolo 3: Informazioni volontarie sulle derrate alimentari

Art. 38

Le informazioni volontarie sulle derrate alimentari non possono occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.

Art. 39 «Vegetariano» o «vegetaliano»

¹ Le derrate alimentari possono essere designate come:

¹¹ RS 817.022.31

- a. «vegetariane» o «ovo-latto-vegetariane» o «ovo-latto-vegetaliane», 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 o miele;
- b. «ovo-vegetariane» o «ovo-vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale, eccezion fatta per uova, componenti dell'uovo o miele;
- c. «latto-vegetariane» o «latto-vegetaliane», se non contengono ingredienti o sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, eccezion fatta per latte, componenti del latte o miele;
- d. «vegane» o «vegetaliane», se non contengono ingredienti di origine animale.

² Le derrate alimentari o gli ingredienti, che sono fabbricati impiegando sostanze ausiliarie per la lavorazione di origine animale, possono essere designati con una denominazione secondo il capoverso 1 se sono separati dai corrispondenti componenti proteici animali delle sostanze ausiliarie per la lavorazione e purificati.

Art. 40 Informazioni concernenti l'assenza o il ridotto contenuto di glutine

¹ Le derrate alimentari possono recare le seguenti designazioni:

- a. «senza glutine» se al momento della vendita ai consumatori la derrata alimentare presenta un contenuto di glutine non superiore a 20 mg/kg.
- b. «con contenuto di glutine molto basso» se al momento della vendita ai consumatori una derrata alimentare costituita da o contenente uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, presenta un contenuto di glutine non superiore a 100 mg/kg.

² Se una derrata alimentare recante la designazione «senza glutine» o «con contenuto di glutine molto basso» contiene avena, essa deve essere stata prodotta, preparata e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, delle segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve superare 20 mg/kg.

³ Le derrate alimentari di cui al capoverso 1 possono recare la dicitura «adatto alle persone intolleranti al glutine» o «adatto ai celiaci».

⁴ Le derrate alimentari di cui al capoverso 1 possono recare la dicitura «specificamente formulato per persone intolleranti al glutine» o «specificamente formulato per celiaci» qualora l'alimento sia stato prodotto, preparato o lavorato in modo speciale al fine di ridurre il tenore di glutine di uno o più ingredienti oppure sostituire gli ingredienti contenenti glutine con altri ingredienti che ne sono naturalmente privi.

⁵ È vietato fornire le informazioni di cui ai capoversi 1–4 sugli alimenti per lattanti e su quelli di proseguimento.

Capitolo 4: Adeguamento degli allegati

Art. 41

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 Per quanto riguarda l'adeguamento degli allegati 13 e 14, tiene conto del registro comunitario di cui all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 1924/2006¹².

Capitolo 5: Disposizioni finali

Art. 42 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹³ sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari è abrogata.

Art. 43 Disposizioni transitorie

¹ Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoversi 1, 3 e 4 ODerr.

² In deroga all'articolo 90 ODerr, i prodotti con marchi commerciali o nomi di produttori esistenti prima del 1° gennaio 2005, che non soddisfano i requisiti in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute di cui agli articoli 28 - 34 della presente ordinanza, possono essere immessi sul mercato fino al 19 gennaio 2022, secondo il diritto concernente i marchi commerciali o i nomi di produttori in vigore prima del 7 marzo 2008.

³ Dopo il 19 gennaio 2022 tali prodotti possono essere venduti ai consumatori secondo il diritto anteriore fino a esaurimento delle scorte.

Art. 44 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

¹² Regolamento (UE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1047/2012, GU L 310 del 09.11.2012, pag. 36.

¹³ RU ...

Allegato 1
(artt. 2 e 6 cpv. 1)

Definizioni

1. «Informazione sulle derrate alimentari»: qualunque informazione concernente una derrata alimentare e messa a disposizione dei consumatori, degli intermediari e delle imprese di trasformazione mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o altri mezzi, comprese le moderne tecnologie o la comunicazione verbale.
2. «Caratterizzazione»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o segno che si riferisce a una derrata alimentare e che figura su qualsiasi tipo di imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
3. «Campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.
4. «Leggibile»: caratteristica dell'apparenza fisica delle informazioni, che le rende visivamente accessibili al pubblico; è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, il carattere tipografico, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto tra scritta e sfondo.
5. «Denominazione specifica»:
 - 5.1 denominazione di una derrata alimentare prevista dalle disposizioni di legge a essa applicabili («denominazione legale»);
 - 5.2 denominazione accettata dai consumatori quale nome di una determinata derrata alimentare, senza necessitare di ulteriori spiegazioni («denominazione usuale»); oppure
 - 5.3 denominazione che descrive una derrata alimentare e, se necessario, il suo uso ed è sufficientemente precisa al fine di consentire ai consumatori di determinare la sua reale natura e distinguerla da altri prodotti con i quali potrebbe essere confusa («denominazione descrittiva»).
6. «Data minima di conservabilità»: data fino alla quale una derrata alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.
7. «Data di consumo»: data entro la quale dovrebbe essere consumato un prodotto alimentare. Dopo tale data la derrata alimentare non può più essere consegnata come tale ai consumatori.
8. «Partita»: insieme di unità di produzione o di vendita di una derrata alimentare che sono state prodotte, fabbricate o imballate in condizioni praticamente uguali.
9. «Sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre e il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato 9, parte A, punto 1 della presente

- ordinanza e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali classi;
10. «Nanomateriale ingegnerizzato»: materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.
 11. «Dichiarazione del valore nutritivo» o «caratterizzazione del valore nutritivo»: informazioni indicanti:
 - 11.1 il valore energetico; oppure
 - 11.2 il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti:
 - a. grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi);
 - b. carboidrati (zuccheri, polioli, amido);
 - c. sale;
 - d. fibre;
 - e. proteine;
 - f. vitamine o sali minerali elencati nell'allegato 9, parte A, punto 1, se sono presenti in quantità significative conformemente alla definizione di cui all'allegato 9, parte A, punto 2.
 12. «Grassi»: tutti i lipidi, compresi i fosfolipidi.
 13. «Acidi grassi saturi»: gli acidi grassi senza doppi legami.
 14. «Acidi grassi trans»: gli acidi grassi con almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilenico) tra atomi di carbonio in configurazione trans.
 15. «Acidi grassi monoinsaturi»: gli acidi grassi con un doppio legame cis.
 16. «Acidi grassi polinsaturi»: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis in configurazione cis.
 17. «Carboidrati»: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli.
 18. «Zuccheri»: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti nelle derrate alimentari, esclusi i polialcoli.
 19. «Polialcoli»: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili.
 20. «Proteine»: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: $\text{proteine} = \text{azoto totale (secondo Kjeldahl)} \times 6,25$.
 21. «Sale»: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: $\text{sale} = \text{sodio} \times 2,5$.
 22. «Fibre»: i polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nell'intestino tenue umano e appartengono a una delle seguenti classi:

- 22.1 polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti quando vengono consumati;
 - 22.2 polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute;
 - 22.3 polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da prove scientifiche universalmente riconosciute.
- 23. «Valore medio»: il valore che rappresenta meglio le quantità di sostanze nutritive contenute in una derrata alimentare e che tiene conto delle variazioni stagionali, delle abitudini di consumo e degli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.
 - 24. «Glutine»: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate e dei loro derivati, alla quale alcune persone sono intolleranti, non solubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M.
 - 25. «Frumento»: tutte le specie di *Triticum*.

Derrate alimentari la cui caratterizzazione deve contenere una o più indicazioni supplementari

Parte A – Prescrizioni particolari relative alla caratterizzazione per tutte le derrate alimentari

1. La denominazione della derrata alimentare deve essere integrata da indicazioni sullo stato fisico dell'alimento o sullo specifico trattamento al quale è stato sottoposto (ad es. polverizzato, ricongelato, liofilizzato, surgelato, concentrato, affumicato) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore.
2. Nel caso di derrate alimentari surgelate prima della vendita e vendute scongelate, la denominazione deve essere integrata dalla dicitura «scongelato».
Questa disposizione non si applica:
 - a. agli ingredienti contenuti nel prodotto finito;
 - b. alle derrate alimentari per cui il congelamento è una fase tecnologicamente indispensabile nel processo di fabbricazione;
 - c. alle derrate alimentari il cui scongelamento non ha alcun effetto negativo sulla loro sicurezza o sulla loro qualità.È fatto salvo il punto 1.
3. Le derrate alimentari trattate con radiazioni ionizzanti devono recare:
 - a. la dicitura «irradiato» oppure «trattato con radiazioni ionizzanti»;
 - b. un'indicazione del luogo in cui si trova l'impianto di irradiazione nonché il nome e l'indirizzo della persona che ne è responsabile.
4. Nel caso di derrate alimentari in cui uno o più componenti o ingredienti, che i consumatori presumono siano normalmente utilizzati o naturalmente presenti, sono stati sostituiti con altri componenti o ingredienti, la caratterizzazione deve recare, oltre all'elenco degli ingredienti, una chiara indicazione dei componenti o degli ingredienti utilizzati per la sostituzione parziale o completa. Tale indicazione deve essere fornita:
 - a. in prossimità della denominazione del prodotto; e
 - b. in caratteri la cui parte mediana (altezza della x) è pari ad almeno il 75 per cento di quella utilizzata per la denominazione del prodotto e comunque di dimensioni non inferiori a quelle previste dall'articolo 4, capoverso 3 della presente ordinanza.
5. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne nonché i prodotti della pesca contenenti proteine aggiunte in quanto tali, incluse quelle idrolizzate, di diversa origine animale, la denominazione della derrata alimentare deve recare l'indicazione della presenza di tali proteine e della loro origine.

6. Per quanto concerne i prodotti e le preparazioni a base di carne sotto forma di tagli, al pezzo, a fette, in porzioni di carne o in carcasse, la denominazione dell'alimento deve comprendere l'indicazione dell'aggiunta di acqua se quest'ultima rappresenta più del 5 per cento del peso del prodotto finito. Questa disposizione si applica altresì ai prodotti della pesca e ai prodotti preparati della pesca interi o sotto forma di tagli, al pezzo, a fette, in porzioni o a filetti.

Parte B – Prescrizioni particolari relative alla caratterizzazione per singoli tipi o classi di alimenti

Tipo o classe di alimenti	Indicazione
1. Alimenti imballati in determinati gas	
1.1 Alimenti la cui conservazione è stata prolungata mediante gas di imballaggio autorizzati dal regolamento (CE) n. 1333/2008 ¹⁴	«Confezionato in atmosfera protettiva»
2. Derrate alimentari contenenti edulcoranti	
2.1 Derrate alimentari contenenti uno o più edulcoranti autorizzati	La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dall'indicazione «con edulcorante/i»
2.2 Alimenti contenenti sia uno o più zuccheri aggiunti sia uno o più edulcoranti autorizzati	La denominazione dell'alimento deve essere accompagnata dall'indicazione «con zucchero/i ed edulcorante/i»
2.3 Alimenti contenenti aspartame/sale di aspartame-acesulfame	L'etichetta deve riportare la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E. L'etichetta deve riportare la dicitura «contiene una fonte di fenilalanina» quando l'aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell'elenco degli ingredienti nella sua denominazione singola.
2.4 Derrate alimentari contenenti più del 10 per cento di polialcoli aggiunti	«Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»

3. Derrate alimentari contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio

¹⁴ 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) n. 1093/2014, GU L 299 del 17.10.2014, pag. 22;

Tipo o classe di alimenti	Indicazione
3.1 Dolciumi o bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 100 mg/kg o 10 mg/l	La dicitura «contiene liquirizia» deve essere aggiunta subito dopo l'elenco degli ingredienti, salvo nel caso in cui il termine «liquirizia» figuri già nell'elenco degli ingredienti o nella denominazione della derrata alimentare. In mancanza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.
3.2 Dolciumi contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 4 g/kg	La dicitura «contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.
3.3 Bevande contenenti acido glicirrizico o il suo sale di ammonio a seguito dell'aggiunta della/e sostanza/e stessa/e o di liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) a una concentrazione pari o superiore a 50 mg/l o 300 mg/l in caso di bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume	La dicitura «contiene liquirizia - evitare il consumo eccessivo in caso di ipertensione» deve essere aggiunta immediatamente dopo l'elenco degli ingredienti. In mancanza di un elenco degli ingredienti, la dicitura deve accompagnare la denominazione della derrata alimentare.
4. Bevande con elevato tenore di caffeina o derrate alimentari con caffeina aggiunta	
4.1 Bevande destinate a essere consumate senza modifiche e contenenti caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, o che si presentano sotto forma concentrata o essiccata e, dopo la ricostituzione, contengono caffeina, quale che sia la fonte, in una proporzione superiore a 150 mg/l, eccetto le bevande a base di caffè, tè o estratto di caffè o tè la cui denominazione comprende il termine «caffè» o «tè»	La dicitura «elevato tenore di caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» deve figurare nello stesso campo visivo della denominazione della bevanda, seguita tra parentesi da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 ml.
4.2 Derrate alimentari diverse dalle bevande alle quali viene aggiunta caffeina a fini fisiologici	La dicitura «contiene caffeina. Non raccomandato per i bambini e durante la gravidanza e l'allattamento» deve figu-

Tipo o classe di alimenti	Indicazione
	rare nello stesso campo visivo della denominazione della derrata alimentare, seguita tra parentesi da un riferimento al tenore di caffeina espresso in mg per 100 g/ml. Nel caso degli integratori alimentari, il tenore di caffeina deve essere indicato sulla caratterizzazione per porzione giornaliera raccomandata.
5. Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati	
5.1 Carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati	La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti congelati più di una volta, ai sensi dell'allegato 7, punto 3.

Definizione di altezza della X



Legenda

- 1 Linea ascendente
- 2 Linea della maiuscola
- 3 Linea mediana
- 4 Linea di base
- 5 Linea discendente
- 6 Altezza della x
- 7 Corpo del carattere

Allegato 4
(art. 8 cpv. 5)

Indicazione e denominazione degli ingredienti

Parte A – Disposizioni particolari relative all'indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di peso

Denominazione della classe	Designazione
1. Acqua aggiunta e ingredienti volatili	Sono indicati in funzione del loro peso nel prodotto finito. La quantità di acqua aggiunta come ingrediente in una derrata alimentare è determinata sottraendo dalla quantità totale del prodotto finito la quantità di tutti gli altri ingredienti utilizzati. Questa quantità può non essere presa in considerazione se, in termini di peso, non supera il 5 per cento del prodotto finito. Questa deroga non si applica alla carne, alle preparazioni a base di carne, ai prodotti della pesca non trasformati e ai molluschi bivalvi non trasformati.
2. Ingredienti utilizzati sotto forma concentrata o essiccata e ricostituiti durante la fabbricazione	Possono essere indicati nell'elenco in funzione del loro peso prima della concentrazione o dell'essiccazione.
3. Ingredienti utilizzati in derrate alimentari concentrate o essiccate che sono destinate a essere ricostituite mediante l'aggiunta di acqua	Possono essere indicati secondo l'ordine delle proporzioni nel prodotto ricostituito, purché l'elenco degli ingredienti contenga una dicitura quale «ingredienti del prodotto ricostituito» o «ingredienti del prodotto pronto al consumo».
4. Ortofrutticoli o funghi nessuno dei quali predomina in modo significativo in termini di peso, utilizzati in una miscela come ingredienti di una derrata alimentare in proporzioni potenzialmente variabili	Possono figurare nell'elenco degli ingredienti con la denominazione di «frutti», «verdure» o «funghi» seguita dalla dicitura «in proporzione variabile» e, subito dopo, dalle sorte di frutti, verdure o funghi utilizzate.
5. Miscele di spezie o erbe, che non presentano notevoli differenze in termini di peso	Possono essere enumerate secondo un ordine diverso, purché l'elenco degli ingredienti contenga una dicitura quale «in proporzione variabile».
6. Ingredienti che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito	Possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.

Denominazione della classe	Designazione
7. Ingredienti simili o interscambiabili, che possono essere utilizzati nella fabbricazione o nella preparazione di una derrata alimentare senza alterarne la composizione, la natura o il valore percepito, purché costituiscano meno del 2 per cento del prodotto finito	Possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti mediante la dicitura «contiene ... e/o ...», nel caso in cui almeno uno di non più di due ingredienti sia presente nel prodotto finito. Questa disposizione non si applica agli additivi alimentari o agli ingredienti elencati nella parte C del presente allegato né alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze di cui all'allegato 5.
8. Oli raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione di «oli vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine vegetale specifica ed eventualmente dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, gli oli vegetali sono inseriti nell'elenco degli ingredienti sulla base del loro peso complessivo. L'indicazione di un olio idrogenato deve essere accompagnata, se del caso, dalla dicitura «totalmente idrogenato» o «parzialmente idrogenato».
9. Grassi raffinati di origine vegetale	Possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti sotto la denominazione di «grassi vegetali», immediatamente seguita da un elenco di indicazioni dell'origine specifica vegetale ed eventualmente anche dalla dicitura «in proporzione variabile». Se raggruppati, i grassi vegetali sono inseriti nell'elenco degli ingredienti sulla base del loro peso complessivo. L'indicazione di un grasso idrogenato deve essere accompagnata, se del caso, dalla dicitura «totalmente idrogenato» o «parzialmente idrogenato».

Parte B – Ingredienti che possono essere designati con la denominazione di una classe anziché con la denominazione specifica

Gli ingredienti che appartengono a una delle classi di derrate alimentari sottoelencate e che sono componenti di un'altra derrata alimentare possono essere designati con la

denominazione della relativa classe anziché con la denominazione specifica. È fatto salvo l'articolo 10.

Denominazione della classe	Designazione
1. Oli raffinati di origine animale	«Olio» accompagnato dall'aggettivo «animale» oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'indicazione di un olio idrogenato deve essere accompagnata, se del caso, dalla dicitura «totalmente idrogenato» o «parzialmente idrogenato».
2. Grassi raffinati di origine animale	«Grasso» accompagnato dall'aggettivo «animale» oppure dall'indicazione dell'origine animale specifica. L'indicazione di un grasso idrogenato deve essere accompagnata, se del caso, dalla dicitura «totalmente idrogenato» o «parzialmente idrogenato».
3. Miscele di farine di due o più specie di cereali	«Farina», seguita dalle specie di cereali da cui è ottenuta, elencate in ordine decrescente secondo la percentuale in peso.
4. Amidi e fecole naturali e modificati per via fisica o enzimatica	«Amido/fecola»
5. Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un'altra derrata alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultima non facciano riferimento a una precisa specie di pesce	«Pesce»
6. Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o una miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un'altra derrata alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultima non facciano riferimento a una precisa specie di formaggio	«Formaggio»
7. Tutte le spezie, se complessivamente non superano il 2 per cento in peso della derrata alimentare	«Spezia(e)» o «Miscela di spezie»
8. Erbe aromatiche di ogni specie o loro parti, se complessivamente non superano il 2 per cento in peso della derrata alimentare	«Erbe aromatiche» o «Miscela di erbe aromatiche»

Denominazione della classe	Designazione
9. Materie prime di ogni genere usate nella fabbricazione della massa di base delle gomme da masticare	«Gomma base»
10. Pane grattugiato di qualsiasi provenienza	«Pane grattugiato»
11. Saccarosio di ogni specie	«Zucchero»
12. Destrosio anidro e destrosio monoidrato	«Destrosio»
13. Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio essiccato	«Sciroppo di glucosio»
14. Proteine del latte di ogni specie (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
15. Burro di cacao di pressione, burro di cacao d'expeller, burro di cacao raffinato	«Burro di cacao»
16. Vini di ogni tipo	«Vino»

Parte C – Ingredienti designati con la categoria funzionale seguita dalla denominazione singola o dal numero E

1. Gli additivi e gli enzimi alimentari non rientranti nell'articolo 9 capoverso 2 lettera b, che appartengono a una delle categorie funzionali elencate nella presente parte, devono essere designati mediante la denominazione della categoria funzionale seguita dalla denominazione singola o eventualmente dal numero E. Se un ingrediente appartiene a più categorie funzionali, deve essere indicata quella corrispondente alla sua funzione principale per la derrata alimentare in questione. È fatto salvo l'articolo 10.

Antiossidanti	Amidi e fecole modificati ¹
Agenti lievitanti	Agenti acidificanti
Emulsionante	Regolatori di acidità
Coloranti	Agenti schiumogeni
Agenti di resistenza	Agenti antischiumogeni
Agenti umidificanti	Sali di fusione ²
Agenti di carica	Stabilizzanti
Agenti gelificanti	Edulcoranti
Esaltatori di sapidità	Gas propulsore
Agenti sequestranti	Antiagglomeranti
Conservanti	Agenti di rivestimento

Agenti di trattamento delle farine

Addensanti

- 1 L'indicazione della categoria funzionale o del numero E non è necessaria.
- 2 Solo nel caso del formaggio fuso o dei prodotti a base di formaggio fuso.

Parte D - Designazione degli aromi nell'elenco degli ingredienti

1. Gli aromi devono essere designati con i termini:
 - a. «aroma(i)» oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 2, paragrafo 1, lettere b, c, d, e, f, g oppure h dell'ordinanza del DFI del¹⁵ concernente gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti (Ordinanza sugli aromi);
 - b. «aroma(i) di affumicatura» o «aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da una derrata alimentare/da derrate alimentari, da una classe alimentare o da una base/da basi alimentare(i)» (ad es. «aroma di affumicatura ottenuto dal faggio»), se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 2, paragrafo 1, lettera f dell'Ordinanza sugli aromi e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.
2. Il termine «naturale» è utilizzato per descrivere aromi conformi all'articolo 10 dell'Ordinanza sugli aromi.
3. La chinina o la caffeina utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di derrate alimentari devono essere riportate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica immediatamente dopo il termine «aroma(i)».

Parte E - Designazione degli ingredienti composti

1. Un ingrediente composto può figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la sua denominazione specifica o usuale in rapporto al suo peso, purché quest'ultima sia immediatamente seguita dalla composizione di tale ingrediente. Per gli additivi, devono essere indicati solo quelli che hanno ancora tecnologicamente effetto sul prodotto finale. È fatto salvo l'articolo 10.
2. L'elenco degli ingredienti previsto per gli ingredienti composti non è obbligatorio quando:
 - a. la composizione dell'ingrediente composto è definita in un'ordinanza, purché l'ingrediente composto costituisca meno del 2 per cento del prodotto finito; sono fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a – d per gli additivi e l'articolo 10;
 - b. gli ingredienti composti consistono in miscele di spezie e/o di erbe aromatiche che costituiscono meno del 2 per cento del prodotto finito; sono

¹⁵ RS ...

- fatti salvi l'articolo 9 capoverso 2 lettere a – d per gli additivi e l'articolo 10;
- c. l'ingrediente composto è una derrata alimentare per la quale non è necessario un elenco degli ingredienti.

PROGETTO

Allegato 5
(artt. 10 e 11 cpv. 1–3 e 9)

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni

I seguenti ingredienti e i prodotti da essi ottenuti possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate e devono pertanto essere sempre menzionati nella caratterizzazione (fatto salvo l'articolo 11 capoverso 9):

1. cereali contenenti glutine quali il frumento (come il farro e il frumento Khorasan), la segale, l'orzo, l'avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità;
 - b. maltodestrine a base di grano e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità;
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti a base di uova;
4. pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi,
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia completamente raffinati e i loro prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità;
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale e tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori e altre bevande alcoliche;
 - b. lattiolio;

8. frutta a guscio (noci), cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per bevande spiritose e altre bevande alcoliche;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

Indicazione quantitativa degli ingredienti

1. L'indicazione quantitativa non è richiesta:
 - 1.1 per ingredienti o classi di ingredienti:
 - a. il cui peso sgocciolato è specificato;
 - b. la cui quantità deve già figurare nella caratterizzazione sulla base di un'altra disposizione;
 - c. utilizzati in piccole quantità per insaporire; oppure
 - d. che, pur figurando nella denominazione della derrata alimentare, non sono determinanti per la scelta dei consumatori, poiché la loro variazione di quantità non è essenziale per caratterizzare la derrata alimentare o tale da distinguerla da altre derrate simili;
 - 1.2 quando un'altra norma stabilisce in modo preciso la quantità dell'ingrediente o della classe di ingredienti senza prevederne l'indicazione nella caratterizzazione; oppure
 - 1.3 nei casi di cui all'allegato 4 parte A punti 4 e 5.
2. L'articolo 12 capoverso 1 lettere a–c non si applica nel caso:
 - 2.1 di ingredienti o di classi di ingredienti rientranti nell'indicazione «con edulcorante(i)» o «con zucchero(i) ed edulcorante(i)», quando la denominazione della derrata alimentare è accompagnata da tale indicazione ai sensi dell'allegato 4; oppure
 - 2.2 di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere inserite in una dichiarazione del valore nutritivo.
3. L'indicazione della quantità di un ingrediente o di una classe di ingredienti:
 - 3.1 è espressa in percentuale e corrisponde alla quantità dell'ingrediente o degli ingredienti al momento del loro utilizzo; e
 - 3.2 figura nella denominazione della derrata alimentare, nelle sue immediate vicinanze o nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente o alla classe di ingredienti in questione.
4. In deroga al punto 3 vale quanto segue:
 - 4.1 nel caso di derrate alimentari alle quali è stata sottratta acqua mediante trattamento termico o in altro modo, deve essere indicata, in per cento in massa, la quantità degli ingredienti trasformati, riferita al prodotto finito. Se tale quantità o la quantità complessiva di tutti gli ingredienti menzionata nella caratterizzazione supera il 100 per cento, deve invece essere indicato il peso dell'ingrediente o degli ingredienti utilizzati per fabbricare 100 g di prodotto finito;
 - 4.2 la quantità degli ingredienti volatili deve essere indicata in funzione del loro peso nel prodotto finito.

- 4.3 la quantità degli ingredienti impiegati in forma concentrata o essiccata e ricostituiti nel corso della fabbricazione può essere indicata sulla base del loro peso prima della concentrazione o dell'essiccazione;
- 4.4 la quantità degli ingredienti impiegati nelle derrate alimentari concentrate o essiccate, alle quali deve essere aggiunta acqua, può essere indicata sulla base del loro peso nel prodotto ricostituito.

PROGETTO

Data di conservabilità minima, data di consumo e data di congelamento

1. Per l'indicazione della data di conservabilità minima vale quanto segue:
 - 1.1 la data deve essere preceduta dalla dicitura:
 - a. «da consumare preferibilmente entro il ...» quando viene indicato il giorno;
 - b. «da consumare preferibilmente entro fine ...» negli altri casi;
 - 1.2 la dicitura di cui alla lettera a deve essere seguita:
 - a. dalla data stessa;
 - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione.
 - 1.3 la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno. Tuttavia per gli alimenti:
 - a. conservabili per meno di tre mesi, è sufficiente l'indicazione del giorno e del mese;
 - b. conservabili per più di tre mesi ma non oltre diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione del mese e dell'anno;
 - c. conservabili per più di diciotto mesi, è sufficiente l'indicazione dell'anno;
 - 1.4 l'indicazione della data minima di conservabilità non è necessaria nel caso di:
 - a. frutti e verdure freschi, comprese le patate, che non sono stati sbucciati, tagliati o sottoposti a un trattamento analogo; questa deroga non si applica ai semi germinali e a prodotti analoghi quali i germogli di leguminose;
 - b. vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati e prodotti simili ottenuti da frutti diversi dall'uva nonché bevande ottenute da uva o mosto di uva;
 - c. bevande con un tenore alcolico uguale o superiore al 10 per cento in volume;
 - d. prodotti da forno che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le ventiquattro ore successive alla fabbricazione;
 - e. aceti;
 - f. sale da cucina;
 - g. zuccheri allo stato solido;
 - h. prodotti di confetteria costituiti esclusivamente da sorte di zuccheri con sostanze aromatiche o coloranti;
 - i. gomme da masticare e prodotti analoghi da masticare;
 - 1.5 le indicazioni di cui alle lettere a e b devono essere integrate, se necessario, da una descrizione delle condizioni di conservazione che garantiscono la conservabilità indicata.
2. Per l'indicazione della data di consumo vale quanto segue:

- 2.1 la data deve essere preceduta dalla dicitura «da consumare entro»;
 - 2.2 la dicitura di cui al punto 2.1 deve essere seguita:
 - a. dalla data stessa;
 - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione;
 - 2.3 la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese ed eventualmente l'anno;
 - 2.4 la data di consumo deve essere indicata su ogni singola porzione preconfezionata;
 - 2.5 le indicazioni di cui al punto 2.2 devono essere integrate da una descrizione delle condizioni di conservazione.
3. La data di congelamento o la data del primo congelamento, ai sensi dell'allegato 2 punto 5, deve essere indicata come segue:
- 3.1 la data deve essere preceduta dalla dicitura «congelato il ...»;
 - 3.2 la dicitura di cui al punto 3.1 deve essere seguita:
 - a. dalla data stessa;
 - b. dall'indicazione del punto in cui essa figura nella caratterizzazione;
 - 3.3 la data comprende, nell'ordine e in forma chiara, il giorno, il mese e l'anno.

Allegato 8
(art. 15 cpv. 5)

Zone di pesca FAO

<i>Zona di pesca</i>	Definizione della zona
Oceano Artico	Zona FAO n. 18
Oceano Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Oceano Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27 III d
Oceano Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Oceano Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37
Mar Nero	Zona FAO n. 37
Oceano Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Oceano Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Oceano Atlantico Artico	Zona FAO n. 48
Oceano Indiano occidentale	Zona FAO n. 51
Oceano Indiano orientale	Zona FAO n. 57
Oceano Indiano Antartico	Zona FAO n. 58
Oceano Pacifico nord-occidentale	Zona FAO n. 61
Oceano Pacifico nord-orientale	Zona FAO n. 67
Oceano Pacifico occidentale	Zona FAO n. 71
Oceano Pacifico orientale	Zona FAO n. 77
Oceano Pacifico sud-occidentale	Zona FAO n. 81
Oceano Pacifico sud-orientale	Zona FAO n. 87
Oceano Pacifico Antartico	Zona FAO n. 88

(artt. 21 cpv. 3 lett. f, 22 cpv. 2 lett. b n. 2, 24 cpv. 2 e 3, 25 cpv. 2 e 28 cpv. 1 lett. b n. 1)

Quantità di riferimento

Parte A – Quantità di riferimento per il consumo giornaliero di vitamine e sali minerali (adulti)

1. Vitamine e sali minerali che possono essere indicati e relativi valori nutritivi di riferimento (nutrient reference values – NRV)

Vitamina A (µg)	800	Cloro (mg)	800
Vitamina D (µg)	5	Calcio (mg)	800
Vitamina E (mg)	12	Fosforo (mg)	700
Vitamina K (µg)	75	Magnesio (mg)	375
Vitamina C (mg)	80	Ferro (mg)	14
Tiamina (mg)	1,1	Zinco (mg)	10
Riboflavina (mg)	1,4	Rame (mg)	1
Niacina (mg)	16	Manganese (mg)	2
Vitamina B6 (mg)	1,4	Fluoro (mg)	3,5
Acido folico (µg)	200	Selenio (µg)	55
Vitamina B12 (µg)	2,5	Cromo (µg)	40
Biotina (µg)	50	Molibdeno (µg)	50
Acido pantotenico (mg)	6	Iodio (µg)	150
Potassio (mg)	2000		

2. Quantità significative di vitamine e sali minerali

Di norma, per stabilire una quantità significativa dovrebbero essere presi in considerazione i seguenti valori:

- 2.1 il 15 per cento dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 g o 100 ml nel caso di prodotti diversi dalle bevande,
- 2.2 il 7,5 per cento dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per 100 ml nel caso delle bevande, oppure
- 2.3 il 15 per cento dei valori nutritivi di riferimento specificati al punto 1 per porzione, se l'imballaggio contiene una sola porzione.

Parte B – Quantità di riferimento per il consumo giornaliero di sostanze energetiche e determinate sostanze nutritive diverse dalle vitamine e dai sali minerali (adulti)

Sostanze energetiche o nutritive	Quantità di riferimento
Energia	8400 kJ/2000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

Derrate alimentari alle quali non si applica la dichiarazione obbligatoria del valore nutritivo:

1. i prodotti non trasformati costituiti da un solo ingrediente o una sola classe di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che sono costituiti da un solo ingrediente o una sola classe di ingredienti;
3. l'acqua destinata al consumo umano, compresa l'acqua alla quale sono stati aggiunti unicamente anidride carbonica o aromi;
4. le erbe aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. l'estratto di caffè, l'estratto di caffè solubile, il caffè solubile o istantaneo, l'estratto di cicoria, la cicoria solubile o istantanea, i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe o di frutta, i tè, i tè decaffeinati, i tè istantanei o solubili o estratti di tè, i tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutritivo del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli ai quali sono stati aggiunti unicamente aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. le derrate alimentari confezionate in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;
19. le derrate alimentari, comprese quelle prodotte artigianalmente, fornite in piccole quantità direttamente dal fabbricante ai consumatori o a strutture locali di vendita al dettaglio che le forniscono direttamente ai consumatori;
20. le bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume;

21. gli integratori alimentari ai sensi dell'ordinanza del DFI del ...¹⁶ sugli integratori alimentari;
22. le acque minerali e naturali ai sensi degli articoli 5 e 12 dell'ordinanza del DFI del ...¹⁷ sulle bevande;

PROGETTO

¹⁶ RS ...
¹⁷ RS ...

Fattori di conversione per il calcolo del valore energetico

Il valore energetico da indicare deve essere calcolato usando i seguenti fattori di conversione:

Carboidrati (esclusi i polialcoli)	17 kJ/g = 4 kcal/g
Polialcoli	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Proteine	17 kJ/g = 4 kcal/g
Grassi	37 kJ/g = 9 kcal/g
Salatrim	25 kJ/g = 6 kcal/g
Alcol etilico	29 kJ/g = 7 kcal/g
Acidi organici	13 kJ/g = 3 kcal/g
Fibre	8 kJ/g = 2 kcal/g
Eritritolo	0 kJ/g = 0 kcal/g

Allegato 12
(artt. 23 cpv. 2 e 26 cpv. 1 lett. b)

Espressione e presentazione della dichiarazione del valore nutritivo

Le unità di misura da utilizzare nella dichiarazione del valore nutritivo per l'energia «kilojoule» (kJ) e «kilocalorie» (kcal) e per la massa «grammi» (g), «milligrammi» (mg) e «microgrammi» (µg) e l'ordine di presentazione sono i seguenti:

Energia	kJ/kcal
Grassi	g
di cui:	
Acidi grassi saturi	g
acidi grassi monoinsaturi	g
acidi grassi polinsaturi	g
Carboidrati	g
di cui:	
Zuccheri	g
polialcoli	g
amido	g
Fibre	g
Proteine	g
Sale	g
Vitamine e sali minerali	le unità di misura indicate nell'allegato 9 parte A punto 1

Indicazioni nutrizionali e condizioni per la loro applicazione

1. A basso contenuto calorico

- 1.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:
- 170 kJ (40 kcal)/100 g nel caso dei solidi;
 - 80 kJ (20 kcal)/100 ml nel caso dei liquidi;
- 1.2 Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 17 kJ (4 kcal)/dose unitaria, equivalente a 6 g di saccarosio (circa un cucchiaino).

2. A ridotto contenuto calorico

L'indicazione che una derrata alimentare è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il valore energetico (valore calorico) è ridotto di almeno il 30 per cento, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale della derrata alimentare.

3. Senza calorie

- 3.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 17 kJ (4 kcal)/100 ml.
- 3.2 Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 1,7 kJ (0,4 kcal)/dose unitaria, equivalente a 6 g di saccarosio (circa un cucchiaino).

4. A basso contenuto di grassi

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- 3 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
- 1,5 g di grassi/100 ml nel caso dei liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).

5. Senza grassi

- 5.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml.
- 5.2 Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono vietate.

6. Fonte di acidi grassi omega-3

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

7. Ad alto contenuto di acidi grassi omega-3

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

8. Ad alto contenuto di grassi monoinsaturi

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

9. Ad alto contenuto di grassi polinsaturi

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

10. Ad alto contenuto di grassi insaturi

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 per cento degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 per cento del valore energetico del prodotto.

11. A basso contenuto di grassi saturi

11.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:

- a. 1,5 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
- b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.

- 11.2 In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

12. A basso contenuto di transacidi grassi

- 12.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi contenuti nel prodotto non supera:
- a. 1,5 g di grassi/100 g nel caso dei solidi;
 - b. 0,75 g/100 ml nel caso dei liquidi.
- 12.2 In entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non può corrispondere a più del 10 per cento del valore energetico.

13. Senza grassi saturi

L'indicazione che una derrata alimentare è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g/100 g o 100 ml.

14. Senza transacidi grassi

L'indicazione che una derrata alimentare è senza transacidi grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi non supera 0,1 g/100 g o 100 ml.

15. A basso contenuto di colesterolo

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 20 mg di colesterolo per 100 g o 10 mg per 100 ml.

16. Senza colesterolo

L'indicazione che una derrata alimentare è senza colesterolo e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 5 mg di colesterolo per 100 g o per 100 ml.

17. A basso contenuto di zuccheri

L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di:

- 17.1 5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 g nel caso dei solidi; o
- 17.2 2,5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 ml nel caso dei liquidi.

18. Senza zuccheri

- 18.1 L'indicazione che una derrata alimentare è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo

se il prodotto contiene non più di 0,5 g di sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) per 100 g o 100 ml.

- 18.2 Un'indicazione come «preserva i denti» o «amico dei denti» è ammessa solo quando la pertinente caratteristica è dimostrata mediante una perizia medico-dentaria.

19. Senza zuccheri aggiunti

- 19.1 L'indicazione che alla derrata alimentare non sono state aggiunte sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi) e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.
- 19.2 Se l'alimento contiene naturalmente sorte di zuccheri (mono- e disaccaridi), sull'etichetta deve figurare l'indicazione seguente: «contiene naturalmente zuccheri» oppure «contiene naturalmente sorte di zuccheri».

20. A basso contenuto di sodio o sale

- 20.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.
- 20.2 Nel caso di acque diverse da quelle minerali naturali e di sorgente, ai sensi degli articoli 5 e 12 dell'Ordinanza del DFI del...¹⁸ sulle bevande, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.
- 20.3 I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a basso contenuto di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,36 g per 100 g.

21. A bassissimo contenuto di sodio o sale

- 21.1 L'indicazione che una derrata alimentare è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono ammesse solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml.
- 21.2 Tale indicazione non deve essere utilizzata per le acque minerali naturali, le acque di sorgente o altre acque.
- 21.3 I condimenti in polvere, i condimenti e la senape da tavola sono considerati a bassissimo contenuto di sodio o di sale quando il loro tenore di sodio o l'equivalente tenore di sale non supera 0,12 g per 100 g.

22. Senza sodio o senza sale

L'indicazione che una derrata alimentare è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se

¹⁸ RS ...

il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.

23. Senza sodio o sale aggiunto

L'indicazione che a una derrata alimentare non è stato aggiunto sodio o sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene sodio o sale aggiunto né alcun altro ingrediente al quale sia stato aggiunto sodio o sale e se il prodotto non contiene più di 0,12 g di sodio o un valore equivalente di sale per 100 g o 100 ml.

24. Fonte di fibre

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.

25. Ad alto contenuto di fibre

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.

26. Fonte proteica

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 per cento del valore energetico (valore calorico) complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

27. Ad alto contenuto di proteine

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 per cento del valore energetico (valore calorico) complessivo della derrata alimentare è apportato da proteine.

28. Fonte di [nome della vitamina o del sale minerale di cui all'art. 21 cpv. 3 lettera f o di un'altra sostanza con specifiche caratteristiche nutrizionali]

L'indicazione che una derrata alimentare è fonte di vitamine o di sali minerali di cui all'articolo 21 capoverso 3 lettera f o di un'altra sostanza con specifiche caratteristiche nutrizionali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto ne contiene almeno una quantità significativa e adempie le condizioni di cui all'allegato 9.

29. Ad alto contenuto di [nome della vitamina o del sale minerale di cui all'art. 21 cpv. 3 lettera f o di un'altra sostanza con specifiche caratteristiche nutrizionali]

L'indicazione che una derrata alimentare è ad alto contenuto di vitamine o di sali minerali di cui all'articolo 21 capoverso 3 lettera f o di un'altra sostanza con specifiche

caratteristiche nutrizionali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno il doppio della succitata quantità significativa.

30. Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]

L'indicazione che una derrata alimentare contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nella presente ordinanza, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni previste negli articoli 28, 29 e 34. Per le vitamine, i sali minerali e altre sostanze si applicano le condizioni dell'indicazione «Fonte di ...».

31. A tasso accresciuto di una sostanza nutritiva

L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine o dai sali minerali di cui all'articolo 21 capoverso 3, lettera f o da altre sostanze con specifiche caratteristiche nutrizionali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «Fonte di» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.

32. A tasso ridotto di una sostanza nutritiva

- 32.1 L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 per cento rispetto a un prodotto simile.
- 32.2 Per quanto concerne i micronutrienti è consentita una differenza del 10 per cento rispetto alle quantità di riferimento di cui all'allegato 9.
- 32.3 Per quanto concerne il sodio o il valore equivalente di sale è accettabile una differenza del 25 per cento.
- 32.4 L'indicazione «a tasso ridotto di acidi grassi saturi» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo nei casi seguenti:
- a. se la somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore di almeno il 30 per cento rispetto alla somma degli acidi grassi saturi e dei transacidi grassi in un prodotto analogo; o
 - b. se il contenuto di transacidi grassi del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello di un prodotto analogo.
- 32.5 L'indicazione «a tasso ridotto di zuccheri» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore al valore energetico di un prodotto analogo.

33. Leggero/Light

- 33.1 L'indicazione che un prodotto è «leggero» o «light» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «ridotto».
- 33.2 L'indicazione deve inoltre essere accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».

34. Naturalmente/naturale

Se una derrata alimentare soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente/ naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

35. Alimenti poveri di lattosio o privi di lattosio

- 35.1 Un alimento è considerato povero di lattosio quando il tenore di lattosio nel prodotto pronto al consumo è:
- ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente; e
 - non supera 2 g per 100 g di sostanza secca.
- 35.2 Un alimento è considerato privo di lattosio quando il prodotto pronto al consumo contiene meno di 0,1 g di lattosio per 100 g o 100 ml.

36. Alimenti poveri di proteine

- 36.1 Un alimento è considerato povero di proteine quando il tenore di proteine del prodotto pronto al consumo è:
- ridotto di almeno la metà rispetto all'alimento normale corrispondente; e
 - non supera 1 g per 100 g di sostanza secca.
- 36.2 A differenza delle paste alimentari di cui agli articoli 71–73 dell'ordinanza del DFI del ...¹⁹ concernente le derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile, le paste alimentari povere di proteine possono contenere anche una percentuale variabile di amido o fecola.

¹⁹ RS ...

Indicazioni sulla salute ammesse per gli alimenti, i componenti, i costituenti e le categorie di alimenti, nonché condizioni per il loro impiego

Alimenti, componenti, costituenti, categorie di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
α -ciclodestrina	Il consumo di α -ciclodestrina nell'ambito di un pasto contenente amido contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per alimenti che contengono almeno 5 g di α -ciclodestrina per 50 g di amido in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di α -ciclodestrina nell'ambito del pasto.	
Acido α -linolenico (ALA)	L'ALA contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ALA come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di ALA.	
Acido α -linolenico (ALA) e acido linoleico	Gli acidi grassi sono necessari per la normale crescita e lo sviluppo corretto dei bambini	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di una quantità di acido linoleico pari all'1 per cento del fabbisogno energetico totale e di una quantità di acido α -linolenico pari allo 0,2 per cento del fabbisogno energetico totale.	
Arabinosilano, prodotto dall'endosperma del frumento	L'assunzione di arabinosilano nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento di glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 8 g di fibre ricche di arabinosilano (AX) prodotte dall'endosperma del frumento (almeno il 60 per cento di arabinosilano in termini di	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, costituenti, categorie di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Beta-glucani	I beta-glucani contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	peso) per 100 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di fibre ricche di AX prodotto dall'endosperma del frumento nell'ambito del pasto. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali fonti per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di beta-glucani da avena, crusca d'avena, orzo o crusca d'orzo o da miscele di tali beta-glucani.	
Beta-glucani da orzo e avena	L'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito di un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 4 g di beta-glucani da orzo o avena per ogni 30 g di carboidrati disponibili in una porzione quantificata nell'ambito del pasto. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di beta-glucani da orzo o avena nell'ambito del pasto.	
Betaina	La betaina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 500 mg di betaina per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di betaina.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che un'assunzione quotidiana superiore a 4 g può comportare un notevole aumento dei livelli di colesterolo nel sangue.
Biotina	La biotina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di biotina come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Biotina	La biotina contribuisce al normale funziona- mento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di biotina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di biotina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di biotina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di biotina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di biotina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Biotina	La biotina contribuisce al normale metaboli- simo dei macronutrienti.		
Biotina	La biotina contribuisce alla normale funzione psicologica.		
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di capelli normali.		
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.		
Biotina	La biotina contribuisce al mantenimento di una pelle normale.		
Calcio	Il calcio è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini		
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale coagula- zione del sangue.		
Calcio	Il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico.		
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione muscolare.		

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale neurotra- smmissione.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce alla normale funzione degli enzimi digestivi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio interviene nel processo di divisione e di specializzazione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio è necessario per il mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di calcio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Calcio	Il calcio contribuisce a ridurre la perdita di minerale osseo nelle donne in postmeno- pausa. Una scarsa densità minerale ossea co- stituisce un fattore di rischio per le fratture ossee osteoporotiche.	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli alimenti che apportano almeno 400 mg di calcio per porzione quantificata. Il consumatore va informato del fatto che l'indicazione si riferisce in modo specifico alle donne di 50 anni e più e che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quo- tidiana di almeno 1200 mg di calcio, considerate tutte le fonti.	Per le derrate alimentari addizio- nate di calcio l'indicazione può es- sere impiegata solo per quelle de- stinate alle donne di 50 anni e più.
Calcio e vitamina D	Il calcio e la vitamina D contribuiscono a ri- durre la perdita di minerale osseo nelle donne in postmenopausa. Una scarsa densità mine- rale ossea costituisce un fattore di rischio per le fratture ossee osteoporotiche.	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli integra- tori alimentari che apportano almeno 400 mg di calcio e 15 µg di vitamina D per porzione giornaliera. Il consumatore va informato del fatto che l'indicazione si riferisce in modo specifico alle donne di 50 anni e più e che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quo- tidiana di almeno 1200 mg di calcio e 20 µg di vitamina D, considerate tutte le fonti.	Per gli integratori alimentari addi- zionati di calcio e di vitamina D l'indicazione può essere impiegata solo per quelli destinati alle donne di 50 anni e più.

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Calcio e vitamina D	Il calcio e la vitamina D sono necessari per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di calcio e vitamine come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza	
Chitosano	Il chitosano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per alimenti, eccetto gli integratori alimentari, che forniscono un apporto giornaliero di 3 g di chitosano. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di chitosano.	
Cloruro	Il cloruro contribuisce alla normale digestione mediante la produzione di acido cloridrico nello stomaco.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cloruro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	L'indicazione non può essere impiegata per il cloruro ottenuto a partire da cloruro di sodio.
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Colina	La colina contribuisce al normale metabolismo dei lipidi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Colina	La colina contribuisce al mantenimento della normale funzione epatica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 82,5 mg di colina per 100 g o 100 ml o per singola porzione di alimento.	
Cromo	Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cromo trivalente come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Cromo	Il cromo contribuisce al mantenimento di livelli normali di glucosio nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di cromo trivalente come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Acido docosaesa- enoico (DHA)	Il DHA contribuisce al mantenimento della normale funzione cerebrale.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 40 mg di DHA ogni 100 g e rispettivamente 100 kcal. Affinché	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesa- enoico (DHA)	Il DHA contribuisce al mantenimento di li- velli normali di trigliceridi nel sangue.	l'indicazione sia ammessa, occorre informare i consu- matori che gli effetti positivi si presentano in caso di un assunzione giornaliera di 250 mg di DHA. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e che contiene DHA in combinazione con EPA. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'as- sunzione giornaliera di 2 g di DHA. Il consumatore va inoltre informato di non superare il li- vello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di combinazioni di EPA e di DHA allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o alimenti arric- chiti.	L'indicazione non va utilizzata per alimenti destinati a bambini.
Acido docosaesa- enoico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenoico (DHA) da parte della madre contribuisce al normale sviluppo degli occhi nel feto e nei lattanti allattati al seno	Le donne in gravidanza e in allattamento vanno infor- mate del fatto che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione giornaliera di 200 mg di DHA in ag- giunta alla dose giornaliera consigliata di acidi grassi omega-3 nell'adulto, che è pari a 250 mg di DHA e acido eicosapentaenoico (EPA). L'indicazione può essere usata solo per alimenti che danno un apporto giornaliero di almeno 200 mg di DHA.	
Acido docosaesa- enoico (DHA)	L'assunzione di acido docosaesaenoico (DHA) da parte della madre contribuisce al normale sviluppo cerebrale nel feto e nei lat- tanti allattati al seno.	Le donne in gravidanza e in allattamento vanno infor- mate del fatto che l'effetto benefico è ottenuto con un'as- sunzione giornaliera di 200 mg di DHA in aggiunta alla dose giornaliera consigliata di acidi grassi omega-3 nell'adulto, che è pari a: 250 mg di DHA e EPA. L'indicazione può essere usata solo per alimenti che danno un apporto giornaliero di almeno 200 mg di DHA.	

Alimenti, componenti, costituenti, categorie di alimenti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido docosaesaenoico (DHA)	L'acido docosaesaenoico (DHA) contribuisce al mantenimento della facoltà visiva normale.	L'indicazione può unicamente essere utilizzata per le derrate alimentari che contengono almeno 40 mg di DHA ogni 100 g e rispettivamente 100 kcal. Affinché l'indicazione sia ammessa, occorre informare i consumatori che gli effetti positivi si presentano in caso di un'assunzione giornaliera di 250 mg di DHA.	
Acido docosaesaenoico e acido eicosapentaenoico (DHA/EPA)	Il DHA e l'EPA contribuiscono al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di DHA e di EPA e che contiene DHA in combinazione con EPA. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di DHA e di EPA. Il consumatore va inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di combinazioni di EPA e di DHA allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o alimenti arricchiti.	L'indicazione non va utilizzata per alimenti destinati a bambini.
Acido docosaesaenoico e acido eicosapentaenoico (DHA/EPA)	Il DHA e l'EPA contribuiscono al mantenimento di livelli normali di trigliceridi nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 2 g di DHA e di EPA. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2 g di DHA e di EPA. Il consumatore va inoltre informato di non superare il livello di assunzione giornaliera supplementare di 5 g di combinazioni di EPA e di DHA allorché l'indicazione è utilizzata per integratori alimentari e/o alimenti arricchiti.	L'indicazione non va utilizzata per alimenti destinati a bambini.
Acido eicosapentaenoico e acido docosaesaenoico (EPA/DHA)	L'EPA e il DHA contribuiscono alla normale funzione cardiaca	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di EPA e di DHA come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Ferro	Il ferro contribuisce al normale metabolismo energetico.	consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 250 mg di EPA e di DHA. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi e dell'emoglobina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale trasporto di ossigeno nell'organismo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Ferro	Il ferro contribuisce al normale sviluppo cognitivo dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di ferro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine sono necessarie per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Carne e pesce	Se consumati con altri alimenti contenenti ferro, la carne e il pesce contribuiscono al miglioramento dell'assorbimento del ferro.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 50 g di carne o di pesce in una singola porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 50 g di	

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fluoruro	Il fluoruro contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	carne o di pesce con uno o più alimenti contenenti ferro non emico. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fluoruro come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla crescita dei tessuti materni in gravidanza.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale sintesi degli amminoacidi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale emopoiesi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce al normale metabolismo dell'omocisteina.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	Il folato interviene nel processo di divisione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di folato come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Folato	L'assunzione integrativa di folato aumenta lo stato del folato materno. Un basso stato del	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli integratori alimentari che apportano almeno 400 µg di folato per porzione giornaliera.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
	folato materno è un fattore di rischio per lo sviluppo di difetti del tubo neurale nel feto.	I consumatori devono essere informati che la popolazione bersaglio è costituita da donne in età fertile e che l'effetto benefico è ottenuto con un'assunzione integrativa giornaliera di folato di 400 µg per almeno un mese prima e fino a tre mesi dopo il concepimento.	
Fibra di orzo	La fibra di orzo contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Glucomannano (konjac del mannano)	Il glucomannano contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 4 g di glucomannano. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 4 g di glucomannano.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Glucomannano (konjac del mannano)	Nel contesto di una dieta ipocalorica il glucomannano contribuisce alla perdita di peso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene almeno 1 g di glucomannano per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di glucomannano in tre dosi da 1 g ciascuna, con 1-2 bicchieri d'acqua, prima dei pasti e nel contesto di una dieta ipocalorica.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Gomma di guar	La gomma di guar contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 10 g di gomma di guar. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di gomma di guar.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	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 rap- presenta uno dei fattori di rischio per le ma- lattie cardiache coronariche.	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ot- tiene 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.	possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere as- sunta con abbondante acqua.
Fibra di avena	La fibra di avena contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento con un elevato contenuto di tale fibra come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Cellulosa metilica propilica idrossilata (HPMC)	L'assunzione di cellulosa metilica propilica idrossilata durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che contiene 4 g di HPMC per porzione quantifi- cata nell'ambito di un pasto. L'indicazione va accompa- gnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 4 g di HPMC nell'ambito di un pasto.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata as- sunzione di liquidi. Va inoltre ri- portata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere as- sunta con abbondante acqua.
Cellulosa metilica propilica idrossilata (HPMC)	La cellulosa metilica propilica idrossilata contribuisce al mantenimento di livelli nor- mali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che fornisce un apporto giornaliero di 5 g di HPMC. L'indicazione va accompagnata dall'informa- zione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 5 g di HPMC.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata as- sunzione di liquidi. Va inoltre ri- portata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con ab- bondante acqua.
Iodio	Lo iodio contribuisce alla normale funzione cognitiva.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti		Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Iodio		Lo iodio contribuisce al normale metaboli- simo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Iodio		Lo iodio contribuisce al normale funziona- mento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Iodio		Lo iodio contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Iodio		Lo iodio contribuisce alla normale produ- zione di ormoni della tiroide e alla normale funzione tiroidea.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Iodio		Lo iodio contribuisce alla crescita normale dei bambini	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di iodio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Potassio		Il potassio contribuisce al normale funziona- mento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di potassio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Potassio		Il potassio contribuisce alla normale funzione muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di potassio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Potassio		Il potassio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di potassio come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo		È stato dimostrato che la gomma da masticare dolcificata al 100 % con xilitolo riduce la placca dentaria. Un livello elevato di placca dentaria costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di carie nei bambini	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ot- tiene consumando 2-3 g di gomma da masticare dolcifi- cata al 100 % con xilitolo almeno 3 volte al giorno dopo i pasti.	

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Carboidrati	I carboidrati contribuiscono al recupero della normale funzione muscolare (contrazione) dopo un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce carboidrati metabolizzati dall'organismo umano (polioli esclusi). Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene mediante il consumo di carboidrati da tutte le fonti pari complessivamente a 4 g per kg di peso corporeo, con un'assunzione in dosi da iniziare entro le prime 4 ore successive a un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici e da concludere comunque entro le 6 ore successive a tale esercizio.	L'indicazione può essere impiegata solo per alimenti destinati ad adulti che abbiano svolto un esercizio fisico intenso e prolungato che comporti affaticamento muscolare e depauperamento delle riserve di glicogeno nei muscoli scheletrici.
Soluzioni di carboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti contribuiscono al mantenimento di prestazioni di resistenza durante l'esercizio fisico prolungato.	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80-350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 per cento dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/L (460 mg/L) e 50 mmol/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	
Soluzioni di carboidrati-elettroliti	Le soluzioni di carboidrati-elettroliti aumentano l'assorbimento di acqua durante l'esercizio fisico.	Per poter recare l'indicazione, le soluzioni di carboidrati-elettroliti devono contenere 80-350 kcal/L da carboidrati e almeno il 75 per cento dell'energia deve essere fornito da carboidrati capaci di indurre un'elevata risposta glicemica, quali glucosio, polimeri di glucosio e saccarosio. Inoltre le bevande devono contenere tra 20 mmol/L (460 mg/L) e 50 mmol/L (1150 mg/L) di sodio e devono avere un'osmolarità compresa tra 200 e 330 mOsm/kg di acqua.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Creatina	La creatina incrementa le prestazioni fisiche in caso di attività ripetitive, di elevata intensità e di breve durata.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 3 g di creatina. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 3 g di creatina.	L'indicazione può essere utilizzata solo per alimenti destinati ad adulti che praticano un esercizio fisico intenso.
Rame	Il rame contribuisce al mantenimento di tessuti connettivi normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione dei capelli.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce al normale trasporto di ferro nell'organismo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale pigmentazione della pelle.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Rame	Il rame contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di rame come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Lattasi	La lattasi migliora la digestione del lattosio nei soggetti che maldigeriscono il lattosio.	Questa indicazione può essere impiegata solo per gli integratori alimentari con una dose minima di 4500 unità di FCC (Food Chemicals Codex), con l'avvertenza per	I consumatori vanno inoltre avvertiti che la tolleranza al lattosio è

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fermenti vivi nello yogurt	Nei soggetti che maldigeriscono il lattosio, i fermenti vivi nello yogurt o nel latte fermentato migliorano la digestione del lattosio contenuto nel prodotto.	il consumatore della necessità dell'assunzione a ogni pasto contenente lattosio. Per poter recare l'indicazione, lo yogurt o il latte fermentato deve contenere almeno 10 ⁸ di microorganismi vivi e starter (unità formanti colonia) (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>) per grammo.	variabile e che è opportuno chiedere consiglio circa il ruolo di tale sostanza nella propria dieta.
Alimenti a basso o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi	La riduzione dell'assunzione di grassi saturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento «a basso contenuto di acidi grassi saturi» o «a ridotto contenuto di acidi grassi saturi» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza (a tasso ridotto di una sostanza nutritiva).	
Alimenti a basso o a ridotto contenuto di sodio	La riduzione del consumo di sodio contribuisce al mantenimento di una normale pressione sanguigna.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento a basso contenuto di sodio o sale come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza o a ridotto contenuto di sodio o sale come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza (a tasso ridotto di una sostanza nutritiva).	
Alimenti a basso o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi	La riduzione dell'assunzione di grassi saturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento a basso contenuto di acidi grassi saturi (a basso contenuto di grassi saturi) come specificato nell'allegato 13 numero 11 della presente ordinanza o a ridotto contenuto di acidi grassi saturi (a tasso ridotto di una sostanza nutritiva) come specificato nell'allegato 13 numero 32.4 della presente ordinanza.	
Acido linoleico	L'acido linoleico contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che apporti almeno 1,5 g di acido linoleico (AL) per 100 g e per 100 kcal. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 1,5 g di AL.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di magnesio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Magnesio	Il magnesio contribuisce all'equilibrio elettrolitico.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale metabolismo energetico.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione muscolare.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale sintesi proteica.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce alla normale funzione psicologica.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di ossa normali.		
Magnesio	Il magnesio contribuisce al mantenimento di denti normali.		
Magnesio	Il magnesio interviene nel processo di divisione delle cellule.		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipo- calorica, di un pasto giornaliero con un sosti- tuto di un pasto contribuisce al mantenimento del peso dopo la perdita di peso.	Per poter recare l'indicazione, un alimento deve soddi- sfare i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 2 lettera b dell'ordinanza del DFI del ... ²⁰ sulle derrate alimen- tari destinate alle persone con particolari esigenze nutri- zionali (ODPPE). Per poter ottenere l'effetto indicato, è necessario sostituire ogni giorno un pasto con un sosti- tuto di un pasto.	
Sostituto di un pasto per il controllo del peso	La sostituzione, nell'ambito di una dieta ipo- calorica, di due pasti giornalieri con sostituti di un pasto contribuisce alla perdita di peso	Per poter recare l'indicazione, un alimento deve soddi- sfare i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 2 lettera b ODPPE. Per poter ottenere l'effetto indicato, è neces- sario sostituire ogni giorno due pasti con sostituti di un pasto.	
Manganese	Il manganese contribuisce al normale meta- bolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di manganese come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di manganese come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla normale for- mazione di tessuti connettivi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di manganese come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Manganese	Il manganese contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di manganese come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Molibdeno	Il molibdeno contribuisce al normale metabo- lismo degli amminoacidi solforati.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di molibdeno come speci- ficato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

²⁰ RS ...

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Niacina	La niacina contribuisce al normale metaboli- smo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di niacina come specifi- cato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Niacina	La niacina contribuisce al normale funziona- mento del sistema nervoso.		
Niacina	La niacina contribuisce alla normale funzione psicologica.		
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.		
Niacina	La niacina contribuisce al mantenimento di una pelle normale.		
Niacina	La niacina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.		
Polifenoli dell'olio d'oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitiroso e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tiro- solo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accom- pagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.	
Acido oleico	La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al manteni- mento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo.		
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce al normale metabolismo energetico.		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla normale sintesi e al normale metabolismo degli ormoni steroidei, della vitamina D e di alcuni neurotrasmettitori.	come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Acido pantotenico	L'acido pantotenico contribuisce a prestazioni mentali normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di acido pantotenico come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Pectine	Le pectine contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 6 g di pectine. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 6 g di pectine.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.
Pectine	L'assunzione di pectine durante il pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che contiene 10 g di pectine per porzione quantificata. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione di 10 g di pectine nell'ambito di un pasto.	Va segnalato un possibile pericolo di soffocamento per le persone con difficoltà di deglutizione o in caso di ingestione senza un'adeguata assunzione di liquidi. Va inoltre riportata l'avvertenza che, affinché possa raggiungere lo stomaco, la sostanza deve sempre essere assunta con abbondante acqua.

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Esteri di fitostanolo	È stato dimostrato che gli esteridi di fitostanolo abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1,5-2,4 g di esteridi di fitostanolo. Indicazioni relative all'entità dell'effetto possono essere utilizzate unicamente per derrate alimentari delle seguenti categorie: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte, maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto devono essere indicate per i consumatori l'entità della riduzione («dal 7 al 10,5 %») e la durata necessaria perché l'effetto si manifesti («dopo 2-3 settimane»).	
Steroli vegetali: steroli estratti da piante, liberi o esterifi- cati con acidi grassi alimentari.	È stato dimostrato che gli steroli e gli esteridi di steroli vegetali abbassano/riducono il colesterolo nel sangue. L'ipercolesterolemia costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche	Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di almeno 1,5-2,4 g di steroli vegetali o esteridi di steroli vegetali. Indicazioni relative all'entità dell'effetto possono essere utilizzate unicamente per derrate alimentari delle seguenti categorie: grassi da spalmare, prodotti di tipo latte, maionese e salse per insalata. Quando si fa riferimento all'entità dell'effetto devono essere indicate per i consumatori l'entità della riduzione («dal 7 al 10,5 %») e la durata necessaria perché l'effetto si manifesti («dopo 2-3 settimane»).	
Prugne secche (frutti di Prunus domestica L.)	Le prugne secche contribuiscono al mantenimento delle normali funzioni intestinali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 100 g di prugne secche. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 100 g di prugne secche.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Fosforo	Il fosforo contribuisce alla normale funzione delle membrane cellulari.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo è necessario per la normale crescita e per lo sviluppo osseo dei bambini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Fosforo	Il fosforo contribuisce al mantenimento di denti normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di fosforo come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Steroli e stanoli vegetali	Gli steroli e gli stanoli vegetali contribuiscono al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 0,8 g di steroli o stanoli vegetali.	
Proteine	Le proteine contribuiscono alla crescita della massa muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento della massa muscolare.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Proteine	Le proteine contribuiscono al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di proteine come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Amido resistente	La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento in cui l'amido digeribile è stato sostituito con amido resistente in modo da ottenere un contenuto finale di amido resistente pari almeno al 14 per cento dell'amido totale.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale meta- bolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento che è almeno una fonte di riboflavina come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un ali- mento con un elevato contenuto di tale fibra come spe- cificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale fun- zionamento del sistema nervoso.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di globuli rossi normali.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento di una pelle normale.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce al normale meta- bolismo del ferro.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.		
Riboflavina (vitamina B2)	La riboflavina contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.		
Fibra di segale	La fibra di segale contribuisce alla normale funzione intestinale.		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale spermatogenesi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di capelli normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce al mantenimento di unghie normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla normale funzione tiroidea.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Selenio	Il selenio contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di selenio come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione psicologica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Tiamina	La tiamina contribuisce alla normale funzione cardiaca.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di tiamina come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Concentrato di pomo- doro solubile in acqua (WSTC I e II)	Il concentrato di pomodoro solubile in acqua (WSTC I e II) aiuta a mantenere una normale aggregazione delle piastrine e contribuisce a un sano flusso sanguigno	Informazioni per il consumatore: l'effetto benefico è ottenuto con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in 250 ml di succo di frutta, bevande aromatizzate o bevande a base di yogurt (tranne quelle fortemente pastorizzate) o con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in integratori alimentari, se assunti con un bicchiere di acqua o altro liquido.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al normale metabolismo del ferro	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di membrane mucose normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina A	La vitamina A interviene nel processo di specializzazione delle cellule.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina A come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale metabolismo energetico.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina B12	La vitamina B12 contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B12 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce al normale metabolismo delle proteine e del glicogeno.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina B6 come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione psicologica.		
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi		
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.		
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.		
Vitamina B6	La vitamina B6 contribuisce alla regolazione dell'attività ormonale.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al mantenimento della normale funzione del sistema immunitario durante e dopo uno sforzo fisico intenso.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei vasi sanguigni.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle ossa.		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle cartilagini.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione delle gengive.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione della pelle.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale formazione del collagene per la normale funzione dei denti.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale metabolismo energetico.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione psicologica.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.		
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.		

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina C	La vitamina C contribuisce alla rigenerazione della forma ridotta della vitamina E.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina C come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina D come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina C	La vitamina C accresce l'assorbimento del ferro.		
vitamina D	La vitamina D è necessaria per la normale crescita e per lo sviluppo osseo nei bambini		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al normale assorbimento e utilizzo del calcio e del fosforo.		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce a normali livelli di calcio nel sangue.		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di ossa normali.		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento della normale funzione muscolare.		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce al mantenimento di denti normali.		
Vitamina D	La vitamina D contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.		
Vitamina D	La vitamina D interviene nel processo di divisione delle cellule.		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Vitamina D	La vitamina D contribuisce a ridurre il rischio di cadute, associato a instabilità posturale e debolezza muscolare. Le cadute costituiscono un fattore di rischio per le fratture ossee negli uomini e nelle donne di 60 anni e più.	L'indicazione può essere utilizzata solo per gli integratori alimentari che apportano almeno 15 µg di vitamina D per porzione giornaliera. Il consumatore va informato del fatto che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione quotidiana di 20 µg di vitamina D, considerate tutte le fonti.	Per gli integratori alimentari addizionati di vitamina D l'indicazione può essere impiegata solo per quelli destinati a uomini e donne di 60 anni e più.
Vitamina E	La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina E come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina K	La vitamina K contribuisce alla normale coagulazione del sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina K come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Vitamina K	La vitamina K contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di vitamina K come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Noci	Le noci contribuiscono al miglioramento dell'elasticità dei vasi sanguigni.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che fornisce un apporto giornaliero di 30 g di noci. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 30 g di noci.	
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento di funzioni cognitive e fisiche normali.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che ottemperano alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI del ... ²¹ concernente l'acqua destinata al consumo umano (acqua potabile).

²¹ RS ...

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Acqua	L'acqua contribuisce al mantenimento della normale regolazione della temperatura corporea.	L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 2,0 l di acqua sotto qualunque forma.	L'indicazione può essere utilizzata solo per le acque che ottemperano alle prescrizioni dell'ordinanza del DFI del ... concernente l'acqua destinata al consumo umano (acqua potabile).
Fibra di frumento	La fibra di frumento contribuisce all'accelerazione del transito intestinale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di fibra di frumento, come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza, che garantisce un'assunzione giornaliera di 10 g di tale fibra. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 10 g di fibre di frumento.	
Fibra di frumento	La fibra di frumento contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento con un elevato contenuto di fibra di frumento, come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza, che garantisce un'assunzione giornaliera di 10 g di tale fibra. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto indicato si ottiene con l'assunzione giornaliera di almeno 10 g di fibre di frumento.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo acido-base.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei carboidrati.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione cognitiva.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi del DNA.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale fertilità e alla normale riproduzione.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo degli acidi grassi.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al normale metabolismo della vitamina A.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale sintesi proteica.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di ossa normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di capelli normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di unghie normali.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di una pelle normale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento di normali livelli di testosterone nel sangue.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che è almeno una fonte di zinco come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.
Zinco	Lo zinco contribuisce al mantenimento della capacità visiva normale.		
Zinco	Lo zinco contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario.		
Zinco	Lo zinco contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.		
Zinco	Lo zinco interviene nel processo di divisione delle cellule.		
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio e polidestrosio;	L'assunzione di alimenti o bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del sostituto dello zucchero) oppure le altre sorte di zucchero «D-tagatosio» o isomaltulosio induce un minore aumento del glucosio ematico, dopo la loro assunzione, rispetto agli alimenti e alle bevande contenenti zucchero.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti negli alimenti o nelle bevande con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, sucralosio o polidestrosio, o una loro combinazione, in modo tale che il contenuto di zuccheri in tali alimenti o bevande sia ridotto almeno nella misura specificata nell'allegato 13 della presente ordinanza. Nel caso del D-tagatosio e dell'isomaltulosio, essi devono sostituire quantità equivalenti di altri zuccheri nella stessa proporzione specificata nell'allegato 13 della presente ordinanza.	L'indicazione è consentita solo se gli zuccheri sono sostituiti negli alimenti o nelle bevande (che riducono il pH della placca a un valore inferiore a 5,7) con sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo, lactitolo, isomalto, eritritolo, D-tagatosio, isomaltulosio, sucralosio o polidestrosio, o
Sostituti dello zucchero, ossia edulcoranti intensi, xilitolo, sorbitolo, mannitolo, maltitolo,	L'assunzione di alimenti o bevande che anziché zucchero contengono il prodotto sostitutivo dello zucchero X (nome del sostituto dello zucchero) oppure le altre sorte di zuc-		

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
lactitolo, isomalto, chero «D-tagatosio» o isomaltulosio contri- eritritolo, sucralosio e buisce al mantenimento della mineralizza- polidestrosio; zione dei denti. D-tagatosio e isomal- tulosio		una loro combinazione, in quantità tali che il consumo di tali alimenti o bevande non riduca il pH della placca a un valore inferiore a 5,7 nel corso dell'assunzione e fino a 30 minuti dopo tale assunzione.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce al mantenimento della mineralizzazione dei denti.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla neutralizzazione degli acidi della placca.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero contribuisce alla riduzione della secchezza orale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico si ottiene masticando la gomma ogniqualvolta si avverte la sensazione di bocca secca.	
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero aiuta a ridurre la demineralizzazione dei denti. La demineralizzazione dei denti è un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare	

Informazioni sulle derrate alimentari

Alimenti, componenti, co- stituenti, categorie di ali- menti	Indicazione	Condizioni per l'impiego	Restrizioni/avvertenze
Gomma da masticare senza zucchero	La gomma da masticare senza zucchero aiuta a neutralizzare gli acidi della placca. Gli acidi della placca sono un fattore di rischio nello sviluppo della carie dentaria	senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti. Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Il consumatore va informato che l'effetto benefico è ottenuto masticando 2-3 g di gomma da masticare senza zucchero per 20 minuti almeno tre volte al giorno dopo i pasti.	
Gomma da masticare senza zucchero con carbammide	La gomma da masticare senza zucchero con carbammide neutralizza gli acidi della placca in maniera più efficace rispetto alla gomma da masticare senza zucchero senza carbammide.	Questa indicazione può essere impiegata solo per la gomma da masticare che ottemperi alle condizioni per l'uso dell'indicazione nutrizionale «senza zuccheri» come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza. Per poter recare l'indicazione ogni tavoletta di gomma da masticare senza zucchero deve contenere almeno 20 mg di carbammide. Il consumatore va informato che la gomma va masticata per almeno 20 minuti dopo l'assunzione di un cibo o di una bevanda.	
Fibra di barbabietola da zucchero	La fibra di barbabietola da zucchero contribuisce all'aumento della massa fecale.	Questa indicazione può essere impiegata solo per un alimento che soddisfa i requisiti riguardanti un elevato contenuto di tale fibra come specificato nell'allegato 13 della presente ordinanza.	

Documento di accompagnamento delle materie prime per la fabbricazione di gelatina (modello)

Parte A – Identificazione delle materie prime

Genere di prodotti:

.....

Data di fabbricazione:

.....

Tipo di imballaggio:

.....

Numero di pezzi per imballaggio:

.....

Durata di conservazione:

.....

Peso netto (kg):

.....

Parte B – Provenienza delle materie prime

Indirizzi e numeri di registro degli stabilimenti di produzione autorizzati:

.....

Parte C – Destinazione delle materie prime

Le materie prime sono spedite da (luogo di carico):

.....

a (Paese e località di destinazione):

.....

con il seguente mezzo di trasporto:

.....

Nome e indirizzo del mittente:

.....

Nome e indirizzo del destinatario:

**Ordinanza del DFI
sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il
sale commestibile
(ODOV)**

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 14 capoverso 1 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ...¹ sulle
derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Capitolo 1: Oggetto

Art. 1

La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i
requisiti e ne disciplina la particolare caratterizzazione:

- a. semi oleosi;
- b. oli e grassi vegetali e prodotti derivati:
 - 1. olio e grasso commestibili,
 - 2. olio d'oliva e olio di sansa d'oliva,
 - 3. grassi da spalmare;
- c. gelati;
- d. frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati:
 - 1. frutta e verdura,
 - 2. microalghe,
 - 3. funghi commestibili e altri funghi,
 - 4. conserve di frutta e di verdura,
 - 5. confettura, gelatina, marmellata e crema di marroni,
 - 6. prodotto da spalmare sul pane, confettura di latte;
- e. prodotti di confetteria:
 - 1. cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato,
 - 2. altri prodotti di confetteria (articoli di confetteria e dolci);
- f. cereali, leguminose, prodotti di macinazione e paste alimentari:
 - 1. cereali, grani amidacei, leguminose e prodotti di macinazione,

RS...

¹ RS ...

- 2. paste alimentari;
- g. prodotti di panetteria:
 - 1. pane,
 - 2. prodotti di panetteria fine e di biscotteria;
- h. sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri:
 - 1. sorte di zuccheri,
 - 2. melassa, dolcificante alla frutta e sciroppo d'acero,
 - 3. prodotti da sorte di zuccheri;
- i. sale commestibile, spezie, aceto, minestre, salse, maionese, prodotti per insalata e prodotti proteici:
 - 1. sale commestibile,
 - 2. erbe aromatiche, spezie e preparazione di spezie,
 - 3. condimento e brodo di verdura,
 - 4. aceto di fermentazione e acido acetico commestibile,
 - 5. senape,
 - 6. minestre, salse, maionese e salsa per insalata,
 - 7. lievito e lievito nutritivo,
 - 8. tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali;
- j. budini e creme.

Capitolo 2: Semi oleosi

Art. 2

¹ Per semi oleosi s'intendono semi vegetali sotto forma di piccoli granulati come i semi di colza, girasole, lino, papavero o sesamo, utilizzati prevalentemente nella produzione di oli vegetali oppure, macinati o interi, quali ingredienti di altre derrate alimentari.

² Non rientra in questa categoria la frutta con guscio.

Capitolo 3: Oli e grassi vegetali e prodotti derivati

Sezione 1: Olio e grasso commestibili

Art. 3 Oli e grassi commestibili

Gli oli e i grassi commestibili provengono dai semi, dai germi o dai frutti di piante. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. A temperatura ambiente gli oli commestibili sono liquidi, i grassi commestibili solidi.

Art. 4 Requisiti e categorie

¹ L'olio e il grasso commestibili possono essere addizionati con ingredienti che conferiscono sapore quali spezie o erbe aromatiche come pure con aromi.

² Il grado di acidità per 100 g di olio o grasso non deve superare:

- a. per l'olio commestibile: 10 ml NaOH (1 mole/l),
- b. per il grasso di noce di cocco e di palmisti nonché per i grassi induriti: 2 ml NaOH (1 mole/l).

³ Il totale di transacidi grassi non deve superare i 2 g per 100 g di olio o grasso commestibili.

⁴ L'olio commestibile è considerato:

- a. «spremuto a freddo», «lavato a freddo», «vergine», «extra vergine», «allo stato naturale» o «non raffinato» se:
 1. è stato ottenuto per pressione o per centrifugazione da materie prime non preventivamente riscaldate,
 2. la temperatura alla pressione non ha superato 50° C, e
 3. non è stato sottoposto a raffinazione di nessun genere, ossia a nessuna neutralizzazione, nessun trattamento con assorbenti, con terra chiarificante o con vapore;
- b. «vaporizzato cautamente», se la raffinazione è stata limitata ad una vaporizzazione e se non sono stati superati i 130 °C;
- c. «spremuto a freddo, vaporizzato cautamente», se:
 1. è stato ottenuto secondo la lettera a numeri 1 e 2, e
 2. è stato vaporizzato secondo la lettera b,
- d. «raffinato cautamente», se l'olio è stato raffinato in condizioni miti.

Art. 5 Denominazione specifica

¹ Per le miscele di oli commestibili che non contengono olio d'oliva oppure olio di sansa d'oliva, come pure per le miscele di grassi commestibili, vale quanto segue:

- a. le miscele di olio commestibile devono essere designate come «olio commestibile», le miscele di grassi commestibili come «grasso da cucina» oppure «grasso commestibile».
- b. se sono stati impiegati esclusivamente oli vegetali, per le miscele di oli commestibili è ammessa la designazione «olio vegetale».
- c. se sono impiegati esclusivamente grassi vegetali, per le miscele di grassi commestibili è ammessa la designazione «grasso vegetale».
- d. la denominazione specifica delle miscele di oli commestibili può avvenire anche indicando le diverse materie prime impiegate, se esse sono in-

dicare secondo le quantità, quali «olio di girasole con il 15 per cento di olio di sesamo».

² Se delle miscele di oli commestibili o di grassi commestibili vengono utilizzate come ingrediente in altre derrate alimentari, per la caratterizzazione è ammessa la designazione secondo le prescrizioni dell'allegato 4 dell'ordinanza del DFI del ...² relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OIDerr).

³ Gli oli e grassi commestibili aromatizzati devono contenere, nella denominazione specifica, una menzione relativa all'aromatizzazione, come «con erbe» o «con aroma di limone».

Art. 6 Ulteriore caratterizzazione

¹ L'olio commestibile può essere caratterizzato con una designazione di cui all'articolo 4 capoverso 4 quando sono soddisfatti i requisiti ivi stabiliti.

² L'olio idrogenato o parzialmente idrogenato deve essere designato come tale, ad esempio come «olio di girasole idrogenato» oppure «olio commestibile, parzialmente idrogenato».

³ Per l'olio e il grasso utilizzati come ingrediente, vale per analogia il capoverso 2.

Sezione 2: Olio d'oliva e olio di sansa d'oliva

Art. 7 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *oli d'oliva vergini*: olio ottenuto dal frutto dell'olivo;
- b. *olio d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio d'oliva vergine;
- c. *olio d'oliva, composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini*: olio ottenuto dal taglio di olio d'oliva vergine e olio d'oliva raffinato diverso dall'olio d'oliva lampante;
- d. *olio di sansa d'oliva greggio*: olio da sansa d'olive conforme alle caratteristiche dell'allegato 1 previste per questa categoria e ottenuto mediante trattamento con solventi o processi fisici o che, fatti salvi determinati requisiti di cui all'allegato 1, corrisponde all'olio d'oliva lampante; non è considerato olio di sansa d'oliva greggio l'olio ottenuto mediante processi di riesterificazione o qualsiasi miscela con oli di altra natura;
- e. *olio di sansa d'oliva raffinato*: olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa d'oliva greggio;

² RS ...

4

- f. *olio di sansa d'oliva*: olio ottenuto da un taglio di olio di sansa d'oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio d'oliva lampante.

Art. 8 Requisiti e classificazione

¹ Per produrre e ottenere olio d'oliva vergine sono autorizzati soltanto processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio. Per la pulizia e la separazione sono ammessi il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione. Non si considera vergine l'olio d'oliva ottenuto mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

² Per l'olio d'oliva e l'olio di sansa d'oliva valgono i requisiti previsti dall'articolo 4 capoverso 3 e dall'allegato 1 della presente ordinanza. Si applicano i metodi di campionamento e di analisi secondo le disposizioni degli allegati Ia e II-XXa del regolamento (CEE) N. 2568/91³.

³ Per l'olio d'oliva valgono inoltre i requisiti seguenti:

- a. l'indicazione «prima spremitura a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a meno di 27 °C con la prima spremitura meccanica della pasta d'olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- b. l'indicazione «estratto a freddo» è riservata agli oli d'oliva vergini extra o agli oli d'oliva vergini ottenuti a 27 °C al massimo con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta d'olive.

⁴ L'olio d'oliva vergine è oggetto della seguente classificazione:

- a. olio d'oliva extra vergine;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva lampante.

⁵ Possono essere consegnati ai consumatori solamente:

- a. olio d'oliva extra vergine;
- b. olio d'oliva vergine;
- c. olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini;
- d. olio di sansa d'oliva.

Art. 9 Disposizioni per la denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva e delle miscele di questi oli

¹ Come denominazione specifica dell'olio d'oliva e dell'olio di sansa d'oliva si devono utilizzare le designazioni di cui agli articoli 7 e 8 capoverso 4.

³ Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, GU L 248 del 5.9.1991, pag.1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 1348/2013, GU L 338 del 17.12.2013, pag. 31.

² Se nelle miscele di oli vegetali con olio d'oliva, olio d'oliva vergine oppure olio d'oliva extra vergine il tenore dell'olio d'oliva è indicato attraverso un testo, immagini o simboli grafici si deve utilizzare la denominazione specifica «miscela di oli vegetali con olio d'oliva».

³ Nel caso di aggiunta di olio di sansa d'oliva alle miscele, occorre utilizzare la designazione «olio di sansa d'oliva».

Art. 10 Ulteriore caratterizzazione

¹ I seguenti oli devono riportare chiaramente le seguenti indicazioni oltre alla denominazione specifica, anche se non necessariamente in prossimità di quest'ultima:

- | | | |
|----|--|--|
| a. | olio d'oliva extra vergine: | «olio d'oliva di categoria superiore – ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»; |
| b. | olio d'oliva vergine: | «– ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»; |
| c. | olio d'oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: | «– contenente esclusivamente oli d'oliva sottoposti a un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive»; |
| d. | olio di sansa d'oliva: | «– contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive»; oppure
«– contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive». |

² Gli oli di cui al capoverso 1 che vanno protetti dalla luce e dal calore devono essere caratterizzati, sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta, con le informazioni sulle condizioni particolari di conservazione.

³ Il Paese di produzione o il Paese di provenienza possono essere indicati con «miscela di olio d'oliva di Paesi diversi», purché si tratti di una miscela di oli d'oliva di Paesi diversi.

⁴ Le indicazioni di cui ai capoversi 1 lettere a e b e 3 devono figurare integralmente in un corpo di testo omogeneo nello stesso campo visivo principale, collocato sull'imballaggio o su un'etichetta ad esso apposta.

⁵ L'olio d'oliva extra vergine e l'olio di oliva extra possono essere caratterizzati con la menzione dell'anno di raccolta. L'indicazione dell'anno di raccolta può figurare soltanto quando il 100 per cento del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta.

⁶ Le indicazioni delle caratteristiche organolettiche relative al sapore o all'odore possono figurare unicamente per gli oli d'oliva extra vergini e per gli oli d'oliva vergini. I termini di cui all'allegato XII punto 3.3 del regolamento (CEE) n. 2568/91⁴ possono essere utilizzati per la caratterizzazione unicamente se sono fondati sui risultati di una valutazione organolettica prevista all'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91.

⁷ Per l'olio d'oliva, l'olio d'oliva vergine, l'olio d'oliva extra vergine e l'olio di sansa d'oliva l'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore in cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati a norma del regolamento (CEE) n. 2568/91.

⁸ Nelle miscele di cui all'articolo 9 capoverso 2 il tenore di olio d'oliva può essere indicato nell'etichetta attraverso immagini o simboli grafici unicamente se esso è superiore al 50 per cento.

⁹ Nelle derrate alimentari diverse da quelle di cui all'articolo 9 capoverso 2, se è riportata nella caratterizzazione, al di fuori dell'elenco degli ingredienti, la presenza di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva attraverso un testo, immagini o simboli grafici, la denominazione specifica di tali derrate alimentari deve essere seguita immediatamente dall'indicazione della percentuale di olio d'oliva o di olio di sansa d'oliva aggiunto rispetto al peso netto totale. Sono fatti salvi i prodotti alimentari solidi conservati esclusivamente nell'olio d'oliva, in particolare il tonno o le sardine all'olio d'oliva.

Sezione 3: Grassi da spalmare

Art. 11 Grassi da spalmare

¹ I grassi da spalmare sono mescolanze contenenti acqua, ottenute emulsionando una miscela di grassi o oli commestibili vegetali o animali. Le emulsioni sono prevalentemente del tipo acqua in grasso.

² Essi possono contenere ulteriori ingredienti quali latte, grasso di latte o prodotti di latte, ovoprodotti, proteine, amido, sale commestibile o sorte di zuccheri. I prodotti di latte possono essere acidificati con batteri acidolattici.

³ Possono essere denominati «margarina» i prodotti con un tenore di grasso di latte nel prodotto finito pari al massimo al 3 per cento del tenore di grasso totale. I prodotti il cui tenore di grasso di latte nel prodotto finale è compreso tra il 10 e l'80 per cento del tenore di grasso totale vengono denominati «grasso misto».

Art. 12 Requisiti

¹ Il tenore di grasso deve essere:

⁴ Vedi nota a piè di pagina relativa all'art. 8 cpv. 2.

- a. nella margarina o nel grasso misto: almeno 800 g e meno di 900 g per kg;
 - b. nella margarina tre quarti grassa o nel grasso misto tre quarti grasso: almeno 600 g e al massimo 620 g per kg;
 - c. nella minarina, nella margarina mezzo grassa o nel grasso misto mezzo grasso: almeno 390 g e al massimo 410 g per kg;
 - d. nei grassi da spalmare o nelle miscele di grassi da spalmare, a eccezione dei prodotti di cui alle lettere a–c:
 - 1. più di 100 g e meno di 390 g per kg,
 - 2. più di 410 g e meno di 600 g per kg, oppure
 - 3. più di 620 g e meno di 800 g per kg.
- ² Il grado di acidità del grasso non deve superare i 5 ml NaOH (1 mole/l) per ogni 100 g di grasso.
- ³ La parte di sale commestibile non può superare lo 0,5 per cento in massa, a eccezione dei prodotti salati secondo il capoverso 1.

Art. 13 Denominazione specifica

¹ Le denominazioni specifiche «margarina», «margarina tre quarti grassa», «margarina mezzo grassa», «minarina» o «grasso da spalmare», «grasso misto», «grasso misto tre quarti grasso», «grasso misto mezzo grasso» o «miscela di grassi da spalmare» devono essere impiegate in modo corrispondente al rispettivo tenore di grasso secondo l'articolo 12 capoverso 1.

² Per i grassi da spalmare e le miscele di grassi da spalmare la denominazione specifica deve essere completata indicando il tenore di grasso in percentuale: «grasso da spalmare X %» o «miscela di grassi da spalmare X %». Invece della denominazione specifica possono essere utilizzate anche le espressioni «margarina con X % di grasso» o «grasso misto con X % di grasso».

³ I grassi da spalmare tre quarti grasso possono anche recare l'indicazione «a ridotto tenore di grasso», i grassi da spalmare mezzo grasso e la minarina le indicazioni «a basso tenore di grasso», «leggero/a» o «light».

⁴ La margarina, la minarina e i grassi da spalmare possono essere denominati «margarina vegetale», «minarina vegetale», «grasso da spalmare vegetale» oppure «vegetale», purché siano stati fabbricati soltanto partendo da grassi di origine vegetale; per il grasso di origine animale è ammessa una tolleranza, dovuta a tecniche di fabbricazione, di un massimo del 2 per cento del tenore di grasso totale.

Art. 14 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OIderr⁵ deve figurare il tenore di grasso in per cento.

² L'aggiunta di un determinato grasso o olio come l'olio di girasole può essere menzionata soltanto se questo non è idrogenato né interesterificato.

³ I prodotti di cui all'articolo 12 capoverso 1 con oltre lo 0,5 per cento in massa di sale commestibile devono essere designati come «salati». Il tenore di sale deve essere indicato in per cento nell'elenco degli ingredienti.

Capitolo 4: Gelati**Art. 15** Gelato commestibile

¹ Il gelato commestibile è una preparazione congelata o semicongelata fabbricata con latte, prodotti di latte, acqua potabile, sorte di zuccheri, ovoprodotti, frutta, succhi di frutta, grassi vegetali oppure con miscele di cui all'articolo 18.

² Si distinguono i prodotti di gelato commestibile elencati nell'allegato 2.

Art. 16 Requisiti

¹ È permesso aggiungervi ad esempio noci, prodotti di panetteria, dolciumi, conserve di frutta, miele o bevande alcoliche.

² Le miscele di base destinate alla fabbricazione di gelato commestibile devono essere pastorizzate prima del congelamento. Ne sono eccettuati i prodotti di cui all'articolo 18.

³ Il peso del gelato commestibile non deve essere inferiore a 450 g per litro di prodotto finito.

Art. 17 Denominazione specifica

¹ Invece della denominazione specifica «gelato commestibile» possono essere utilizzate le denominazioni specifiche di cui all'allegato 2 che soddisfano i requisiti corrispondenti.

² L'utilizzazione prevalente di prodotti di latte fermentati al posto del latte può essere indicata nella denominazione specifica.

Art. 18 Polveri per gelati e preparati liquidi per la fabbricazione di gelati

¹ Le polveri per gelati commestibili, segnatamente le polveri per gelato alla panna, per gelato al latte, per sorbetto e per gelato all'acqua sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, dalle quali, con l'aggiunta di acqua potabile, latte pastorizzato o panna pastorizzata, con o senza aggiunte come

⁵ RS ...

aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, si ottengono gelati commestibili allo stato gelato o semicongelato.

² I preparati liquidi destinati alla fabbricazione di gelati o di gelati semicongelati commestibili sono miscele conservabili, sottoposte a trattamento termico, dai quali, con o senza aggiunte come aromi, frutta, succhi di frutta, noci o cioccolato, si ottengono gelati commestibili allo stato congelato o semicongelato.

³ Ai gelati commestibili fabbricati secondo i capoversi 1 e 2 sono applicabili le prescrizioni per i gelati commestibili conformemente agli articoli 15–17.

Capitolo 5: Frutta, verdura, funghi commestibili e prodotti derivati

Sezione 1: Frutta, verdura e microalghe

Art. 19 Frutta e tipi di frutta

¹ Per frutta si intendono i prodotti vegetali, non elaborati, destinati all'alimentazione umana.

² Si distinguono le seguenti tipi di frutta:

- a. frutta a granelli come mele, pere e cotogne;
- b. frutta a nocciolo come albicocche, ciliege, pesche, prugne, susine, mirabelle e regina claudia;
- c. frutta a bacche come more, fragole, mirtilli, lamponi, ribes, uvaspina e uva da tavola;
- d. agrumi come pompelmi, mandarini, clementine, arance e limoni;
- e. frutta esotica come ananas, banane, datteri, fichi e avocado;
- f. frutta con guscio come castagne, nocciole, noci di cocco, mandorle, noci del Brasile, pistacchi e noci.

Art. 20 Frutta da tavola, frutta da conservare o da cuocere, frutta di coltivazione ecologica

¹ La frutta da tavola è frutta che, alla consegna ai consumatori, deve essere, pulita e matura, sviluppata normalmente quanto alla forma, al colore e alla costituzione interna, esente da difetti che ne compromettano il valore di consumo.

² La frutta da conserva o da cuocere è frutta che non soddisfa i requisiti per la frutta da tavola ma è adatta alla cottura, all'essiccazione e ad altri modi di conservazione o di utilizzazione. Essa può presentare difetti esteriori, essere non perfettamente matura o leggermente troppo matura, leggermente alterata nella freschezza e conservabilità, un poco raggrinzita e leggermente diminuita di valore a causa di conservazione inadeguata o troppo lunga oppure per danni dovuti al trasporto.

³ La frutta di coltivazione ecologica secondo l'ordinanza del 22 settembre 1997⁶ sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente può presentare piccoli difetti esteriori. Si applicano per analogia i requisiti dei capoversi 1 e 2.

Art. 21 Denominazione specifica di mele e pere

Sui contenitori e gli imballaggi di mele e di pere deve essere indicata la varietà.

Art. 22 Verdura

¹ Per verdura si intendono le piante o parti di piante destinate all'alimentazione umana.

² Si distinguono le seguenti tipi di verdura:

- a. tuberi e radici come patate, carote, sedano-rapa, barbabietola, scorzone-ra, rape, ravanelli e rafano;
- b. verdure a gambo come bietole da costa, rabarbaro, asparagi, finocchi e sedano;
- c. verdure a foglia come ogni specie di cavoli a foglia, spinaci, lattuga romana, lattuga cappuccio e altre insalate a foglia, catalogna;
- d. verdura a frutti come cetrioli, pomodori, zucchine, melanzane e meloni;
- e. leguminose fresche come fagiolini, piselli, arachidi, taccole, soia, lenticchie;
- f. ortaggi a bulbo come ogni tipi di cipolle, aglio;
- g. tipi di cicorie come cicoria indivia o Witloof, cicorino rosso e verde e insalata romana;
- h. ortaggi da fiore come carciofi, cavolfiori e broccoli;
- i. alghe come le alghe verdi, marroni e rosse che abitualmente si preparano o si consumano come verdure, eccettuate le microalghe quali la Spirulina o la Clorella e delle alghe rosse calcaree;
- j. germogli di semi commestibili e germogli di cereali, leguminose e altre piante, consumati crudi o cotti come erbe aromatiche e insalate.

Art. 23 Denominazione specifica di patate e alghe

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di patate deve essere indicata la varietà.

² Sugli imballaggi e sulle etichette di alghe deve esserne indicata la specie. Se non esiste una denominazione commerciale usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina del ceppo dell'alga.

⁶ RS 910.18

Art. 24 Microalghe

¹ Sono adatte a un uso alimentare le seguenti microalghe unicellulari:

- a. le alghe del genere *Clorella* *Chlorella vulgaris* e *Chlorella pyrenoidosa* inclusi i generi di alghe con denominazioni sinonime;
- b. le alghe del genere *Spirulina* (*Arthrospira*) *Spirulina platensis* (o *Spirulina pacifica*) e *Spirulina maxima*;
- c. l'alga *Aphanizomenon flos-aquae*.

² I prodotti di cui al capoverso 1 lettera c possono contenere al massimo 2 microgrammi di microcistine per razione giornaliera per gli adulti. I prodotti destinati ai bambini devono rispettare valori più bassi.

Art. 25 Denominazione specifica

Sugli imballaggi e sulle etichette di microalghe deve esserne indicata la specie. Se non esiste una denominazione usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina del ceppo dell'alga.

Sezione 2: Funghi commestibili e altri funghi**Art. 26** Funghi commestibili e altri funghi

¹ I funghi commestibili sono le infruttescenze commestibili delle specie dei funghi superiori idonee come alimenti. Eventualmente si rende necessaria una preparazione preliminare.

² I funghi commestibili trasformati sono prodotti ottenuti da funghi commestibili freschi o resi conservabili, che sono stati elaborati in forma di granulati, polveri, paste, masse per guarnire, estratti o concentrati e che sono consegnati ai consumatori come tali o come derrate alimentari pronte per la cottura.

³ Gli altri funghi sono specie di funghi superiori che, dopo un adeguato trattamento o in seguito a una coltivazione specifica, risultano idonee come derrate alimentari.

Art. 27 Requisiti

¹ I funghi commestibili destinati al consumo devono essere sufficientemente sviluppati e maturi, affinché possano essere identificati senza particolare dispendio.

² Gli altri funghi devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 28 Funghi ammessi

Come funghi commestibili e altri funghi sono ammessi unicamente i funghi elencati nell'allegato 3.

Art. 29 Requisiti particolari per i funghi commestibili freschi

¹ I funghi commestibili freschi devono presentare l'odore e il sapore caratteristico della specie. Essi devono essere puliti e non devono essere impregnati d'acqua.

² I funghi commestibili seguenti non sono considerati freschi e non devono essere consegnati ai consumatori:

- a. funghi troppo maturi, stagionati troppo a lungo o alterati;
- b. funghi ammuffiti o danneggiati da insetti o bruchi;
- c. funghi le cui parti danneggiate non possono essere asportate.

³ I funghi commestibili freschi possono essere sottoposti, prima della consegna ai consumatori, unicamente a una pulitura meccanica secca della superficie.

⁴ Per il trasporto e la consegna ai consumatori, i funghi commestibili freschi devono essere sistemati in modo tale da essere aerati.

Art. 30 Requisiti particolari per i funghi commestibili secchi

¹ I funghi commestibili secchi devono rimanere riconoscibili macroscopicamente.

² La parte dei frammenti di funghi che attraversano un setaccio a maglie di 5 ($\pm 0,25$) mm, non deve superare il 6 per cento in massa.

Art. 31 Succo di tartufi

¹ Il «succo di tartufi» è un estratto liquido, che viene ottenuto alla prima sterilizzazione dei tartufi interi oppure di parti di tartufi delle specie *Tuber* che figurano nell'allegato 3.

² È permessa un'aggiunta di sale commestibile non superiore al 5 per cento in massa, di spezie o di acquavite.

Art. 32 Estratti di funghi e concentrati di funghi

¹ Per estratti di funghi si intendono estratti di funghi commestibili e di altri funghi ottenuti con acqua potabile o grassi commestibili. Essi possono essere conservati con sale commestibile.

² Per concentrati di funghi s'intendono estratti di funghi commestibili concentrati fino a consistenza viscosa, con eventuale aggiunta di sale commestibile come conservante.

Art. 33 Funghi commestibili preimballati

I seguenti requisiti valgono per i funghi commestibili preimballati, pronti per la consegna ai consumatori:

- a. negli imballaggi di funghi commestibili freschi o surgelati come anche nelle conserve di funghi commestibili in umido, il numero dei cappelli deve essere pressoché uguale a quello dei gambi;
- b. negli imballaggi di funghi commestibili freschi, surgelati o secchi, come anche in quelli di conserve in umido, sono ammessi unicamente cappelli interi;
- c. gli imballaggi contenenti unicamente gambi di funghi non possono essere immessi sul mercato.

Art. 34 Tolleranze di difetti

Per il commercio professionale con funghi commestibili valgono le tolleranze di difetti di cui all'allegato 4.

Art. 35 Denominazione specifica di funghi commestibili e altri funghi

¹ Sui contenitori e gli imballaggi di funghi commestibili e altri funghi deve figurare la denominazione della specie. Se non esiste una denominazione della specie nella lingua ufficiale oppure se essa non è chiara, deve essere indicata la denominazione latina.

² Possono essere designati come «funghi porcini» o «boleti» le cinque specie *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* e *Boletus pinophilus*. Se una di queste specie è indicata con la denominazione specifica, essa sola deve essere presente.

³ Nel caso dei funghi commestibili preimballati consegnati esclusivamente come cappelli interi, la denominazione specifica è «cappelli di X» (X = nome della specie).

⁴ La denominazione specifica degli estratti e dei concentrati di funghi è: «estratto di X» o «concentrato di X» (X = nome della specie).

Art. 36 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OI Derr⁷ devono figurare:

- a. per i prodotti preparati con funghi commestibili secchi, l'indicazione «preparato con funghi secchi»;
- b. per i funghi commestibili freschi coltivati, la denominazione «fungo coltivato» o «fungo commestibile coltivato».

² Le derrate alimentari tartufate devono essere caratterizzate come segue:

- a. «trifolato», «tartufato» oppure «con tartufi», se la quota di tartufi è di almeno il 3 per cento in massa, riferita al prodotto finito;
- b. «trifolato al X %», «tartufato al X %» oppure «con X % di tartufi», se la quota di tartufi è di almeno 1 per cento in massa, riferita al prodotto finito.

³ Le derrate alimentari il cui tenore di tartufi riferito al prodotto finito è inferiore all'1 per cento in massa non devono essere designate con denominazioni che ricordino i tartufi.

Sezione 3: Conserve di frutta e di verdura

Art. 37

Per conserve di frutta e di verdura si intendono i prodotti di frutta e di verdura le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti.

Sezione 4: Confettura, gelatina, marmellata, crema di marroni, prodotto da spalmare sul pane e confettura di latte

Art. 38 Campo di applicazione

Le disposizioni della presente sezione concernenti la frutta si applicano anche:

- a. ai pomodori, alle parti commestibili dei gambi di rabarbaro, alle carote, alle patate dolci, ai cetrioli, alle zucche, ai meloni e alle angurie;
- b. alle radici commestibili di zenzero, fresche o conservate.

Art. 39 Definizioni

¹ La polpa o polpa di frutta è la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi. Essa può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ma non deve essere ridotta in purea.

² La purea di frutta è la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi, ridotto in purea mediante passaverdura o con un procedimento simile.

³ Per estratti acquosi di frutti s'intende l'intera parte del frutto solubile in acqua, eccettuate le perdite tecnicamente inevitabili.

⁴ La confettura è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta, polpa o purea di frutta di una o più tipi di frutti e acqua.

⁵ La confettura extra è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta, polpa non concentrata di una o più tipi di frutti e acqua.

⁶ La gelatina e la gelatina extra sono mescolanze, sufficientemente gelificate, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta nonché di succo o di estratti acquosi di una o più tipi di frutti.

Art. 40 Confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra: requisiti

¹ Per la fabbricazione di 1000 g di confettura devono essere utilizzati almeno 350 g di polpa o di purea di frutta, e per 1000 g di gelatina almeno 350 g di succo o estratti acquosi.

² In deroga al capoverso 1 si applica quanto segue:

- a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele coto-gne: 250 g;
- b. per lo zenzero: 150 g;
- c. per il pomo acagiù: 160 g;
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 60 g.

³ Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra devono essere utilizzati almeno 450 g di polpa, e per 1000 g di gelatina extra almeno 450 g di succo o estratti acquosi.

⁴ In deroga al capoverso 3 si applica quanto segue:

- a. per ribes nero e rosso, sorbola, olivello spinoso, rosa canina e mele coto-gne: 350 g;
- b. per lo zenzero: 250 g;
- c. per il pomo acagiù: 230 g;
- d. per il frutto di granadiglia (frutto della passione): 80 g.

⁵ La confettura extra di rosa canina, nonché la confettura senza semi extra di lamponi, more, ribes nero e rosso o mirtilli possono essere prodotte interamente o parzialmente con purea di frutta non concentrata.

⁶ Per la gelatina e la gelatina extra, i quantitativi di cui ai capoversi 1–4 sono calcolati previa deduzione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

⁷ La confettura e la confettura extra di agrumi possono essere fabbricate partendo dal frutto intero tagliato a strisce o a pezzi.

⁸ La confettura, la confettura extra, la gelatina e la gelatina extra devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti.

⁹ In caso di mescolanze, la quota minima delle singole varietà di frutta di cui ai capoversi 1-4 è adeguata proporzionalmente alle percentuali utilizzate.

Art. 41 Confettura e gelatina: frutta non ammessa

Per la fabbricazione di confettura extra e gelatina extra non possono essere utilizzati: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli o pomodori.

Art. 42 Marmellata e marmellata gelatina

¹ La marmellata è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea di frutta, succo, estratti acquosi, buccia.

² La marmellata-gelatina è la marmellata totalmente esente da sostanze insolubili, salvo eventuali esigui quantitativi di buccia tagliata finemente.

Art. 43 Marmellata e marmellata-gelatina: requisiti

¹ Per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo.

² La marmellata e la marmellata-gelatina devono contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti.

Art. 44 Crema di marroni

La crema di marroni o purea di castagne è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di acqua e sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e purea di castagne (*Castanea sativa* Mill.).

Art. 45 Crema di marroni: requisiti

¹ Per la produzione di 1000 g di crema di marroni (purea di castagne) devono essere utilizzati almeno 380 g di purea di castagne.

² La crema di marroni deve contenere almeno il 50 per cento di materia secca solubile (valore rifrattometrico). Sono eccettuati i prodotti in cui le sorte di zuccheri o il dolcificante alla frutta sono sostituiti, interamente o parzialmente, con edulcoranti.

Art. 46 Prodotto da spalmare sul pane

¹ Il prodotto da spalmare sul pane, ad esempio a base di frutta o noci, è una derrata alimentare ottenuta da ingredienti quali purea di frutta, concentrato di succhi di frutta o pasta di noci che, per la sua consistenza, si presta a essere spalmata sul pane.

² Non rientrano in questa categoria le derrate alimentari già descritte nella presente ordinanza sotto una denominazione specifica.

Art. 47 Confettura di latte

Per confettura di latte, o confiture de lait, si intende un prodotto dal sapore di caramello ottenuto addensando latte e zucchero fino a raggiungere una consistenza pastosa.

Art. 48 Ingredienti ammessi

Sono ammessi gli ingredienti seguenti:

- a. per le derrate alimentari di cui agli articoli 39 capoversi 4–6, 42 e 44:
 1. oli e grassi commestibili quali agenti antischiuma,
 2. miele al posto della totalità o di una parte delle sorte di zuccheri o del dolcificante alla frutta,
 3. bevande spiritose, vino e vino liquoroso, frutta con guscio, arachidi, erbe aromatiche, spezie;
 4. pectina liquida⁸;
 5. vaniglia ed estratti di vaniglia;
- b. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina: scorze di agrumi;
- c. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina non fabbricate con agrumi: succo di agrumi;
- d. per la confettura extra, la confettura, la gelatina extra e la gelatina fabbricate con mele cotogne: foglie di *Pelargonium odoratissimum*;
- e. per la confettura e la gelatina fabbricate con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o susine: succo di barbabietole rosse;
- f. per la confettura extra e la confettura fabbricate con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, rabarbaro o susine: succo di frutti rossi;
- g. per la confettura: succhi di frutti;
- h. per la marmellata e la marmellata-gelatina: oli eterici estratti da agrumi.

Art. 49 Trattamento e conservazione dei prodotti di partenza

¹ La frutta, inclusi i pomodori, le parti commestibili dei gambi di rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie, nonché la polpa di frutta, la purea di frutta, le bucce di agrumi e gli estratti acquosi di frutti, utilizzati nella fabbricazione delle derrate alimentari secondo gli articoli 39

capoversi 4–6, 42 e 44, possono subire i seguenti trattamenti, sempre che essi siano tecnicamente adatti:

- a. trattamenti con il calore o il freddo;
- b. liofilizzazione;
- c. concentrazione.

² Le albicocche e le susine destinate alla fabbricazione di confettura possono subire, oltre alla liofilizzazione, altri trattamenti di disidratazione.

³ Le bucce di agrumi possono essere conservate in salamoia.

⁴ Lo zenzero può essere conservato essiccato o in sciroppo.

Art. 50 Caratterizzazione

¹ Per i prodotti di cui agli articoli 39 capoversi 4–6, 42 e 44, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OIderr⁹ devono figurare:

- a. l'indicazione «fabbricato con ... g di frutti per 100 g di prodotto finito» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, dopo deduzione del peso dell'acqua usata per la preparazione degli estratti acquosi;
- b. l'indicazione «tenore totale di zucchero: ... g per 100 g» nello stesso campo visivo della denominazione specifica, se questo dato non è già presente in una caratterizzazione del valore nutritivo; il numero indicato rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, misurato a 20 °C; nella determinazione rifrattometrica è ammessa una differenza di ± 3 per cento in massa.

² La denominazione specifica deve essere completata con l'indicazione dei frutti utilizzati in ordine decrescente delle percentuali del peso delle sostanze di partenza. Per i prodotti fabbricati con tre o più tipi di frutti, la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «più frutti», da un'indicazione simile o dall'indicazione del numero di specie di frutti utilizzate.

Capitolo 6: Prodotti di confetteria

Sezione 1: Cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato

Art. 51 Cacao, cioccolati e altri prodotti di cacao e di cioccolato

Le fave di cacao, i semi di cacao e i prodotti da essi ottenuti, il cioccolato, i prodotti di cioccolato e gli altri prodotti a base di cioccolato o cacao sono definiti nell'allegato 5.

⁹ RS ...

Art. 52 Requisiti

¹ I prodotti realizzati con fave e semi di cacao, il cioccolato, i prodotti di cioccolato e gli altri prodotti a base di cioccolato o cacao devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

² Ai cioccolati di cui all'allegato 5 numeri 6–9, 11 e 12 possono essere aggiunti, oltre al burro di cacao, i grassi vegetali descritti ed elencati nell'allegato 6. L'aggiunta può raggiungere al massimo il 5 per cento in massa del prodotto finito, da cui vanno dedotti gli altri ingredienti di cui al capoverso 3. Il tenore minimo prescritto di burro di cacao e di sostanza secca totale di cacao non deve tuttavia essere ridotto.

³ È permesso aggiungere altri ingredienti ai cioccolati secondo l'allegato 5 numeri 6–9, 11 e 12. La quantità globale di tali ingredienti non deve essere superiore al 40 per cento in massa del peso totale. Non è invece consentita l'aggiunta di:

- a. grassi e oli animali non ottenuti interamente dal latte; e
- b. farine di cereali e amidi, salvo per i prodotti di cui all'allegato 5 numeri 11 e 12.

Art. 53 Calcolo delle percentuali

¹ Prima di calcolare le percentuali stabilite nell'allegato 5 per le derrate alimentari di cui all'allegato 5 numeri 6–9, 11 e 12, dalla massa dei prodotti finiti vanno dedotte le seguenti componenti:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 52 capoverso 3;
- b. gli aromi aggiunti;
- c. gli emulsionanti aggiunti.

² Il contenuto minimo dei cioccolati ripieni e dei pralinés si calcola dopo aver dedotto il peso degli ingredienti di cui all'articolo 52 capoverso 3 e il peso del ripieno.

³ Per i cioccolati ripieni e i pralinés la percentuale di cioccolato si calcola secondo il peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

Art. 54 Denominazione specifica

¹ I prodotti realizzati con fave e semi di cacao, il cioccolato, i prodotti di cioccolato e gli altri prodotti a base di cioccolato o cacao possono essere consegnati ai consumatori con una delle denominazioni specifiche stabilite nell'allegato 5 solo se soddisfano i requisiti corrispondenti.

² Le denominazioni specifiche di cui all'allegato 5 possono essere impiegate a complemento delle designazioni di altri prodotti sempre che non possano essere confuse con tali prodotti.

³ Le denominazioni specifiche dei prodotti di cui all'allegato 5 numeri 6–10 e 13 che vengono immessi sul mercato come miscele possono essere sostituite dalle denominazioni «miscela di cioccolato», «miscela di praline», «miscela di cioccolato ripieno», «miscela di praliné ripieni» o da denominazioni analoghe.

Art. 55 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OIDerr¹⁰ devono figurare:

- a. per i prodotti di cui all'allegato 5 numeri 5.3, 5.4, 6–8, 11 e 12: il tenore minimo di sostanza secca di cacao in per cento di massa mediante l'indicazione «Cacao: ... % almeno»;
- b. per il cacao in polvere povero di grasso, il cacao in polvere zuccherato povero di grasso o magro: il tenore di burro di cacao.

² In deroga all'articolo 14 capoverso 3 OIDerr:

- a. i cioccolati di cui all'allegato 5 numeri 6–8 e 14 sono considerati prodotti in Svizzera soltanto se sono stati interamente fabbricati in Svizzera con fave di cacao o massa di cacao.
- b. i cioccolati bianchi di cui all'allegato 5 numeri 9 e 15 sono considerati prodotti in Svizzera soltanto se sono stati interamente fabbricati in Svizzera a partire dal burro di cacao;
- c. per i prodotti di cui all'allegato 5 numeri 10, 13 e 16, non interamente fabbricati a partire da cioccolato secondo la lettera a, occorre inoltre indicare il Paese di provenienza di tale cioccolato.

³ Per gli articoli di cioccolato, venduti in pezzi sotto forma di uova, coniglietti, maggiolini e prodotti simili, e gli articoli di confetteria di cioccolato venduti in pezzi, il cui peso singolo è inferiore a 50 g, le indicazioni secondo il capoverso 1 devono almeno figurare su una targhetta ben visibile, posta in vicinanza immediata dei prodotti corrispondenti.

⁴ L'etichetta dei prodotti di cioccolato che contengono altri grassi vegetali oltre al burro di cacao deve recare la menzione: «contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao». Tale menzione deve:

- a. apparire nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti;
- b. essere ben distinta da questo elenco;
- c. figurare accanto alla denominazione specifica; e
- d. avere caratteri in grassetto almeno altrettanto grandi.

¹⁰ RS 817.022.21

Sezione 2: Articoli di confetteria e dolci e altri prodotti di confetteria**Art. 56** Articoli di confetteria e dolci

Gli articoli di confetteria e i dolci sono derrate alimentari di sapore dolce, che contengono principalmente specie di zuccheri.

Art. 57 Gomme da masticare

Le gomme da masticare sono un prodotto di confetteria elastico e facilmente deformabile, composto da una gomma base insolubile in acqua e non digeribile, specie di zuccheri e aromi.

Art. 58 Marzapane e persipane

¹ Il marzapane è una miscela di mandorle sbucciate e macinate e di specie di zuccheri.

² Il persipane è una miscela di semi deamarizzati di albicocche o di pesche e di specie di zuccheri.

³ Il marzapane e il persipane devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7 numeri 1 e 2.

Art. 59 Tartufi o pasta per tartufi

¹ I tartufi o la pasta per tartufi sono una miscela di componenti del latte, cacao e specie di zuccheri.

² È permesso aggiungere semi oleaginosi quali noci, noccioline, mandorle o pistacchi e bevande spiritose, che devono figurare nella denominazione specifica.

Art. 60 Caramelle al latte e caramelle alla panna

Le caramelle al latte e le caramelle alla panna sono caramelle che soddisfano i requisiti di cui all'allegato 7 numeri 3 e 4.

Capitolo 7: Cereali, leguminose, prodotti di macinazione e paste alimentari**Sezione 1: Cereali, grani amidacei, leguminose e prodotti di macinazione****Art. 61** Cereali e grani amidacei

Si distinguono:

- a. cereali: le cariossidi di graminacee (*Graminae*) come frumento tenero e duro, spelta, segale, mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio, triticale, farro e piccola spelta;
- b. grani amidacei o pseudocereali come grano saraceno, amaranto e quinoa.

Art. 62 Leguminose

Le leguminose sono i semi maturi e secchi di determinate papilionacee, in particolare piselli, lenticchie, fagioli, arachidi e fagioli di soia, che sono adatti alla fabbricazione di prodotti di macinazione.

Art. 63 Prodotti di macinazione

¹ I prodotti di macinazione sono ottenuti da cereali, grani amidacei, leguminose o semi oleosi mediante triturazione meccanica. Essi possono essere trattati ulteriormente.

² Secondo il procedimento di produzione si distinguono:

- a. perlati e mondati («Graupen», «perlé et mondé»): grani interi o loro parti, rotondi, decorticati e lucidati;
- b. tritello («Grütze», «gruau»): grani interi o loro parti, decorticati, di rottura grossolana;
- c. fiocchi: prodotto di macinazione ottenuto mediante trattamento con vapore e successiva essiccazione da cereali e grani amidacei interi decorticati, grani nudi, tritello o grani mondati;
- d. faricello («Schrot», «égrugé»): prodotto di macinazione ottenuto con la grossolana triturazione di grani interi inclusi i germi;
- e. semola («Griess», «semoule»): particelle di endosperma decorticate, ottenute con la triturazione o la macinazione;
- f. friscello («Dunst», «fin finot»): semola fine ulteriormente triturata e depurata;
- g. farina: grani e parti di grani finemente macinati con una grandezza delle particelle perlopiù inferiore a 180 µm;
- h. germe: l'embrione contenente grasso e proteine, con o senza scutello o cotiledone; può essere stabilizzato mediante trattamento termico;
- i. crusca: prodotto di macinazione che comprende gli strati esterni del grano, contenenti le fibre alimentari, e parti dello strato aleurone sottostante;
- j. glutine o glutine di frumento: frazione proteica del frumento e di tutte le specie di *Triticum*, della segale, dell'orzo, dell'avena o dei loro incroci e derivati insolubile in acqua e soluzione di cloruro di sodio di 0,5 mole/l;
- k. farina rigonfiante («Quellmehl», «farine de gonflement»): farina il cui amido è stato pregelatinizzato.

Art. 64 Farina normale

¹ La farina normale (farina) è il prodotto ottenuto dal frumento.

² Si distinguono le seguenti sorte:

- a. farina bianca: la farina ottenuta prevalentemente dalla parte interna del grano di cereali;
- b. farina semibianca: farina quasi interamente priva di tegumenti;
- c. farina bigia: farina che contiene ancora una parte di tegumenti esterni;
- d. farina integrale: farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, con o senza strati superficiali dell'involucro; la resa totale dev'essere di almeno il 98 per cento dell'intero grano di cereale.

Art. 65 Farina speciale

¹ La farina speciale, come la farina di farro, la farina di segale, la farina di orzo, la farina di cinque cereali, la farina con aggiunta di germi di frumento, la farina per torte e la farina per biscotti, è una farina che si differenzia dalla farina normale per la sua composizione oppure per la sua destinazione.

² La farina integrale speciale è una farina ottenuta dalla macinazione di chicchi di cereali o di grani amidacei interi; è escluso il frumento.

Art. 66 Pane grattugiato

Il pane grattugiato è una derrata alimentare ottenuta da pane essiccato o da prodotto di panetteria espressamente preparato a tale scopo, mediante tostatura, triturazione e setacciatura oppure con il procedimento di estrusione.

Art. 67 Malto, farina di malto, estratto di malto

¹ Il malto, la farina di malto e l'estratto di malto vengono ottenuti da cereali germinati e seccati.

² L'estratto di malto può essere ottenuto anche da una mescolanza di malto e orzo con aggiunta di enzimi naturalmente presenti nel malto.

Art. 68 Requisiti per i prodotti di macinazione

¹ Il tenore di acqua dei prodotti di macinazione non deve essere superiore al 15,5 per cento in massa.

² Le farine normali devono presentare i seguenti tenori, riferiti alla sostanza secca, di sostanze minerali o ceneri:

- a. farina bianca al massimo 0,63 per cento in massa;
- b. farina semibianca 0,64 - 0,90 per cento in massa;
- c. farina bigia 0,91-1,69 per cento in massa;

d. farina integrale almeno 1,70 per cento in massa.

³ Per migliorare l'idoneità alla cottura al forno, alla farina normale possono essere incorporati, fino a complessivamente il 5 per cento in massa, farro, segale, farine di rigonfiamento, glutine o glutine di frumento, germi di frumento, farina di malto enzimaticamente attivo come pure acerola in polvere o altre derrate alimentari adeguate che abbiano un elevato tenore naturale di acido ascorbico.

⁴ L'acerola in polvere può contenere ingredienti che fungono da supporto quali amido o maltodestrina fino al 70 per cento in massa.

Art. 69 Procedimenti di trattamento per i prodotti di macinazione

¹ Il trattamento di cereali come riso o orzo con zucchero o amido, oli o grassi commestibili è ammesso fino allo 0,8 per cento in massa.

² Sono vietati l'imbianchimento di farine e il trattamento di prodotti di macinazione con gas nitrosi, composti alogenati contenenti ossigeno, persolfati e altre sostanze che sviluppano ossigeno, cloro o sostanze che sviluppano cloro oppure con composti aventi azione analoga.

Art. 70 Caratterizzazione

¹ Per il malto, la farina di malto e l'estratto di malto nonché per la farina integrale speciale deve essere indicato il genere di cereale (p. es. malto d'orzo, farina integrale di segale).

² Le aggiunte secondo l'articolo 68 capoverso 3, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 2: Paste alimentari

Art. 71 Paste alimentari

¹ Le paste alimentari sono derrate alimentari fabbricate con prodotti di macinazione.

² Esse possono contenere ingredienti come uova, latte o ortaggi.

³ Le paste alimentari fresche sono paste alimentari che durante la fabbricazione non sono seccate o lo sono soltanto leggermente. Sono ammessi il trattamento con acqua bollente o con vapore acqueo come pure la pastorizzazione, la refrigerazione o la surgelazione.

⁴ Le paste alimentari sterilizzate sono paste alimentari fresche che sono sterilizzate prima di essere immesse sul mercato.

Art. 72 Requisiti

¹ Il tenore di acqua di paste alimentari secche di ogni specie non deve superare 13 per cento in massa.

² L'acidità titolabile delle paste alimentari secche non deve superare 10 ml di NaOH (1 mole/l) per 100 g; sono eccettuate le paste alimentari all'uovo.

³ L'aggiunta di proteine di uova, di proteine di glutine, di grasso commestibile, di olio commestibile e di sale commestibile è permessa.

Art. 73 Denominazione specifica

¹ I prodotti designati come «paste alimentari» possono essere fabbricati unicamente con prodotti di macinazione del frumento.

² Se le paste alimentari vengono fabbricate con altri prodotti di macinazione quali farina di segale, orzo, avena, farro o soia, ciò dev'essere indicato nella denominazione specifica.

³ L'aggiunta di ortaggi o di altri ingredienti deve venir indicata nella denominazione specifica. Sono eccettuate:

- a. gli ingredienti secondo l'articolo 72 capoverso 3;
- b. le uova;
- c. il latte.

⁴ Nella denominazione specifica si può indicare le uova («paste alimentari all'uovo», «tagliatelle all'uovo») quando il prodotto contiene almeno 135 g di uova in guscio o congelate oppure 36 g di polvere di uovo intero per kg di prodotti di macinazione. Se vengono impiegate conserve di uova, il rapporto tra albume e tuorlo deve corrispondere a quello dell'uovo intero.

⁵ Se le paste all'uovo contengono uova che non provengono dalla gallina, la specie delle uova aggiunte dev'essere indicata nella denominazione specifica.

⁶ Nella denominazione specifica si può indicare il latte («paste alimentari al latte»), quando il prodotto contiene almeno 20 g di sostanza secca del latte per kg di prodotti di macinazione.

Capitolo 8: Prodotti di panetteria**Sezione 1: Definizioni****Art. 74**

¹ I prodotti di panetteria sono derrate alimentari, ottenute mediante cottura al forno o procedimenti simili quali l'estrusione, da prodotti di macinazione e altri ingredienti come cereali, leguminose, amido, sorte di zuccheri, grassi, uova o componenti delle uova.

² Essi si suddividono nei seguenti sottogruppi:

- a. pane;
- b. prodotti di panetteria fine e di biscotteria.

Sezione 2: Pane

Art. 75 Pane

¹ Il pane si suddivide in pane normale e pane speciale.

² Il pane normale o pane è la pasta cotta al forno, fabbricata esclusivamente con farina normale, acqua, sale commestibile nonché lievito da panificazione o pasta acida.

³ Il pane speciale è:

- a. il pane normale con ingredienti come latte, grasso, frutti o fibre alimentari;
- b. la pasta cotta al forno, da farina speciale con o senza ingredienti come latte, grasso, frutti o fibre alimentari.

Art. 76 Denominazione specifica

¹ Solo il pane normale può essere designato come «pane bianco», «pane semi-bianco», «pane bigio» o «pane integrale».

² I pani speciali devono essere designati in modo corrispondente, ad esempio come pane di segale, pane di farro, pane Graham, pane ai cinque cereali, pane al latte, treccia al burro, pane per toast oppure pane alla frutta. Per tali pani valgono i seguenti requisiti:

- a. se il pane speciale è denominato secondo un genere di cereale, la quota dello stesso sulla quantità totale di cereali dev'essere:
 - 1. superiore al 50 per cento in massa nel caso di farina di frumento, farro e segale,
 - 2. superiore al 25 per cento in massa nel caso di mais, riso, orzo, avena, sorgo, miglio e triticale;
- b. se il pane speciale viene designato come «pane al latte», per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte quanta acqua o la corrispondente quantità di polvere di latte intero.
- c. se il pane speciale viene designato come «pane al latte magro», per la sua fabbricazione dev'essere stato impiegato almeno tanto latte magro quanta acqua o la corrispondente quantità di polvere di latte magro.
- d. nella denominazione specifica si può accennare a un contenuto di burro (p. es. «treccia al burro»), se il prodotto presenta un contenuto di grasso di burro nella sostanza secca di almeno 70 g per chilogrammo.

L'aggiunta di grassi commestibili, oli commestibili, margarina e minarina è in questo caso vietata.

Art. 77 Ulteriore caratterizzazione

Se il pane normale è prodotto da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti secondo l'articolo 68 capoverso 3, questi, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico, devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

Sezione 3: Prodotti di panetteria fine e di biscotteria

Art. 78 Prodotti di panetteria fine e di biscotteria

¹ I prodotti di panetteria fine sono ottenuti mediante cottura al forno, tostatura, essiccazione o procedimenti simili quali l'estrusione, da paste o composti con l'impiego di cereali, grani amidacei o prodotti di macinazione nonché amidi, grassi e sorte di zuccheri. Quali ulteriori ingredienti possono venir impiegati segnatamente latte, prodotti di latte, cacao, cioccolato, copertura, masse per glassare, miele, spezie, noci e preparazioni di frutta.

² I prodotti di biscotteria sono prodotti di panetteria fine che, se conservati correttamente, si conservano almeno un mese.

Art. 79 Denominazione specifica

Se nella denominazione specifica si indica uno degli ingredienti figuranti qui appresso, valgono le esigenze seguenti:

- a. per il latte: il prodotto deve contenere almeno 100 g di latte oppure la quantità corrispondente di polvere di latte intero per kg della parte biscotto;
- b. per il burro: il prodotto deve contenere almeno 82 g di grasso di latte o grasso di burro per kg della parte biscotto. L'aggiunta di grassi commestibili, oli commestibili, margarina e minarina non è permessa, salvo nel petit-beurre tradizionale. Il petit-beurre deve avere un tenore di burro pari ad almeno 25 g per kg di prodotto finito e il grasso di burro deve rappresentare almeno il 20 per cento in massa della materia grassa totale;
- c. per le uova: il prodotto deve contenere almeno 100 g di contenuto di uova oppure la quantità corrispondente di uovo intero in polvere per kg della parte biscotto;
- d. per il miele: il prodotto deve contenere almeno la stessa quantità di miele e di sorte di zucchero;
- e. per il grano integrale: il prodotto deve contenere almeno 70 per cento in massa di prodotto di macinazione di grano integrale o grano integrale speciale.

Art. 80 Ulteriore caratterizzazione

Se i prodotti di panetteria fine o di biscotteria sono ottenuti da farina normale alla quale sono stati aggiunti ingredienti di cui all'articolo 68 capoverso 3, questi devono figurare nell'elenco degli ingredienti, comprese le sostanze fonti naturali di acido ascorbico.

Capitolo 9: Sorte di zuccheri, prodotti da sorte di zuccheri**Sezione 1: Sorte di zuccheri****Art. 81** Sorte di zuccheri

Sono considerati sorte di zuccheri i monosaccaridi e i disaccaridi definiti nell'allegato 8.

Art. 82 Denominazione specifica

¹ Le denominazioni elencate nell'allegato 8 sono riservate alle sorte di zuccheri ivi menzionate e devono essere utilizzate per designare tali sorte di zuccheri.

² Per lo sciroppo di glucosio ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «sciroppo d'amido».

³ Per lo sciroppo di glucosio essiccato ottenuto esclusivamente da amido si può utilizzare la designazione «zucchero d'amido».

⁴ Se lo sciroppo di glucosio o lo sciroppo di glucosio essiccato contengono più del 5 per cento in massa di fruttosio, riferito alla sostanza secca, devono essere designati come:

- a. sciroppo di glucosio-fruttosio o sciroppo di glucosio-fruttosio essiccato, se la parte di glucosio è maggiore a quella di fruttosio;
- b. sciroppo di fruttosio-glucosio o sciroppo di fruttosio-glucosio essiccato, se la parte di fruttosio è maggiore a quella di glucosio.

Art. 83 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per i prodotti di cui all'articolo 88 e ai numeri 1–13 dell'allegato 8 che pesano meno di 20 g, si può rinunciare all'indicazione del peso netto.

² Per lo zucchero liquido, lo zucchero invertito liquido e lo sciroppo di zucchero invertito di cui ai numeri 4–6 dell'allegato 8, devono essere indicati il tenore di sostanza secca e il tenore di zucchero invertito.

³ L'etichettatura deve recare l'aggettivo «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione.

Sezione 2: Melassa, dolcificante alla frutta e sciroppo d'acero**Art. 84** Melassa, dolcificante alla frutta e sciroppo d'acero

¹ La melassa è il sottoprodotto liquido denso ottenuto nel corso della fabbricazione dello zucchero oppure della fabbricazione di fruttosio dal mais.

² Un dolcificante alla frutta è una soluzione acquosa concentrata delle sostanze dolcificanti di uno o più generi di frutta nelle loro proporzioni originarie. Tali sostanze dolcificanti sono ottenute dai rispettivi succhi di frutta dopo averne estratto gli acidi della frutta, i coloranti, i sali minerali, gli aromi e le altre sostanze contenute. Il dolcificante alla frutta deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 9 numero 1. È fatto salvo l'articolo 86 capoverso 5.

³ Lo sciroppo d'acero è un succo ottenuto dalla linfa addensata dell'acero da zucchero (*Acer saccharum*) o di un'altra sorta idonea di acero.

Art. 85 Requisiti dello sciroppo d'acero

La sostanza secca solubile dello sciroppo d'acero deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

Art. 86 Caratterizzazione

¹ Per la designazione di miscele di melassa e miele non può essere usato il nome «miele».

² Si designa un dolcificante alla frutta aggiungendo alla menzione «dolcificante al...» il nome del frutto da cui è stato ricavato, come ad esempio «dolcificante all'ananas».

³ La presenza di sorbitolo in un dolcificante alla frutta o in prodotti contenenti dolcificanti alla frutta deve essere menzionata se è probabile che il consumo di un normale quantitativo di prodotto finale abbia effetto lassativo. In questo caso, va apposta l'avvertenza «il consumo giornaliero di quantità di sorbitolo superiori ai 10 g può avere effetto lassativo; tale quantità corrisponde a X» (X=cucchiaino, pezzo, g, ml).

⁴ Ai dolcificanti alla frutta non devono essere associati aggettivi come «naturale», «integrale», «intero», «completo» o aggettivi analoghi.

⁵ Il tenore di sostanza secca di un dolcificante alla frutta deve essere dichiarato se per determinate trasformazioni è abitualmente impiegato in commercio in quantitativi inferiori ai valori stabiliti nell'allegato 9 numero 1.

Sezione 3: Prodotti da sorte di zuccheri

Art. 87 Prodotti da sorte di zuccheri

Sono considerati prodotti da sorte di zuccheri le derrate alimentari di cui all'allegato 9 numeri 2-4.

Art. 88 Zucchero gelificante

¹ Lo zucchero gelificante è una miscela di zucchero e additivi dello zucchero.

² Esso può contenere olio vegetale commestibile in piccole quantità.

Art. 89 Zucchero vanigliato e zucchero vanillinato

¹ Lo zucchero vanigliato è una miscela di zucchero e di frutto della vaniglia essiccato o di un corrispondente quantitativo di estratto di vaniglia.

² Lo zucchero vanillinato è una miscela di zucchero e vanillina.

³ Le miscele di zucchero vanigliato e zucchero vanillinato o vanillina vanno designate come «zucchero vanillinato».

⁴ Lo zucchero vanigliato e lo zucchero vanillinato devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 9 numeri 2 e 3.

Art. 90 Zucchero caramellato o caramello

Lo zucchero caramellato o caramello è il prodotto ottenuto esclusivamente per riscaldamento controllato di saccarosio, eventualmente con l'aggiunta di altre sorte di zuccheri. L'aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici non è consentita.

Art. 91 Sorte di zuccheri in tavolette

Le sorte di zuccheri offerte in tavolette possono contenere burro di cacao e amido.

Art. 92 Requisiti per le sorte di zuccheri in tavolette

Le sorte di zuccheri in tavolette devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 9 numero 4.

Capitolo 10: Sale commestibile, spezie, aceto, minestre, salse, maionese, prodotti per insalata e prodotti proteici

Sezione 1: Sale commestibile

Art. 93 Sale commestibile

¹ Il sale commestibile o sale da cucina è il sale idoneo all'alimentazione umana proveniente da giacimenti sotterranei di salgemma, dall'acqua marina oppure da salamoie naturali.

² Il sale commestibile con speciali aggiunte è una mescolanza di sale commestibile e aggiunte come spezie o aromi.

³ Esso può inoltre contenere altre aggiunte per migliorare l'aroma e il sapore come lievito, estratto di lievito, malto, sorte di zuccheri o farine amidacee.

Art. 94 Requisiti

Il sale commestibile e il sale commestibile con speciali aggiunte devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

Art. 95 Caratterizzazione

¹ Nella caratterizzazione del sale commestibile contenente particolari aggiunte si possono menzionare tali aggiunte, come ad esempio «sale con spezie» o «sale con aromi di fumo».

² Per il sale commestibile che contiene più di 3 per cento in massa di acqua, il tenore di acqua va indicato vicino alla denominazione specifica.

³ Il sale commestibile da acqua marina può essere designato come sale marino. In tal caso, vicino alla denominazione specifica deve figurare il contenuto di cloruro di sodio e di eventuali sali di accompagnamento, perlopiù cloruri e solfati di potassio, calcio e magnesio.

⁴ Il sale commestibile finemente cristallizzato o finemente macinato può essere designato come sale da tavola.

Sezione 2: Erbe aromatiche, spezie e preparazione di spezie

Art. 96 Erbe aromatiche e spezie

¹ Le erbe aromatiche sono piante o parti (come fiori, foglie o germogli) di piante fresche dall'aroma intenso, che si aggiungono alle derrate alimentari per renderle più saporite.

² Le spezie sono parti di piante (come radici, rizomi, bulbi, cortecce, foglie, erbe, fiori, frutti, semi o loro parti), essiccate, di odore o di sapore pronunciato, che si aggiungono alle derrate alimentari per renderle più saporite.

³ Gli estratti di spezie sono estratti, ottenuti dalle spezie mediante procedimenti fisici, inclusa la distillazione.

⁴ Le mescolanze di spezie sono mescolanze costituite esclusivamente di spezie.

Art. 97 Estratti di spezie

L'uso di estratti in sostituzione delle spezie è ammissibile nell'ambito della buona prassi di fabbricazione, sempre che la legislazione federale in materia di derrate alimentari non disponga altrimenti.

Art. 98 Preparazioni di spezie

¹ Le preparazioni di spezie sono mescolanze di una o più spezie o erbe aromatiche e altri ingredienti come oli, grassi, sorte di zuccheri, amidi, estratto di lievito o sale commestibile, che sono aggiunti per influenzare il sapore o per conservare l'aroma.

² Il curry o polvere di curry è una mescolanza di curcuma, aggiunto anche per conferire colore, con altre spezie come pepe, paprica, zenzero, coriandolo, cardamomo, garofano e cannella. Possono essere aggiunti anche altri ingredienti quali amido, sorte di zuccheri o sale commestibile per migliorare l'aroma e il sapore.

Art. 99 Requisiti per il curry

Il curry deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

Art. 100 Caratterizzazione delle preparazioni di spezie

¹ Se per le preparazioni di spezie sono usate esclusivamente erbe aromatiche, la denominazione specifica può essere «preparazione di erbe aromatiche» oppure «preparazione di erbe aromatiche da cucina».

² Per le preparazioni di spezie con un contenuto di sale commestibile superiore al 5 per cento in massa, la menzione del sale commestibile nell'elenco della composizione deve essere completata con l'indicazione della percentuale.

Sezione 3: Condimento e brodo di verdura

Art. 101 Condimento

¹ Il condimento è il prodotto liquido, semisolido o solido di demolizione di sostanze proteiche, che serve a migliorare o a rafforzare il sapore di cibi.

² Per conferire al condimento certe varietà di sapore, si possono aggiungere estratti di carne, di lievito, di funghi, di spezie oppure estratti di ortaggi nonché sorte di zuccheri.

Art. 102 Requisiti per il condimento

Il condimento deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

Art. 103 Caratterizzazione del condimento

Per il condimento sono vietate indicazioni e illustrazioni facenti riferimento alla carne.

Art. 104 Condimento in polvere

¹ Il condimento in polvere è un prodotto solido e miscelabile a base di sale commestibile.

² Al condimento in polvere si possono aggiungere altri ingredienti quali lievito, ortaggi, funghi e spezie e, per migliorarne la scorrevolezza, amido o grasso.

Art. 105 Mescolanza di condimenti

Una mescolanza di condimenti è composta da un condimento in polvere con almeno 10 per cento in massa di spezie, erbe aromatiche o loro mescolanze.

Art. 106 Brodo di verdura

Il brodo di verdura è una preparazione solida, semisolida o liquida di ingredienti quali estratto di lievito, condimento, grasso, sorte di zuccheri, ortaggi, spezie, estratti di spezie oppure sale commestibile.

Art. 107 Requisiti per il brodo di verdura

Il brodo di verdura deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

Sezione 4: Aceto di fermentazione e acido acetico commestibile.**Art. 108** Aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione è aceto fabbricato a partire da liquidi alcolici mediante fermentazione acetica.

² Sono specie di aceto di fermentazione:

- a. l'aceto di vino: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del vino;
- b. l'aceto di sidro: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione acetica del sidro o di concentrato fermentato di succhi di frutti;
- c. l'aceto di alcool o aceto da puro alcool: aceto di fermentazione ottenuto da alcool derivato da sostanze vegetali;

- d. l'aceto di latticello: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di latticello;
 - e. l'aceto di siero di latte: aceto di fermentazione ottenuto esclusivamente per fermentazione di siero di latte e di ultrafiltrato (permeato);
 - f. altre specie di aceto di fermentazione come aceto di malto, di birra o di miele: aceti di fermentazione ottenuti per fermentazione alcolica e aceti di derrate alimentari contenenti carboidrati.
- ³ Sono mescolanze di aceti di fermentazione:
- a. l'aceto vinoso, ottenuto esclusivamente per parziale fermentazione acetica di vino oppure per miscelazione di aceto di vino e di vino;
 - b. l'aceto di limone, ottenuto mediante sostituzione parziale di aceto di fermentazione con succo di limone;
 - c. le mescolanze di specie di aceto indicate al secondo capoverso;
 - d. l'aceto di fermentazione con ingredienti aromatici, come miele, spezie e loro estratti;
 - e. l'aceto di fermentazione addizionato di uno o più succhi di frutti o di bacche.
- ⁴ L'«aceto balsamico» è una specialità di aceto a base di uva fermentata, fabbricato con un procedimento tradizionale.

Art. 109 Requisiti per l'aceto di fermentazione

¹ L'aceto di fermentazione deve soddisfare i requisiti seguenti:

- a. l'acidità totale, calcolata come acido acetico, dev'essere di almeno 45 g per litro;
- b. il tenore di alcool etilico non dev'essere superiore a 0,5 per cento in volume e per l'aceto vinoso all'1 per cento in volume;
- c. è permesso l'impiego di nutrienti necessari alla crescita dei batteri, come fosfati, solfati, oligoelementi e glucosio (al massimo 0,1 per cento in massa);
- d. è permessa la decolorazione con carbone attivo puro delle specie di aceto di fermentazione e del vino rosso utilizzato per la fabbricazione di aceto;
- e. è vietato l'impiego di succhi di lisciviazione delle vinacce per la fabbricazione di aceti di fermentazione;
- f. è vietata la miscelazione di aceti di fermentazione con acido acetico.

² Le diverse specie di aceto, le loro materie prime e i loro ingredienti devono inoltre soddisfare i requisiti seguenti:

- a. il vino e il sidro destinati alla fabbricazione di aceto devono soddisfare i requisiti del titolo 6 capitoli 3 e 7 dell'ordinanza del DFI del ...¹¹ sulle bevande, fatta eccezione per l'acetosità e la torbidezza.
 - b. l'aceto di vino deve contenere almeno 14 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 1,4 per cento in massa;
 - c. l'aceto di sidro deve contenere almeno 28 per cento in massa di estratto senza zucchero, riferito all'acidità totale (calcolata come acido acetico); il tenore di ceneri, calcolato nello stesso modo, dev'essere di almeno 1,4 per cento in massa;
 - d. l'aceto vinoso deve avere un'acidità totale, calcolata come acido acetico, da 30 a 45 g/l e un tenore alcolico da 3 a 6 per cento in volume;
 - e. l'aceto di latticello o di siero di latte devono contenere, come acido, principalmente acido acetico e acido lattico. L'acido acetico in quantità deve essere predominante. Il tenore residuo di lattosio non dev'essere superiore a 5 g/l;
 - f. è vietata l'aggiunta di alcool alle materie prime per la fabbricazione delle specie di aceti di fermentazione.
- ³ Le mescolanze di aceti di fermentazione devono soddisfare i seguenti requisiti:
- a. l'aceto di limone dev'essere composto di succo di limone per almeno un terzo del suo volume; il succo di limone può essere sostituito, totalmente o parzialmente, con la quantità corrispondente di concentrato; è permessa l'aggiunta di acido citrico per equilibrare l'acidità;
 - b. se l'aceto di fermentazione è miscelato con sale commestibile, ingredienti aromatizzanti e succhi di frutta, queste aggiunte devono soddisfare i requisiti delle corrispondenti ordinanze:
 - 1. l'aggiunta di succhi di frutta dev'essere di almeno 5 per cento in massa per rapporto al prodotto finito;
 - 2. il sapore delle spezie o di loro estratti deve essere nettamente percettibile;
 - c. i capoversi 1 e 2 si applicano per analogia.
- ⁴ Per l'«aceto balsamico» valgono i seguenti requisiti:
- a. un tenore di acido acetico non inferiore a 6 g per 100 ml;
 - b. un tenore alcolico massimo di 1,5 per cento in volume;
 - c. un tenore di estratto senza zucchero di almeno 30 g per litro.

¹¹ RS ...

Art. 110 Caratterizzazione dell'aceto di fermentazione

¹ Le designazioni come «aceto alle erbe aromatiche», «aceto alle spezie» valgono come denominazioni specifiche se sono completate con l'indicazione della specie di aceto di fermentazione utilizzata.

² L'aceto di alcool e le mescolanze di specie di aceti di fermentazione possono essere designate anche come «aceto da tavola» o «aceto commestibile».

³ Per l'aceto di limone si deve indicare nella denominazione specifica la specie di aceto di fermentazione utilizzata unitamente al succo di limone.

⁴ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OIderr¹² devono figurare:

- a. il tenore di acido, calcolato come acido acetico, in per cento in massa o in grammi per litro;
- b. per l'aceto vinoso, il tenore alcolico in per cento in volume.

Art. 111 Acido acetico commestibile

¹ L'acido acetico commestibile è un acido acetico prodotto mediante procedimenti chimici e diluito con acqua potabile.

Art. 112 Requisiti per l'acido acetico commestibile

¹ L'acido acetico commestibile può avere un tenore di acido del 14 per cento in massa al massimo.

² Sono permesse aggiunte aromatizzanti.

Art. 113 Denominazione specifica dell'acido acetico commestibile

Le denominazioni specifiche sono le seguenti: «acido acetico commestibile». Non sono ammesse denominazioni come «aceto» senza ulteriori indicazioni oppure «aceto di essenza».

Sezione 5: Senape**Art. 114** Senape

La senape è una mescolanza di semi di senape o grani di senape e aceto, vino o acqua. Possono essere aggiunti ingredienti come sale commestibile, sorte di zuccheri, spezie, farina di riso o di amido.

Art. 115 Requisiti

La senape deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

¹ RS ...

6. Sezione 6: Minestre, salse, maionese e salsa per l'insalata**Art. 116** Minestre e salse

Le minestre e le salse sono prodotti ottenuti a partire da ingredienti quali brodo di verdura, farine di cereali o di leguminose, fecole, uova o latte.

Art. 117 Maionese, maionese per insalata

¹ La maionese e la maionese per insalata sono preparazioni contenenti olio commestibile, uova intere o tuorli d'uova di gallina e aceto di fermentazione.

² Alla maionese e alla maionese per insalata possono essere aggiunti sale commestibile, spezie, senape e altri ingredienti come sorte di zuccheri o succo di limone.

Art. 118 Requisiti per la maionese e la maionese per insalata

La parte di olio commestibile contenuta deve essere:

- a. nella maionese, almeno del 70 per cento in massa;
- b. nella maionese per insalata, almeno del 50 per cento in massa.

Art. 119 Salsa per insalata

¹ La salsa per insalata è una miscelanza di olio commestibile e aceto di fermentazione o acidi organici quali l'acido tartarico, citrico o lattico, nonché eventuali altri ingredienti.

² La salsa per insalata senza olio è una miscelanza secondo il capoverso 1, che non contiene però olio commestibile.

Art. 120 Requisiti per la salsa per insalata

Le salse per insalata devono contenere almeno l'1 per cento in massa di acido acetico in forma di aceto di fermentazione oppure almeno l'1 per cento in massa di acidi organici (acido tartarico, citrico, lattico), riferito alla fase acquosa.

Art. 121 Salsa di soia

¹ La salsa di soia è una salsa simile a un condimento, ottenuta mediante demolizione enzimatica e in parte idrolisi acida soprattutto di fagioli di soia e di farina di soia sgrassata.

² Per influenzarne il gusto, la salsa può essere addizionata con sale commestibile o sorte di zuccheri.

Art. 122 Requisiti per la salsa di soia

La salsa di soia deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 10.

7. Sezione 7: Lievito e lievito nutritivo**Art. 123** Lievito

¹ Il lievito di panetteria è un lievito di coltura superiore (*Saccharomyces cerevisiae* e i suoi ibridi), usato per allentare la pasta.

² Il lievito compresso è un lievito di panetteria, parzialmente liberato dall'acqua aderente.

³ Il lievito di panetteria secco è un lievito di panetteria essiccato con precauzione, che deve essere reidratato prima dell'uso.

⁴ Il lievito secco instant è un lievito di panetteria essiccato con precauzione che, per la preparazione dell'impasto, è mescolato in forma secca direttamente con la farina.

⁵ Il lievito liquido è un lievito di panetteria con elevato tenore di acqua.

Art. 124 Requisiti per il lievito

¹ Il lievito compresso può contenere al massimo 1 per cento di massa di amido dall'impiego di materie ausiliarie per la filtrazione e 0,3 per cento in massa di olio commestibile dall'impiego di olio di confezionamento. Il tenore di acqua non deve superare il 75 per cento in massa.

² Esso deve costituire una massa omogenea, umida, pastosa o friabile, di colore grigio giallastro, ma non deve essere né glutinosa né untuosa al tatto e deve avere un odore leggermente acidulo che ricorda quello dei prodotti di fermentazione.

³ La sostanza secca del lievito di panetteria secco deve essere almeno il 90 e quella del lievito secco istantaneo almeno il 93 per cento in massa.

⁴ Il tenore di acqua del lievito liquido non deve superare l'80 per cento in massa.

⁵ L'estratto di lievito, che viene consegnato come tale ai consumatori, non può contenere più di 25 per cento in massa di acqua e non più di 15 per cento in massa di sale commestibile. Il tenore di azoto da aminoacidi deve essere di almeno il 3 per cento in massa.

Art. 125 Lievito nutritivo

Il lievito nutritivo è prodotto con i tipi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida utilis*, adatti all'alimentazione umana. Questo prodotto è consegnato al consumatore con o senza preparazione (ad es. deamarizzazione, inattivazione, distruzione della parete cellulare).

Art. 126 Caratterizzazione del lievito nutritivo

Sull'imballaggio e sull'etichetta deve essere indicato il tipo di lievito. Se non esiste una denominazione usuale o se tale denominazione non è chiara, occorre indicare la denominazione latina. Deve essere indicato il tipo di trattamento.

Sezione 8: Tofu, tempeh e altri prodotti a base di proteine vegetali**Art. 127** Tofu e tempeh

¹ Il tofu è un prodotto ottenuto da fagioli di soia e acqua con l'aggiunta di una sostanza coagulante con o senza sottrazione di liquidi.

² Per la coagulazione possono essere usate le sostanze che figurano nell'allegato 11.

³ Il tempeh è un prodotto di fagioli di soia fermentato con colture adatte come il *Rhizopus Oligosporus*. Lo si può ottenere anche da cereali.

Art. 128 Altri prodotti a base di proteine vegetali

Gli altri prodotti a base di proteine vegetali sono prodotti ottenuti da proteine di cereali o di legumi e da altri ingredienti puramente vegetali, ma che non rientrano tra i prodotti di cui all'articolo 127.

Art. 129 Denominazione specifica degli altri prodotti a base di proteine vegetali

¹ La denominazione specifica è disciplinata nell'articolo 6 OIderr¹³.

² Per i prodotti surrogati della carne può inoltre essere utilizzata una denominazione come «fettina vegetale», «scaloppina vegetale» o «ragù vegetale».

Capitolo 11: Budini e creme**Art. 130** Budini e creme

¹ I budini e le creme sono preparazioni dolci semisolide o dense ottenute da prodotti di macinazione, amido, latte, prodotti di latte, grasso, uova, sorte di zuccheri, acqua o altri ingredienti.

² Essi possono contenere ingredienti che conferiscono sapore, come frutta, succo di frutta, cacao, farina di mandorle, noci macinate, frutta secca o costituenti di frutta e spezie.

¹³ RS ...

Art. 131 Requisiti per polveri per budini o per creme

Le polveri per budini o creme devono dare, se preparate secondo le istruzioni d'uso, derrate alimentari secondo l'articolo 130.

Capitolo 12: Modifica degli allegati**Art. 132**

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 13: Disposizioni finali**Art. 133** Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁴ sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao;
2. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁵ sulle minestre, le spezie e l'aceto;
3. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁶ sugli alimenti speciali;
4. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁷ concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti;
5. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁸ concernente i funghi commestibili e il lievito;
6. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁹ sulla frutta, la verdura, le confetture e i prodotti simili alle confetture;
7. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²⁰ concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati;
8. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005²¹ sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazose).

1 RU ...
1 RU...
1 RU...
1 RU...
1 RU...
1 RU...
1 RU...
1 RU...

Art. 134 Disposizione transitoria

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 135 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1
(art. 7 lett. d e 8 cpv. 2)

Requisiti per gli oli d'oliva

Sezione A

Osservazioni preliminari relative alle tabelle

1. I risultati delle analisi devono essere espressi con un numero di decimali uguale a quello previsto per ogni caratteristica. L'ultima cifra deve essere aumentata di una unità se la cifra successiva è superiore a 4.
2. È sufficiente che una sola caratteristica non sia conforme alle concentrazioni massime indicate perché l'olio venga cambiato di categoria o dichiarato non conforme riguardo la sua purezza.
3. Le caratteristiche contrassegnate con un asterisco (*) e riguardanti le qualità dell'olio implicano che:
 - a. per l'olio di oliva lampante, i corrispondenti valori limite possono non essere rispettati simultaneamente;
 - b. per gli oli di oliva vergini, l'inosservanza di almeno uno di questi valori limite comporta il cambiamento di categoria, pur rimanendo classificati in una delle categorie degli oli di oliva vergini.
4. Le caratteristiche contrassegnate con due asterischi (**) e riguardanti la qualità dell'olio implicano che per tutti gli oli di sansa di oliva le corrispondenti concentrazioni massime possono non essere rispettate simultaneamente.

Tabella 1

Categoria:	Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) mg/kg (*)	Acidità (%) (*)	Valore di perossidi meq O ₂ /kg (*)	Cere mg/kg (**)	2 gliceril monopalmitato (%)	Stigmastadiene mg/kg (1)	Differenza: ECN42(HPLC) e ECN42 (calcolo teorico)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₆₈ o K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md) (*)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf) (*)
1. Olio di oliva extra vergine	EEAG ≤ 40 (raccolto 2013-2014) [3] EEAG ≤ 35 (raccolto 2014-2015) EEAG ≤ 30 (raccolti dopo il 2015)	≤ 0,8	≤ 20	C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
					≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %							
2. Olio di oliva vergine	—	≤ 2,0	≤ 20	C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
					≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14 %							
3. Olio di oliva lampante	—	> 2,0	—	C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 300 [4]	≤ 0,9 se % acido palmitico totale > 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 [5]	—

					$\leq 1,1$ se % acido palmitico totale > 14 %							
4. Olio di oliva raffinato	—	$\leq 0,3$	≤ 5	$C_{40} + C + C_{44} + C_{46} \leq 350$	$\leq 0,9$ se % acido palmitico totale > 14 %	—	$\leq [0,3]$	—	$\leq 1,10$	$\leq 0,16$	—	—
					$\leq 1,1$ se % acido palmitico totale > 14 %							
5. Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	—	$\leq 1,0$	≤ 15	$C_{40} + C + C_{44} + C_{46} \leq 350$	$\leq 0,9$ se % acido palmitico totale > 14 %	—	$\leq [0,3]$	—	$\leq 0,90$	$\leq 0,15$	—	—
					$\leq 1,0$ se % acido palmitico totale > 14 %							
6. Olio di sansa di oliva greggio	—	—	—	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ [6]	$\leq 1,4$	—	$\leq [0,6]$	—	—	—	—	—
7. Olio di sansa di oliva raffinato	—	$\leq 0,3$	≤ 5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$	$\leq 1,4$	—	$\leq [0,5]$	—	$\leq 2,00$	$\leq 0,20$	—	—
8. Olio di sansa di oliva	—	$\leq 1,0$	≤ 15	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$	$\leq 1,2$	—	$\leq [0,5]$	—	$\leq 1,70$	$\leq 0,18$	—	—

Tabella 2

Categoria:	Composizione degli acidi grassi [7]	Somma	Somma degli	Composizione degli steroli	Steroli	Eritrodiole
------------	-------------------------------------	-------	-------------	----------------------------	---------	-------------

							degli isomeri transoleici (%)	isomeri translinoleici + translinole- nici (%)							totali (mg/kg)	e uvaolo (%) (**)
	Miristico (%)	Linoleni- co (%)	Arachico (%)	Eicoseno- co (%)	Beenico (%)	Lignoceri- co (%)			Coolestero- lo (%)	Brassica- sterolo (%)	Campeste- rolo (%)	Stigmaste- rolo (%)	Betasito- sterolo (%) [9]	Delta-7- stigmaste- rolo [8] (%)		
1.Olio di oliva extra vergine	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	< 1 000	≤ 4,5
2.Olio di oliva verGINE	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	< 1 000	≤ 4,5
3.Olio di oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	> 93,0	≤ 0,5	< 1 000	≤ 4,5 [10]
4. Olio d'oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	< 1 000	≤ 4,5
5.Olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	< 1 000	≤ 4,5
6.Olio di sansa di oliva greggio	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	> 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 [11]
7.Olio di sansa di oliva raffinato	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5
8.Olio di sansa di oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	> 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5

Note a piè di pagina relative alle tabelle

[1] Somma degli isomeri che potrebbero (o non potrebbero) essere separati mediante colonna capillare.

[2] L'olio d'oliva deve essere conforme al metodo di cui all'allegato XXa del regolamento (CEE) N. 2568/91.

[3] Questa concentrazione massima vale per gli oli d'oliva prodotti dopo il 1° marzo 2014.

[4] Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5 per cento.

[5] O quando la mediana del difetto è inferiore o uguale a 3,5 e la mediana del fruttato è uguale a 0.

Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5 per cento.

[7] Tenore di altri acidi grassi (%): palmitico: 7,50–20,00; palmitoleico: 0,30–3,50; eptadecanoico: \leq 0,30; eptadecenoico: \leq 0,30; stearico: 0,50–5,00; oleico: 55,00–83,00; linoleico: 3,50–21,00.

[8] vedi parte B di questo allegato

[9] Betasitosterolo: delta-5,23-stigmastadienolo+clerosterolo+beta-sitosterolo+sitostanolo+delta-5-avenasterolo+delta-5,24-stigmastadienolo.

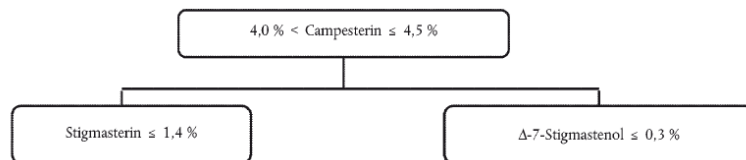
[10] Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di oliva lampante se gli alcoli alifatici totali sono pari o inferiori a 350 mg/kg o se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è pari o inferiore a 3,5 per cento.

[11] Gli oli con un tenore di cera compreso tra 300 mg/kg e 350 mg/kg sono considerati olio di sansa di oliva greggio se gli alcoli alifatici totali sono superiori a 350 mg/kg e se la percentuale di eritrodiole e uvaolo è superiore a 3,5.

Parte B

Schema decisionale

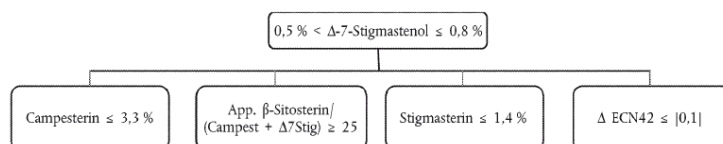
Processo decisionale per il **campesterolo** nell'olio di oliva vergine e nell'olio di oliva extra vergine:



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dalla presente ordinanza.

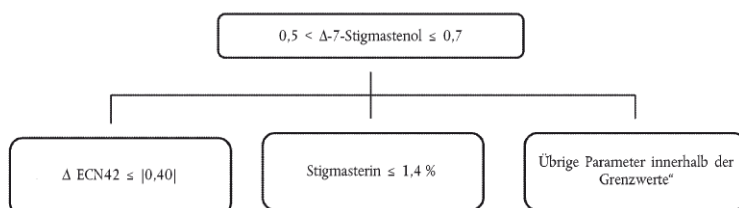
Schema decisionale per il **delta-7-stigmasterolo**:

olio di oliva extra vergine e olio di oliva vergine



Gli altri parametri devono rispettare i limiti fissati dal presente regolamento.

Oli di sansa di oliva (greggio e raffinato)



Allegato 2
(art. 15 cpv. 2 e 17 cpv. 1)

Requisiti delle sorte di gelato commestibile

1. Gelato alla panna

- 1.1. Il gelato alla panna (ice cream) è un gelato commestibile fabbricato con una miscela congelata di panna, latte e sorte di zuccheri. Al posto di panna liquida o latte possono anche essere usati burro, panna in polvere o latte in polvere. A complemento possono essere aggiunti altri prodotti di latte.
- 1.2. Esso deve soddisfare i seguenti requisiti:
 - a. Tenore di grasso di latte se sono stati aggiunti
ingredienti di cui all'articolo 16 capoverso 1 min. 6 per cento in massa
 - b. Tenore di grasso di latte se non sono stati aggiunti
ingredienti di cui all'articolo 16 capoverso 1 min. 8 per cento in massa
 - c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa
- 1.3. Nel gelato alla panna devono essere presenti soltanto grassi fabbricati con ingredienti permessi secondo l'articolo 16 capoverso 1 e il numero 1.1.

2. Gelato alla doppia panna

Il gelato alla doppia panna è un gelato commestibile fabbricato secondo le prescrizioni valide per il gelato alla panna, che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Tenore di grasso di latte min. 12 per cento in massa
- b. Sostanza secca totale min. 33 per cento in massa

3. Gelato al latte

Il gelato al latte (Ice Milk, Milchglace) è un gelato commestibile preparato secondo le prescrizioni per il gelato alla panna, che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Tenore di grasso di latte min. 3 per cento in massa
- b. Sostanza secca sgrassata del latte min. 8 per cento in massa
- c. Sostanza secca totale min. 30 per cento in massa

4. Sorbetto

Il sorbetto è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- a. Parte di frutta dei sorbetti alla frutta
 - limone min. 6 per cento in massa
 - agrumi a eccezione del limone min. 10 per cento in massa

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| – altri frutti | min. 20 per cento in massa |
| b. Sostanza secca totale | min. 25 per cento in massa |

5. Gelato all'acqua

Il gelato all'acqua è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| a. Massa di grasso totale | max. 3 per cento in massa |
| b. Sostanza secca totale | min. 15 per cento in massa |

6. Gelato

Il gelato è un gelato commestibile che soddisfa i seguenti requisiti:

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| a. Massa di grasso totale | min. 3 per cento in massa |
| b. Sostanza secca sgrassata del latte | min. 8 per cento in massa |
| c. Sostanza secca totale | min. 30 per cento in massa |

7. Gelato semifreddo

Il gelato semifreddo (Soft Ice) è un gelato commestibile semicongelato destinato al consumo immediato.

1. Lista dei funghi ammessi come funghi commestibili (lista positiva)

A Funghi commestibili ammessi alla coltivazione
B Funghi commestibili ammessi soltanto se coltivati
C Non sono ammessi ovoli chiusi
D Fungo ammesso se sbollentato o essiccato

Sono idonei al consumo privato i funghi commestibili selvatici freschi che figurano nella presente lista nonché altri funghi secondo il disciplinamento cantonale e il livello di conoscenza del controllore ufficiale di funghi.

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Osservazioni:
Agaricus <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr. <i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill <i>Agaricus campestris</i> L. <i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer <i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. <i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck <i>Agaricus urinascentis</i> (Jul. Schäff. & F.H. Möller) Singer	 Spesso considerato come sinonimo dell' <i>Agaricus silvaticus</i> <i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon	Champignon, Agarico Prataiolo Prataiolo maestoso Prataiolo coltivato, Champignon Agarico blazei Prataiolo Agarico dei boschi, Prataiolo maggiore Prataiolo maggiore Prataiolo	A A B A
Agrocybe <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	Pioppino, Piopparello.	A
Albatrellus <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl &	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.)	Poliporo Poliporo ovino	

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
<p>Pouzar</p> <p>Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.</p> <p>Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.</p> <p>Auricularia <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quéf. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.</p> <p>Boletus <i>Boletus aereus</i> Bull.</p> <p><i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull. <i>Boletus erythropus</i> Pers.</p> <p><i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek</p> <p>Calocybe <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer</p> <p>Calvatia <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap</p> <p>Cantharellus <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper</p> <p><i>Cantharellus cibarius</i> Fr.</p>	<p>Murrill</p> <p><i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.</p> <p><i>Boletus reticulatus</i> Schaeff.</p> <p><i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)</p> <p><i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel</p> <p><i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby</p>	<p>Amanita Ovolo buono Tignosa vinata</p> <p>Armillaria Chiodino</p> <p>Orecchio di Giuda</p> <p>Porcino Porcino nero, Porcino bronzео, Bronzino Boleto estivo, Boleto reticolato Boleto appendicolato Porcino, Boleto edule Boleto dal piede rosso</p> <p>Boleto dei pini, Barone rosso</p> <p>Prugnolo, Fungo di San Giorgio, Spinarolo</p> <p>Vescia areolata</p> <p>Cantarello Finferla Cantarello giallo</p> <p>Gallinaccio</p>	<p>C</p> <p>D</p> <p>A</p> <p>A</p>

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
<p><i>Cantharellus cinereus</i> Pers. <i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.</p> <p>Chroogomphus <i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser <i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.</p> <p>Clitocybe <i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.</p> <p>Clitopilus <i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.</p> <p>Coprinus <i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.</p> <p>Cortinarius <i>Cortinarius praestans</i> Cordier</p> <p>Craterellus <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.</p> <p>Dendropolyporus <i>Dendropolyporus umbella- tus</i> (Pers.) Jülich</p> <p>Flammulina <i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer</p> <p>Gomphidius <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p>Gomphus <i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray</p> <p>Grifola <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.)</p>		<p>Cantarello a tromba</p> <p>Gomfidio Gomfidio elvetico</p> <p>Clitocibe Agarico geotropo</p> <p>Prugnolo Prugnolo bastardo, Falso prugnolo</p> <p>Coprino</p> <p>Cortinario Barbagianni</p> <p>Craterello Trombetta dei morti</p> <p>Poliporo ombrellato Grifola umbellata</p> <p>Agarico vellutato</p> <p>Gonfidio glutinoso, Chiodello</p> <p>Cantarello violetto</p> <p>Griffone, Fungo reale</p>	<p>B</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A</p>

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
Gray			
Hericium <i>Hericium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		Pom pom bianco	B
Hydnum <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		Idnacea Steccherino dorato	
Hygrophorus <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		Dormiente, Fungo marzuolo	
Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Famigliola gialla	B
Laccaria <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.	<i>Laccaria amethystina</i> Cooke	Laccaria Agarico color ametista Agarico laccato	
Lactarius <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.		Lattario Fungo del sangue, Lapacendro buono Lattario scadente Lattario color lignite Fungo del sangue Peveraccio giallo	
Langermannia <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk	<i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd	Vescia gigante, Vescia di lupo gigante	
Leccinum <i>Leccinum aurantiacum</i>	<i>Leccinum rufum</i>	Porcinello rosso	

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
<p>(Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull. Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell</p> <p>Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler</p> <p>Lepista <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton Orton</p> <p>Lycoperdon <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.</p> <p>Lyophyllum <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer</p> <p><i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner</p> <p>Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer</p> <p>Marasmius <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p>	<p>(Schaeff.). Kreisel</p> <p><i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer</p> <p><i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke</p> <p><i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kuehner <i>Lyophyllum aggrega- tum</i> (Schaeff.) Kühner</p> <p><i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hy- psizygus tessulatus</i></p> <p><i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhaco- des</i> (Vittad.) Vellinga</p>	<p>Boletto scabro, Porci- nello grigio</p> <p>Albatrello, Porcinello grigio Boletto sca- bro, □ Porcinello</p> <p>Shiitake Shiitake</p> <p>Agarico a odore di iris</p> <p>Agarico violetto</p> <p>Licoperdo Vescia minore Vescia piriforme</p> <p>Mazza di tamburo, Parasole Agarico racode</p> <p>Gambasecca</p>	<p>A</p> <p>A</p> <p>A</p>

56

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O. Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Boletto granuloso Boletto elegante, Laricino Boletto giallo, Pinarello	
Terfezia <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.			
Tremella <i>Tremella fuciformis</i> Berk.			B
Tricholoma <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quél.	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori	Tricoloma Matsutake Tricoloma portentoso	B
Tuber <i>Tuber aestivum</i> Vittad. <i>Tuber borchii</i> Vittad. <i>Tuber brumale</i> Vittad. <i>Tuber indicum</i> Cooke & Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico <i>Tuber melanosporum</i> Vittad. <i>Tuber mesentericum</i> Vittad. <i>Tuber uncinatum</i> Chatin	<i>Tuber albidum</i> Pico <i>Tuber himalayense</i> Zhang & Minter	Tartufo Tartufo nero d'estate Bianchetto, Marzuolo, Marzaiuolo Tartufo invernale Tartufo del Piemonte, Tartufo d'Alba Tartufo nero di Norcia e Spoleto, Tartufo nero pregiato Tartufo nero ordinario, Tartufo di Bagnoli Tartufo uncinato Scorzone invernale	
Verpa <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw.		Verpa	

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
Volvariella <i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer Xerocomus <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.	<i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer	Boletto baio Boletto a carne dorata Boletto subtomentoso	B

2. Lista degli altri funghi ammessi (lista positiva)

Osservazioni relative alla lista positiva

A Funghi commestibili ammessi alla coltivazione, purché la loro composizione corrisponda a quella dei funghi selvatici.

Nome latino	Sinonimi del nome latino	Nome italiano	Os- ser- va- zioni:
Ganoderma <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P.Karst.		Reishi, Ling Zhi	A

Allegato 4
(art. 34)

Tolleranze di difetti dei funghi

Osservazione: tutti i dati valgono quali valori massimi in percento in massa sul lotto esaminato.

Forme commerciali	Tipo di difetto				
	Impurità minerali	Impurità organiche ^{a)}	Funghi carbonizzati in parte o del tutto	Funghi ammuffiti, visibili a occhio nudo	Funghi forati da vermi
					Totale
<i>Funghi commestibili freschi</i>					
– coltivati	0,5	8 ^{b)}	–	–	1
– selvatici	1	0,3	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili surgelati</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Funghi commestibili essiccati</i>					
– coltivati	2	1	2	2	0,5
– selvatici	2	1	2	2	d)
<i>Granulati e polveri di funghi</i>	2	–	–	–	–
<i>Funghi in conserve umide, comprese le paste di funghi</i>					
– coltivati	0,2	0,02	–	–	1
– selvatici	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}

- a) impurità di provenienza vegetale
b) compreso il composto aderente
c) genere *Boletus* (porcini)
d) differenza fino al 15 per cento dei difetti totali

Allegato 5

(art. 51, 52 cpv. 1–3, 53 cpv. 1, 54 cpv. 1–3, 55 cpv. 1 lett. a e cpv. 2 lett. a–c)

Fave e semi di cacao, cioccolato e prodotti di cioccolato

1. Fave di cacao

Le fave di cacao sono i semi dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.) fermentati ed essiccati.

2. Semi di cacao

I semi di cacao sono fave di cacao torrefatte o no, pulite e decorticate.

3. Massa di cacao

La massa di cacao è il prodotto ottenuto con procedimento meccanico da semi di cacao trasformati, ai quali non sono stati sottratti i grassi naturali.

4. Burro di cacao

Il burro di cacao è il grasso ottenuto dalle fave di cacao o da parti di esse, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | | |
|--|-----------|--------------------|
| a. Tenore di acidi grassi (espresso in acido oleico) | max. 1,75 | per cento in massa |
| b. Tenore di insaponificabili (determinato all'etere di petrolio) | max. 0,5 | per cento in massa |
| c. Tenore di in saponificabili nel burro di cacao □ di pressione (determinato all'etere di petrolio) | max. 0,35 | per cento in massa |

5. Prodotti a base di cacao

5.1 Cacao in polvere, cacao

Prodotto ottenuto trasformando in polvere le fave di cacao lavate, sbucciate e tostate, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | | |
|-----------------------------|---------|---------------------------------|
| a. Tenore di burro di cacao | min. 20 | per cento in massa ^a |
| b. Tenore di acqua | max. 9 | per cento in massa |

5.2 Cacao in polvere povero di grasso (cacao in polvere magro, cacao povero di grasso o magro, cacao in polvere fortemente sgrassato, cacao fortemente sgrassato)

Cacao in polvere rispondente alla caratteristica seguente

Tenore di burro di cacao	meno del	20	per cento in massa ^a
--------------------------	----------	----	---------------------------------

5.3 Cioccolato in polvere

Prodotti ottenuti mediante la miscelazione di cacao in polvere e sorte di zuccheri, rispondenti alla caratteristica seguente:

Tenore di cacao in polvere	min.	32	per cento in massa
----------------------------	------	----	--------------------

5.4 Cioccolato in polvere per bevande (cacao in polvere zuccherato, cacao zuccherato) e cacao in polvere zuccherato per uso domestico (cacao zuccherato per uso domestico, cioccolato in polvere per uso domestico)

5.4.1 Prodotti ottenuti mediante la miscelazione di cacao in polvere e sorte di zuccheri, rispondenti alla caratteristica seguente:

Tenore di cacao in polvere	min.	25	per cento in massa
----------------------------	------	----	--------------------

5.4.2 Queste denominazioni vengono completate con l'indicazione «povero di grasso», «magro» o «fortemente sgrassato», se il prodotto di cui al numero 5.2 è povero di grasso, magro o fortemente sgrassato.

6. Prodotti a base di cioccolato

6.1 Cioccolato (incluso cioccolato per uso domestico)

Prodotto ottenuto con semi di cacao, massa di cacao, cacao in polvere o cacao in polvere povero di grasso e sorte di zuccheri, con o senza aggiunta di burro di cacao, rispondente alle caratteristiche seguenti (fatti salvi i numeri 6.2–6.4; calcolo secondo l'art. 53):

a. Sostanza secca di cacao totale	almeno 35 per cento in massa
b. Sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 14 per cento in massa
c. Burro di cacao	almeno 18 per cento in massa

6.2 Granelli di cioccolato, fiocchi di cioccolato

Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «granelli» o «fiocchi», il prodotto in forma di granelli o fiocchi deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

Sostanza secca di cacao totale	almeno 32 per cento in massa
--------------------------------	------------------------------

di cui burro di cacao, e	almeno 12 per cento in massa
sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 14 per cento in massa

6.3 Cioccolato di copertura

Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «di copertura», il prodotto deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

Sostanza secca di cacao totale	almeno 35 per cento in massa
di cui burro di cacao, e	almeno 31 per cento in massa
sostanza secca di cacao sgrassata	almeno 2,5 per cento in massa

6.4 Cioccolato alle nocciole gianduia

6.4.1 Se la denominazione cioccolato viene completata con l'indicazione «alle nocciole gianduia» (o una designazione derivante da «gianduia»), il prodotto deve essere fabbricato con cioccolato che presenta le caratteristiche seguenti:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 32 per cento in massa
(riferita alla parte di cioccolato) |
| b. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 8 per cento in massa
(riferita alla parte di cioccolato) |
| c. Nocciole finemente macinate | almeno 20 per cento in massa e
al massimo 40 per cento
(riferito al prodotto finito) |

6.4.2 È permessa l'aggiunta di:

- latte o sostanza secca di latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca di latte,
- mandorle, nocciole e altre noci, intere o in pezzi, se il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non supera il 60 per cento del peso totale del prodotto.

7. Prodotti a base di cioccolato al latte

7.1 Cioccolato al latte

Prodotto ottenuto con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte, che, fatti salvi i numeri 7.2–7.4, presenta le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

- | | |
|-----------------------------------|--|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 25 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte | almeno 14 per cento in massa di latte
intero parzialmente o completamente
disidratato, latte parzialmente o comple-
tamente scremato o panna, oppure di
panna, burro o grasso di latte parzialmente
o completamente disidratati |

- | | |
|---|-------------------------------|
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 2,5 per cento in massa |
| d. Grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |
| e. Tenore totale di grasso
(burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

7.2 Granelli di cioccolato al latte, fiocchi di cioccolato al latte

Se la denominazione «cioccolato al latte» viene completata con l'indicazione «granelli» o «fiocchi», il prodotto in forma di granelli o fiocchi deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|--|--|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 20 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte | almeno 12 per cento in massa di latte
intero parzialmente o completamente
disidratato, latte parzialmente o comple-
tamente scremato o panna, oppure di
panna, burro o grasso di latte parzialmente
o completamente disidratati |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 2,5 per cento in massa |
| d. Tenore totale di grasso
(burro di cacao e grasso di latte) | almeno 12 per cento in massa |

7.3 Cioccolato di copertura al latte

Se la denominazione cioccolato al latte viene completata con l'indicazione «di copertura», il prodotto deve rispondere alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|--|------------------------------|
| Tenore di grasso totale
(burro di cacao e grasso del latte) | almeno 31 per cento in massa |
|--|------------------------------|

7.4 Cioccolato al latte e alle nocciole gianduia

7.4.1 Se la denominazione cioccolato al latte viene completata con l'indicazione «alle nocciole gianduia» (o una designazione derivante da «gianduia»), il prodotto deve essere fabbricato con cioccolato al latte che presenta le caratteristiche seguenti:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| a. Sostanza secca di latte totale | almeno 10 per cento in massa (riferito
alla parte di cioccolato) di latte intero
parzialmente o completamente disidratato,
latte parzialmente o completamente scre-
mato o panna, oppure di panna, burro o
grasso di latte parzialmente o completa-
mente disidratati |
| b. Nocciole finemente macinate | almeno 15 per cento in massa e al massi-
mo 40 per cento in massa (riferito al
prodotto finito) |

7.4.2 È permessa l'aggiunta di:

mandorle, nocciole e altre noci, intere o in pezzi, se il peso di tali ingredienti, compreso quello delle nocciole macinate, non supera il 60 per cento del peso totale del prodotto.

7.5 Cioccolato alla panna

Se nella denominazione «cioccolato al latte» la parola «latte» viene sostituita dalla parola «panna», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

Grasso di latte	almeno 5,5 per cento in massa
-----------------	-------------------------------

7.6 Cioccolato alla doppia panna

Se nella denominazione «cioccolato al latte» la parola «latte» viene sostituita dalla parola «doppia panna», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

Grasso di latte	almeno 10 per cento in massa
-----------------	------------------------------

7.7 Cioccolato al latte magro

Se alla denominazione «cioccolato al latte» viene aggiunta la parola «magro», il prodotto fabbricato con cioccolato al latte deve rispondere alle caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

Grasso di latte	al massimo 1 per cento in massa
-----------------	---------------------------------

8. Cioccolato al latte per uso domestico

Prodotto ottenuto con prodotti di cacao, sorte di zuccheri e latte o prodotti di latte, che presenta le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

- | | |
|---|---|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 20 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte | almeno 20 per cento in massa di latte intero parzialmente o completamente disidratato, latte parzialmente o completamente scremato o panna, oppure di panna, burro o grasso di latte parzialmente o completamente disidratati |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 2,5 per cento in massa |
| d. Grasso di latte | almeno 5 per cento in massa |
| e. Tenore di grasso totale (burro di cacao e grasso di latte) | almeno 25 per cento in massa |

9. Cioccolato bianco

Prodotto ottenuto con burro di cacao, sorte di zuccheri, latte o prodotti di latte, che presenta le caratteristiche seguenti (calcolo secondo l'art. 53):

- | | |
|-----------------------------------|--|
| a. Burro di cacao | almeno 20 per cento in massa |
| b. Sostanza secca di latte totale | almeno 14 per cento in massa di latte
intero parzialmente o completamente
disidratato, latte parzialmente o comple-
tamente scremato o panna, oppure di
panna, burro o grasso di latte parzialmente
o completamente disidratati |
| -di cui grasso di latte | almeno 3,5 per cento in massa |

10. Cioccolato ripieno, cioccolato ripieno di...

10.1 Il cioccolato ripieno, o cioccolato ripieno di..., è una derrata alimentare la cui parte esterna è costituita da uno dei cioccolati menzionati nei numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 e che presenta i seguenti contenuti minimi (calcolo secondo l'art. 53):

Cioccolato secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14
e 15

almeno 25 per cento in massa

10.2. I prodotti di panetteria, i prodotti di panetteria di piccolo formato e il gelato commestibile che presentano una parte esterna non sottostanno alla presente disposizione.

11. Chocolate a la taza

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 35 per cento in massa |
| b. Burro di cacao | almeno 18 per cento in massa |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 14 per cento in massa |
| d. Farina o amidi | al massimo 8 per cento in massa |

12. Chocolate familiar a la taza

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| a. Sostanza secca di cacao totale | almeno 30 per cento in massa |
| b. Burro di cacao | almeno 18 per cento in massa |
| c. Sostanza secca di cacao sgrassata | almeno 12 per cento in massa |
| d. Farina o amidi | al massimo 18 per cento in massa |

13. Pralinés, praline

13.1 I pralinés o praline sono derrate alimentari della dimensione di un bocconcino, costituiti da (calcolo secondo l'art. 53):

- cioccolato ripieno;
- una sola sorta di cioccolato secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15;
- strati sovrapposti di cioccolati secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 e strati di altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare i tenori mini-

mi prescritti nel presente allegato; oppure

- d. una miscela di cioccolati secondo i numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15 con altre derrate alimentari; la parte dei cioccolati utilizzati deve presentare i tenori minimi prescritti nel presente allegato.

13.2. Essi rispondono alle caratteristiche seguenti:

- a. strati di cioccolati
(numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15) oppure almeno 25 per cento in massa
b. miscele di cioccolati
(numeri 6, 7, 8, 9, 14 e 15) almeno 25 per cento in massa

14. Cioccolato di copertura scuro

Prodotto di cioccolato che risponde alle caratteristiche seguenti:

- a. Burro di cacao almeno 31 per cento in massa
b. Sostanza secca di cacao sgrassata almeno 16 per cento in massa

15. Cioccolato di copertura bianco (copertura bianca)

Prodotto di cioccolato bianco che risponde alle caratteristiche seguenti:

- a. Tenore di grasso almeno 31 per cento in massa

16. Articoli di confetteria al cioccolato

- a. Cioccolato (numeri 6.1, 6.1, 7.5–7.7, 8 e 9) oppure almeno 10 per cento in massa
b. Burro di cacao oppure almeno 10 per cento in massa
c. Cioccolato di copertura (numero 6.3) almeno 20 per cento in massa

17. Prodotti per la preparazione di bevande al cacao

I prodotti per la preparazione di bevande al cacao sono miscele di cacao in polvere o di cacao in polvere povero di grasso sotto forma di polvere, granulato o soluzione (concentrato) con ingredienti come sorte di zuccheri, latte o componenti del latte.

18. Paste per glassare con acqua

Le paste per glassare con acqua sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero e acqua.

19. Paste per glassare grasse

Le paste per glassare grasse sono miscele di cacao o cioccolato, zucchero e grasso vegetale o di latte.

Allegato 6
(art. 52 cpv. 2)

Grassi vegetali diversi dal burro di cacao ammessi nei cioccolati

1. I grassi vegetali sono, singolarmente o miscelati, equivalenti al burro di cacao e rispondono ai seguenti criteri:

- a. sono grassi vegetali non contenenti acido laurico, ricchi di trigliceridi monoinsaturi simmetrici di tipo POP, POST²² e StOSt;
- b. sono miscelabili in qualunque proporzione con il burro di cacao e compatibili con le sue proprietà fisiche (punto di fusione e temperatura di cristallizzazione, velocità di fusione, necessità di trattamento di tempra);
- c. sono ottenuti esclusivamente mediante procedimento di raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica della struttura del trigliceride.

2. A norma dei criteri di cui al numero 1 possono essere utilizzati i seguenti grassi vegetali, ricavati dalle seguenti piante:

Nome comune dei grassi vegetali	Nome scientifico delle piante da cui possono essere ricavati i grassi vegetali indicati a lato
Burro d'illipe, sego del Borneo, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Grasso e stearina di Shorea robusta	<i>Shorea robusta</i>
Olio di palma	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Burro di Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
Burro di Kokum	<i>Garcinia indica</i>
Nocciolo di mango	<i>Mangifera indica</i>

3. È inoltre autorizzato l'impiego di olio di cocco nel cioccolato che viene utilizzato per la preparazione di gelati o di prodotti congelati analoghi.

²² P (acido palmitico);
O (acido oleico)
St (acido stearico)

Allegato 7
(art. 58 cpv. 3 e 60)

Requisiti degli articoli di confetteria e dei dolci

1. Marzapane

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| a. Tenore di sorte di zuccheri | max. 68 per cento in massa |
| b. Tenore di acqua | max. 12,5 per cento in massa |

2. Persipane

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| a. Tenore di sorte di zuccheri | max. 74 per cento in massa |
| b. Tenore di acqua | max. 8 per cento in massa |
| c. Aggiunta di amido | max. 0,2 per cento in massa |

3. Caramelle al latte

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Tenore di grasso di latte | min. 2,5 per cento in massa |
|---------------------------|-----------------------------|

4. Caramelle alla panna

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| Tenore di grasso di latte | min. 4 per cento in massa |
|---------------------------|---------------------------|

Allegato 8
(art. 81, 82 cpv. 1, 83 cpv. 1 e 2)

Sorte di zuccheri

1. Zucchero (zucchero bianco)

Saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

a. Polarizzazione	min. 99,7 °Z
b. Tenore di zucchero invertito	max. 0,04 per cento in massa
c. Perdita all'essiccazione	max. 0,06 per cento in massa

2. Zucchero di fabbrica

Saccarosio purificato e cristallizzato, di qualità ineccepibile e usuale nel commercio, rispondente alle caratteristiche seguenti:

a. Polarizzazione	min. 99,5 °Z
b. Tenore di zucchero invertito	max. 0,1 per cento in massa
c. Perdita all'essiccazione	max. 0,1 per cento in massa

3. Zucchero greggio

Lo zucchero greggio è saccarosio parzialmente purificato che è stato cristallizzato a partire da sughi zuccherini parzialmente purificato soltanto mediante centrifugazione o essiccazione. È caratterizzato da cristalli di saccarosio ricoperti una pellicola di melassa.

4. Zucchero liquido

Soluzione acquosa di saccarosio con le caratteristiche seguenti:

a. Sostanza secca	min. 62 per cento in massa
b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,2$)	max. 3 per cento in massa ^a
c. Ceneri conduttimetriche	max. 0,1 per cento in massa ^a

5. Zucchero invertito liquido

Soluzione acquosa di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi nella quale non predomina la parte di zucchero invertito e che presenta le seguenti caratteristiche:

a. Sostanza secca	min. 62 per cento in massa
b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$)	min. 3 per cento in massa ^a max. 50 per cento in massa ^a
c. Ceneri conduttimetriche	max. 0,4 per cento in massa ^a

6. Sciroppo di zucchero invertito

Soluzione acquosa, anche cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito

□ mediante idrolisi che soddisfa i seguenti requisiti:

- | | | |
|--|----------|---------------------------------|
| a. Sostanza secca | min. 62 | per cento in massa |
| b. Tenore di zucchero invertito (quoziente tra fruttosio e glucosio: $1,0 \pm 0,1$) | oltre 50 | per cento in massa ^a |
| c. Ceneri conduttimetriche | max. 0,4 | per cento in massa ^a |

7. Sciroppo di glucosio

Soluzione acquosa purificata e concentrata di saccaridi ottenuti da amido e/o da inulina, che sono idonei all'alimentazione e presentano le seguenti caratteristiche:

- | | | |
|--------------------------|---------|--|
| a. Sostanza secca | min. 70 | per cento in massa |
| b. Equivalente destrosio | min. 20 | per cento in massa ^a , espresso come D-glucosio |
| c. Ceneri solfatate | max. 1 | per cento in massa ^a |
| d. Tenore di fruttosio | max. 5 | per cento in massa ^a |

8. Sciroppo di glucosio essiccato

Sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con le seguenti caratteristiche:

- | | | |
|--------------------------|---------|--|
| a. Sostanza secca | min. 93 | per cento in massa |
| b. Equivalente destrosio | min. 20 | per cento in massa ^a , espresso come D-glucosio |
| c. Ceneri solfatate | max. 1 | per cento in massa ^a |
| d. Tenore di fruttosio | max. 5 | per cento in massa ^a |

9. Glucosio (zucchero d'uva o destrosio) con acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato con una molecola d'acqua di cristallizzazione e che presenta le seguenti caratteristiche:

- | | | |
|-------------------------------------|-----------|---------------------------------|
| a. Tenore di D-glucosio (destrosio) | min. 99,5 | per cento in massa ^a |
| b. Sostanza secca | min. 90 | per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. 0,25 | per cento in massa ^a |

10. Glucosio (zucchero d'uva o destrosio) senza acqua di cristallizzazione

D-glucosio purificato e cristallizzato senza acqua di cristallizzazione e con le seguenti caratteristiche:

- | | | |
|-----------------------|-----------|---------------------------------|
| a. Tenore di glucosio | min. 99,5 | per cento in massa ^a |
| b. Sostanza secca | min. 98 | per cento in massa |
| c. Ceneri solfatate | max. 0,25 | per cento in massa ^a |

11. Zucchero di frutta (fruttosio o levulosio)

D-fruttosio purificato, cristallizzato e con le seguenti caratteristiche:

- | | | |
|------------------------|---------|---------------------------------|
| a. Tenore di fruttosio | min. 98 | per cento in massa ^a |
|------------------------|---------|---------------------------------|

b. Sostanza secca	min. 99,5	per cento in massa
c. Ceneri solfatate	max. 0,1	per cento in massa ^a
d. Tenore di glucosio	max. 0,5	per cento in massa

12. Zucchero di latte (lattosio)

12.1 Lo zucchero di latte (lattosio) è una sorta di zucchero naturalmente presente nel latte; è normalmente ottenuto dal siero di latte e presenta le seguenti caratteristiche:

a. Tenore di lattosio anidro	min. 99	per cento in massa ^a
------------------------------	---------	---------------------------------

12.2 Può essere anidro, contenere una molecola di acqua o essere una miscela delle due forme.

13. Zucchero di malto (maltosio)

Lo zucchero di malto (maltosio) è la sorta di zucchero che viene ottenuta da materie prime amidacee mediante scissione enzimatica.

Allegato 9
(art. 84 cpv. 2, 86 cpv. 5, 87, 89 cpv. 4 e 92)

Prodotti di sorte di zuccheri e di dolcificanti alla frutta

1. Dolcificante alla frutta

a. Sostanza secca	min. 70	per cento in massa
b. Ceneri	max. 0,18	per cento in massa

2. Zucchero vanigliato

Tenore di frutto della vaniglia essiccato o quantitativo corrispondente di estratto	min. 10	per cento in massa
---	---------	--------------------

3. Zucchero vanillinato

Tenore di vanillina	min. 2	per cento in massa
---------------------	--------	--------------------

4. Sorte di zuccheri in tavolette

Tenore di burro di cacao, amido e additivi autorizzati	max. 5	per cento in massa
---	--------	--------------------

Allegato 10
(art. 94, 99, 102, 107, 115 e 122)

Requisiti per sale commestibile, condimenti, minestre e salse

1. Sale commestibile

- | | |
|---|--|
| a. Tenore di sostanze d'accompagnamento insolubili | al massimo 1 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
| b. Tenore di cloruro di sodio (solo per sale commestibile non ottenuto da acqua marina) | almeno 97 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |

2. Sale commestibile con speciali aggiunte

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Tenore di sale commestibile | almeno 40 per cento in massa |
|-----------------------------|------------------------------|

3. Curry

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| a. Tenore di sale commestibile | al massimo 5 per cento in massa |
| b. Tenore di altre componenti | al massimo 10 per cento in massa |

4. Condimento

- | | |
|--|---|
| a. Densità | almeno 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Tenore di azoto di aminoacidi ²³ | almeno 1,3 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
| c. Tenore totale di azoto | almeno 4 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
| d. Tenore di sale commestibile | al massimo 50 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |

5. Brodo di verdura

- | | |
|--------------------------------|---|
| a. Tenore totale di azoto | almeno 50 mg per litro del prodotto finale preparato secondo le prescrizioni |
| b. Tenore di sale commestibile | al massimo 12,5 g per litro del prodotto finale preparato secondo le prescrizioni |

6. Senape

- | | |
|-------------------------------------|---|
| Tenore di amido e di farina di riso | al massimo 10 per cento in massa (riferito alla sostanza secca) |
|-------------------------------------|---|

7. Salsa di soia

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| a. Tenore di azoto di aminoacidi | almeno 0,4 per cento in massa |
|----------------------------------|-------------------------------|

b. Tenore totale di azoto	almeno 1 per cento in massa
c. Sostanza secca	almeno 25 per cento in massa

PROGETTO

Allegato 11
(art. 127 cpv. 2)

Sostanze coagulanti ammesse per la produzione di tofu

Possono essere usati come sostanze coagulanti per la produzione di tofu:

1. nigari (cloruro di magnesio e solfato di magnesio),
2. solfato di calcio, cloruro di calcio,
3. cloruro di magnesio,
4. delta-lattone dell'acido gluconico,
5. acidi alimentari,
6. colture di batteri acidolattici ineccepibili dal punto di vista della salute.

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

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 9, 10 capoverso 4 lettera a, 14 capoverso 1 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del... sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ¹ (ODerr),

ordina:

Capitolo 1:

Oggetto, campo d'applicazione e specie animali ammesse

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza definisce le derrate alimentari di origine animale, segnatamente:

- a. carne e prodotti a base di carne;
- b. prodotti della pesca;
- c. oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati;
- d. latte, colostro e prodotti da essi derivati nonché prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari;
- e. uova e miele e prodotti da essi derivati.

² Essa stabilisce i requisiti delle derrate alimentari di cui al capoverso 1 e ne disciplina la particolare caratterizzazione.

³ Sono parimenti considerati derrate alimentari di origine animale anche i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano, nonché altri animali consegnati vivi ai consumatori e preparati a tal fine.

Art. 2 Specie animali ammesse

Per la produzione di derrate alimentari sono ammesse esclusivamente le seguenti specie animali:

RS

¹ RS ...

2015-.....

- a. ungulati addomesticati delle famiglie zoologiche dei bovini (*Bovidae*), cervidi (*Cervidae*), camelidi (*Camelidae*), suidi (*Suidae*) ed equidi (*Equidae*);
- b. conigli domestici;
- c. selvaggina, ossia mammiferi terrestri e uccelli che vivono allo stato libero o in recinti; sono esclusi:
 - 1. carnivori (*Carnivora*); sono ammessi gli orsi tranne gli orsi bianchi,
 - 2. scimmie e procimmie (*Primates*),
 - 3. roditori (*Rodentia*); sono ammesse le marmotte e le nutrie;
- d. ratiti, come gli struzzi, e volatili da cortile: galline, tacchini, faraone, oche, anitre, piccioni, quaglie da allevamento;
- e. rettili da allevamento;
- f. echinodermi;
- g. tunicati;
- h. ciclostomi;
- i. crostacei;
- j. molluschi.
- k. pesci, tranne i pesci velenosi delle famiglie tetraodontidi (*Tetraodontidae*), molidi (*Molidae*), diodontidi (*Diodontidae*), cantigasteridi (*Canthigasteridae*);
- l. rane (*Rana spp.*);
- m. insetti.

Capitolo 2: Requisiti delle derrate alimentari congelate di origine animale

Art. 3

¹ Per quanto concerne le derrate alimentari congelate di origine animale, fino al momento in cui alla derrata alimentare viene applicata la caratterizzazione secondo le disposizioni dell'ordinanza del DFI del ...² relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID), il responsabile di un'azienda alimentare fornitrice deve provvedere affinché siano messe a disposizione dell'azienda alimentare a cui è fornita la derrata alimentare nonché dell'autorità competente che ne fa richiesta le seguenti informazioni:

- a. la data di macellazione per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse;
- b. la data di uccisione per la selvaggina;
- c. la data di raccolta o di pesca per i prodotti della pesca;

² RS ...

- d. la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione per qualsiasi altra derrata alimentare di origine animale;
- e. la data di congelamento, qualora essa sia diversa dalla data di cui alle lettere a–d.

² Se una derrata alimentare è prodotta a partire da materie prime con diverse date di cui alle lettere a–e, devono essere rese note le date più vecchie.

³ La scelta della forma più idonea in cui vanno riportate tali informazioni resta a discrezione del fornitore.

Capitolo 3: Carne

Sezione 1: Definizione

Art. 4

¹ Per carne s'intendono tutte le parti commestibili di animali appartenenti alle specie enumerate all'articolo 2 lettere a–e.

² La carne fresca è carne che non ha subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, compresa quella confezionata sotto vuoto o in atmosfera controllata.

³ La carne macinata è carne disossata, ridotta in pezzi mediante macinazione e contenente meno dell'1 per cento di sale.

⁴ Per preparati di carne s'intende carne fresca, compresa quella ridotta in pezzi, che ha subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi oppure trattamenti non sufficienti a modificarne la struttura muscolo-fibrosa interna e a eliminare quindi le caratteristiche della carne fresca. La carne macinata è considerata un preparato di carne se contiene l'1 per cento o più di sale.

⁵ I prodotti a base di carne sono prodotti trasformati derivanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di prodotti trasformati nei quali, al taglio, è possibile constatare nella parte centrale della superficie di taglio la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca.

⁶ I muscoli scheletrici di mammiferi e uccelli comprendono i muscoli attaccati alle ossa, compreso il tessuto adiposo o connettivo annesso o aderente. Il diaframma e i muscoli masseteri sono parte dei muscoli scheletrici. Il cuore, la lingua e i muscoli della testa (tranne i muscoli masseteri), delle articolazioni carpali e tarsali, nonché della coda non sono muscoli scheletrici.

⁷ Per frattaglie s'intendono gli organi della cavità toracica, addominale e pelvica risultanti dalla macellazione.

⁸ Per il sangue di animali appartenenti alle specie di cui all'articolo 2 lettere a–e sono applicabili per analogia le disposizioni relative alla carne.

Sezione 2: Parti di animali non ammesse

Art. 5

¹ Le seguenti parti di animali non possono essere trasformate in derrate alimentari né consegnate ai consumatori:

- a. mammiferi:
 - 1. gli apparati urinari e genitali, a eccezione dei reni, della vescica urinaria e dei testicoli,
 - 2. la laringe, le tonsille, la trachea e i bronchi extralobulari,
 - 3. gli occhi e le palpebre,
 - 4. il dotto uditivo esterno,
 - 5. il tessuto corneo e i peli;
- b. volatili:
 - 1. la testa, ad eccezione della cresta, delle orecchie, dei bargigli e della caruncola,
 - 2. l'esofago,
 - 3. il gozzo,
 - 4. le frattaglie, ad eccezione del fegato, del cuore e del ventriglio,
 - 5. gli organi genitali,
 - 6. le piume.

² L'impiego delle parti di animali di cui agli articoli 179d e 180c dell'ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizootie per fabbricare gelatina commestibile, sevo o prodotti a base di sevo o per produrre aminoacidi e peptidi (OFE)³ è vietato.

Sezione 3: Carne macinata e preparati di carne

Art. 6

¹ Per la fabbricazione di carne macinata e di preparati di carne può essere utilizzata solo carne proveniente da:

- a. muscolatura scheletrica; o
- b. resti di sezionamento e raschiatura di muscoli interi.

² Non possono essere utilizzate:

- a. la carne separata meccanicamente;
- b. la carne contenente frammenti di ossa o pelle;
- c. la carne della testa, esclusi i masseteri;
- d. la parte non muscolosa della *linea alba*;

³ RS 916.401

- e. parti della regione del carpo e del tarso;
- f. la raschiatura delle ossa;
- g. muscoli del diaframma, tranne nel caso in cui siano state asportate le sierose.

³ Per preparati di carne destinati chiaramente a essere consumati soltanto dopo un trattamento termico può essere utilizzata anche:

- a. carne macinata o tritata derivata da sezionamento e raschiatura;
- b. carne di suini e volatili separata meccanicamente.

⁴ Il responsabile assicura che la carne macinata adempia i requisiti di cui all'allegato 1.

Sezione 4: Stomaci, vesciche e intestini trattati

Art. 7

Gli stomaci, le vesciche e gli intestini possono essere utilizzati unicamente se:

- a. provengono da animali che sono stati macellati in un macello autorizzato e sono risultati idonei al consumo umano in seguito all'ispezione della carne;
- b. sono stati salati, riscaldati o essiccati e dopo il trattamento sono state prese misure adeguate per impedire la ricontaminazione.

Sezione 5: Carni separate meccanicamente

Art. 8

¹ La carne separata meccanicamente è un prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disossamento o da carcasse di volatili, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o alla modificazione della struttura muscolo-fibrosa.

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

³ Non possono essere utilizzate:

- a. le ossa della testa, le zampe, la coda, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio e l'ulna;
- b. le ossa di bovini, ovini e caprini;
- c. le zampe, la pelle del collo e la testa dei volatili.

⁴ Sono fatti salvi gli articoli 179d capoverso 5 e 180c capoverso 5 dell'OFE⁴.

⁵ Il tenore di calcio della carne separata meccanicamente:

⁴ RS 916.401

- a. non deve superare lo 0,1 per cento (= 100 mg per 100g o 1000 ppm) del prodotto fresco; e
- b. è determinato secondo un metodo standardizzato internazionalmente riconosciuto.

Sezione 6: Caratterizzazione

Art. 9 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica per la carne, i preparati di carne e i prodotti a base di carne comprende:

- a. l'indicazione delle specie animali dalle quali proviene la carne;
- b. una delle seguenti denominazioni corrispondenti alle caratteristiche del prodotto:
 - 1. «carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico,
 - 2. «preparato di carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico preceduta dall'espressione «preparato a base di»,
 - 3. «prodotto a base di carne», oppure la denominazione delle parti della carne usuale nel ramo specifico preceduta dall'espressione «prodotto a base di».

² Se il prodotto non può essere assegnato a nessuno dei gruppi di prodotti menzionati nel capoverso 1 lettera b, al loro posto vanno indicati la tecnologia di fabbricazione o il genere di trattamento.

³ Nella denominazione specifica dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne devono essere indicati gli ingredienti non abituali estranei alla carne.

⁴ Invece di una denominazione specifica ai sensi del capoverso 1, le seguenti denominazioni possono essere impiegate come denominazioni specifiche soltanto per i seguenti prodotti a base di carne e preparati di carne: sanguinaccio (sanguinaccio alla panna), carne secca dei Grigioni, cervelat, fleischkäse (del contadino o delicato), salsiccia di vitello da arrostiti, landjäger, salsiccia di fegato, salsiccia di Lione, mortadella, pancetta piana, prosciutto crudo, salame (Milano, Nostrano, Varzi), prosciutto (cotto contadino, cotto di coscia, cotto di spalla, cotto sottovuoto), schübli, salsiccia di maiale da arrostiti, carne secca del Ticino, carne secca del Vallese, salsicce di Vienna.

⁵Non è necessario indicare le specie animali per i prodotti a base di carne e i preparati di carne che sono costituiti esclusivamente da carne di animali delle specie bovina o suina e quando viene impiegata una denominazione abituale secondo il capoverso 4. Se nella denominazione specifica si menziona una delle due specie, la parte di carne della specie animale menzionata deve eccedere il 50 per cento in massa della carne trasformata presente nel prodotto.

⁶ Per i preparati di carne e i prodotti a base di carne che sembrano costituiti da un unico pezzo di carne, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con l'avvertenza «carne ricomposta».

Art. 10 Ulteriore caratterizzazione

¹ Nell'elenco degli ingredienti dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne gli ingredienti carnei devono essere indicati nel seguente modo:

- a. carne muscolare: «carne di ...⁵»; se per tale ingrediente sono superati i valori massimi per le parti di grasso e tessuto connettivo fissati nell'allegato 2 e sono soddisfatti tutti gli altri criteri di cui all'articolo 4 capoverso 6, la parte di carne muscolare deve essere ridotta adeguatamente e l'elenco degli ingredienti deve essere completato con l'indicazione dell'ingrediente grasso o tessuto connettivo;
- b. frattaglie (organi): «...⁶ (indicazione dell'organo)»;
- c. tessuto grasso: «grasso di ...⁷»;
- d. lardo, cotenna, sangue e plasma possono essere dichiarati senza indicare le specie animali;
- e. carne separata meccanicamente: «carne separata meccanicamente di ...⁸».

² Stomaci, vesciche e intestini trattati devono essere dichiarati indicando la specie animale da cui derivano.

³ Gli involucri degli insaccati devono essere dichiarati nell'elenco degli ingredienti nel seguente modo:

- a. per gli involucri di insaccati di budello naturale o artificiale non atti al consumo: «involucro non atto al consumo»;
- b. involucri di insaccati colorati o trattati con massa d'immersione: «involucro colorato».

⁴ Sugli imballaggi e sugli involucri delle seguenti derrate alimentari si deve indicare che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo:

- a. carne macinata e preparati di carne da consumare cotti;
- b. prodotti a base di carne di pollame da consumare cotti;
- c. carne macinata di pollame o equina;
- d. preparati di carne con carne separata meccanicamente.

⁵ Sugli imballaggi e sugli involucri della carne, dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne non destinati a essere consegnati ai consumatori, deve figurare una

⁵ Specie animale

⁶ Specie animale

⁷ Specie animale

⁸ Specie animale

datazione ai sensi dell'articolo 13 OID⁹. Invece della data minima di conservabilità o della data di consumo può essere indicata:

- a. per la carne: la data di imballaggio;
- b. per i preparati di carne o per i prodotti a base di carne: la data di fabbricazione.

⁶ L'affumicatura, il condimento, la marinatura o l'impanatura di carne e prodotti a base di carne non sono considerati una lavorazione o trasformazione sufficienti secondo l'articolo 15 capoverso 3 OID.

⁷ Sugli imballaggi e sugli involucri della carne macinata devono inoltre figurare le seguenti indicazioni di cui all'allegato 1:

- a. «tenore di grasso inferiore al ... per cento»;
- b. «rapporto tessuto connettivo e proteine di carne inferiore al ... per cento».

⁸ Con misure opportune si deve garantire che la carne di cui all'articolo 31 capoverso 2 lettera b dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹⁰ concernente la macellazione e il controllo delle carni, che non è stata sottoposta all'esame trichinoscopico, nonché i preparati di carne o i prodotti a base di carne preconfezionati che sono stati fabbricati con tale carne siano destinati solamente al mercato svizzero. Gli imballaggi e gli involucri di tali prodotti devono essere caratterizzati per la consegna al consumatore con un contrassegno quadrato che contiene l'indicazione «solo CH». Per i prodotti a base di carne destinati a essere offerti al consumatore in self-service va applicata tale indicazione scritta.

⁹ Sugli imballaggi e sugli involucri di carne fresca di pollame o preparati a base di carne di pollame, nello stesso campo visivo della denominazione specifica deve figurare un'indicazione o un chiaro riferimento in merito all'igiene, da cui risulti:

- a. come i consumatori devono manipolare igienicamente la carne fresca di pollame a casa;
- b. che prima del consumo i prodotti devono subire un trattamento termico completo.

¹⁰ I preparati di carne e i prodotti a base di carne fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la menzione: «Non adatto alle persone affette da celiachia». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati a essere consumati senza essere riscaldati. I preparati di carne e i prodotti a base di carne consegnati sfusi, devono recarne menzione scritta.

⁹ RS ...

¹⁰ RS **817.190**

Capitolo 4: Prodotti di carne

Art. 11 Gelatina e collagene

¹ La gelatina è una proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene ricavato da pelli, tendini, legamenti o ossa di animali.

² Il collagene è un prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini di animali.

Art. 12 Requisiti

¹ Per la produzione di gelatina e collagene destinato a essere utilizzato 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 dell'Ordinanza sulle epizootie¹¹;
- 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;
- g. pelli e spine di pesce.

² 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.

³ Le materie prime menzionate nel capoverso 1 lettera f devono provenire da selvaggina risultata idonea al consumo umano.

⁴ L'uso di pelli che non sono destinate alla produzione di derrate alimentari e che sono state sottoposte a processi di concia è vietato.

⁵ La gelatina commestibile deve avere un tenore di proteine dell'84 per cento almeno in massa.

Art. 13 Caratterizzazione

¹ Sugli involucri e sugli imballaggi di gelatina devono figurare l'indicazione «gelatina commestibile» e la data minima di conservabilità.

² Sugli involucri e sugli imballaggi che contengono collagene destinato al consumo devono figurare l'indicazione «collagene commestibile» e la data di fabbricazione.

¹¹ RS 916.401

Capitolo 5: Molluschi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi

Art. 14 Molluschi bivalvi vivi

¹ I molluschi bivalvi sono lamellibranchi che si nutrono di microrganismi contenuti nell'acqua attraverso un meccanismo di filtrazione.

² I molluschi bivalvi vivi devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, ossia:

- a. gusci privi di sudiciume;
- b. reazione adeguata alla percussione;
- c. livelli normali di liquido intervalvolare.

³ I singoli imballaggi di molluschi bivalvi vivi destinati al consumatore devono rimanere chiusi fino alla consegna al consumatore.

⁴ Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

Art. 15 Caratterizzazione

¹ Per i molluschi bivalvi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi vivi, l'etichetta e il marchio d'identificazione devono essere impermeabili. Oltre al marchio d'identificazione, l'etichetta deve recare indicazioni riguardanti:

- a. la specie animale, indicante la denominazione comune e scientifica;
- b. la data di imballaggio, costituita almeno da giorno e mese.

² La data di conservabilità minima può essere sostituita dall'indicazione seguente: «Al momento della vendita questi animali devono essere vivi».

³ Le aziende di vendita al dettaglio devono conservare per almeno 60 giorni le etichette degli imballaggi e degli involucri di molluschi bivalvi vivi, che non sono imballaggi singoli destinati al consumo, dopo la ripartizione del contenuto dell'invio.

Capitolo 6: Prodotti della pesca

Art. 16 Definizioni

¹ I prodotti della pesca comprendono:

- a. tutti gli animali marini o di acqua dolce, selvatici o di allevamento; sono esclusi i molluschi bivalvi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini vivi, nonché i mammiferi, i rettili d'allevamento e le rane;
- b. tutte le forme e parti commestibili di tali animali e i prodotti commestibili derivati.

² I prodotti della pesca freschi sono prodotti non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera controllata. Ai fini della conservazione, i prodotti sono stati refrigerati, ma non sottoposti ad altri trattamenti.

³ I prodotti della pesca preparati sono prodotti non trasformati sottoposti a processi, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura o la tritatura, che ne hanno modificato l'integrità anatomica.

⁴ I prodotti della pesca trasformati sono prodotti della pesca freschi, preparati o trasformati che sono stati ulteriormente trasformati.

Art. 17 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica per i prodotti della pesca deve comprendere:

- a. l'indicazione della specie animale, indicante la denominazione comune e scientifica;
- b. la denominazione «prodotto della pesca» o una denominazione usuale nel ramo.

² Nella denominazione specifica per i prodotti della pesca devono essere inoltre indicati gli ingredienti estranei al pesce e inusuali.

³ Per i prodotti della pesca che sembrano costituiti da un unico pezzo di pesce, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata per mezzo di altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, oppure mediante sistemi diversi, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «pesce ricomposto».

Art. 18 Ulteriore caratterizzazione e imballaggio

¹ L'etichettatura dei prodotti della pesca deve contenere, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID¹², le seguenti indicazioni:

- a. il metodo di produzione «pescato in», «pescato in acque dolci» o «allevato»;
- b. la categoria di attrezzi da pesca impiegati, di cui all'allegato 3.

² Il capoverso 1 non si applica a piccoli quantitativi di prodotti della pesca consegnati direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

³ La denominazione specifica e le informazioni riguardanti il metodo di produzione e la categoria di attrezzi da pesca impiegati devono essere presenti in ogni fase della catena alimentare.

⁴ Per l'immissione sul mercato, i prodotti della pesca trattati ai sensi dell'articolo 42 dell'ordinanza del DFI del...¹³ sui requisiti igienici (ORI) devono essere muniti di un certificato del fabbricante, dal quale risulta il genere di trattamento a cui sono stati sottoposti. Fa eccezione la consegna diretta ai consumatori.

¹² RS ...

¹³ RS **817.024.1**

⁵ In deroga alle disposizioni dell'allegato 2 parte A numero 2 OID, per i seguenti prodotti della pesca la denominazione specifica non deve essere seguita dall'indicazione «scongelato»:

- a. i prodotti che sono stati surgelati ai fini della tutela della salute in conformità con l'articolo 42 ORI;
- b. i prodotti che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccatura o a una combinazione di questi processi.

⁶ I prodotti della pesca freschi, preparati, surgelati o trasformati appartenenti alla famiglia delle *Gempylidae*, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*, possono essere immessi sul mercato soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati. Sull'etichetta di questi prodotti della pesca devono figurare:

- a. le modalità di preparazione o di cottura;
- b. un'indicazione in merito al rischio connesso alla possibile presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi;
- c. oltre alla denominazione specifica, il nome scientifico.

⁷ I prodotti della pesca fabbricati con l'aggiunta dell'enzima transglutaminasi devono recare la menzione: «Non adatto alle persone affette da celiachia». Ciò si applica unicamente ai prodotti che non hanno subito alcun trattamento termico e sono destinati a essere consumati senza essere riscaldati. I prodotti della pesca consegnati sfusi devono recarne menzione scritta.

Art. 19 Restrizioni

¹ I prodotti della pesca contenenti biotossine, come la ciguatomina o le tossine che paralizzano i muscoli, non possono essere immessi sul mercato.

² Sono esclusi i prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 853/2004¹⁴.

³ I prodotti della pesca non trasformati appartenenti alle seguenti categorie di specie sono considerati impropri al consumo da parte dell'essere umano, qualora dal controllo organolettico emergano dubbi circa la loro freschezza e i controlli chimici dimostrino che i valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) sono superati:

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* e *Sebastichthys capensis*;
- b. specie appartenenti alla famiglia dei *Pleuronectidae* a eccezione dell'*halibut*: *Hippoglossus spp.*;
- c. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia dei Merlucciidae e specie appartenenti alla famiglia dei Gadidae.

¹⁴ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1137/2014, GU L 307 del 28.10.2014, pag. 28.

Capitolo 7: Lumache e cosce di rana

Art. 20 Specie di lumache ammesse

Sono ammessi come derrate alimentari i gasteropodi terrestri delle seguenti specie:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. famiglia degli acatinidi.

Art. 21 Cosce di rana

¹ Le cosce di rana sono le parti posteriori di rane della specie *Rana* (famiglia dei Ranidae).

² Devono essere sezionate trasversalmente dietro le membra anteriori, eviscerate e spellate.

Art. 22 Denominazione specifica

La denominazione specifica per le lumache e le cosce di rana deve comprendere un'indicazione della specie animale.

Art. 23 Esame

¹ Le lumache e le rane devono essere sottoposte a un esame organolettico effettuato per campionatura.

² Se tale esame indica che possono presentare un pericolo, le lumache o le rane non possono essere utilizzate per il consumo umano.

Capitolo 8: Insetti

Art. 24 Specie di insetti ammesse

Sono ammessi come derrate alimentari gli insetti delle seguenti specie:

- a. *Tenebrio molitor* nella fase larvale;
- b. *Acheta domesticus*;
- c. *Locusta migratoria*.

Art. 25 Denominazione specifica

La denominazione specifica per gli insetti deve comprendere un'indicazione della specie animale indicante la denominazione comune e scientifica.

Art. 26 Requisiti

¹ Gli insetti possono essere venduti ai consumatori solo se sono stati sottoposti a un trattamento di congelamento per un periodo di tempo adeguato e da un trattamento termico in grado di garantire la distruzione dei germi vegetativi.

² Devono essere chiaramente riconoscibili come insetti.

Capitolo 9:**Estratto di carne, salsa di arrosto, brodo di carne, consommé di carne e gelatina di carne****Art. 27** Estratto di carne

¹ L'estratto di carne è un estratto acquoso, concentrato, di carne muscolare fresca, il più possibile priva di grasso, liberato da sostanze proteiche coagulabili.

² All'estratto di carne può essere aggiunto, per conservarlo, sale commestibile.

Art. 28 Requisiti dell'estratto di carne e della salsa di arrosto

¹ L'estratto di carne che è consegnato come tale ai consumatori deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

² La salsa di arrosto deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

Art. 29 Denominazione specifica dell'estratto di carne

Deve essere indicata la specie animale dalla quale è ottenuto.

Art. 30 Brodo di carne e consommé di carne

¹ I brodi di carne e i consommé di carne sono preparazioni solide, semisolide o liquide che danno minestre e che contengono carne o estratto di carne.

² Al brodo di carne e al consommé di carne si possono aggiungere ingredienti come estratti di ossi, grassi animali o vegetali, condimenti, estratti di lievito, ortaggi, estratti di ortaggi, sorte di zuccheri, sale commestibile, amidi, spezie o erbe oppure loro estratti.

Art. 31 Requisiti del brodo di carne e del consommé di carne

¹ I brodi e i consommé di carne devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

² Il brodo di volatili deve contenere tanta carne, estratto di carne o grasso di volatili quanto basta per far risaltare l'odore e il sapore dei volatili. Deve inoltre soddisfare i requisiti di cui all'allegato 4.

³ Per il brodo di pesce si applicano per analogia i requisiti del brodo di volatili di cui al capoverso 2 nonché all'allegato 4.

Art. 32 Denominazione specifica del brodo di carne

Deve essere indicata la specie animale dalla quale sono ottenuti i brodi di carne.

Art. 33 Gelatina di carne

¹ La gelatina di carne è una massa gelatinosa fabbricata cuocendo a fondo tendini, cartilagini, ossi e simili. con aggiunta di ingredienti quali condimenti, spezie, sale commestibile o sorte di zuccheri.

² Può essere preparata anche a base di gelatina commestibile.

³ Stemperata in acqua, riscaldata e versata in stampi, deve dare al raffreddamento una massa gelatinosa.

Capitolo 10:**Oli e grassi commestibili di origine animale e prodotti derivati****Sezione 1: Oli commestibili di origine animale****Art. 34** Definizione

Gli oli commestibili di origine animale sono ottenuti dai tessuti adiposi di carcasse e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. Gli oli commestibili sono liquidi a temperatura ambiente.

Art. 35 Requisiti degli oli commestibili di origine animale

Negli oli commestibili il grado di acidità per 100 g di olio non deve superare 10 ml NaOH (1 mole/l).

Art. 36 Requisiti degli oli di pesce

¹ Le materie prime impiegate per la preparazione degli oli di pesce destinati all'alimentazione umana devono:

- provenire da prodotti della pesca idonei al consumo;
- provenire da aziende, pescherecci compresi, notificati conformemente all'articolo 20 ODerr o autorizzati conformemente all'articolo 21 ODerr;
- essere trasportate e depositate osservando modalità igienicamente ineccepibili;
- essere refrigerate appena possibile e depositate alle temperature stabilite nell'articolo 44 ORI¹⁵.

² È possibile evitare la refrigerazione se:

¹⁵ RS 817.024.1

- a. i prodotti della pesca interi sono usati immediatamente nella preparazione di olio di pesce destinato all'alimentazione umana;
- b. la materia prima è trasformata entro 36 ore dopo essere stata caricata a bordo;
- c. sono rispettati i criteri di freschezza di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V lettera A del regolamento (CE) n. 853/2004¹⁶.

³ Occorre garantire che, nel processo di produzione dell'olio di pesce, tutte le materie prime destinate alla produzione dell'olio di pesce grezzo siano sottoposte a un trattamento comprendente, a seconda della materia prima, le fasi di riscaldamento, pressatura, separazione, centrifugazione, trasformazione, raffinamento e purificazione prima di essere commercializzata per il consumatore finale.

⁴ Se tutte le materie prime e il processo di produzione soddisfano i requisiti che si applicano all'olio di pesce destinato all'alimentazione umana, nello stesso stabilimento si possono produrre e depositare sia l'olio di pesce destinato all'alimentazione umana sia quello non destinato all'alimentazione umana.

Art. 37 Denominazione specifica

¹ Per l'olio commestibile di origine animale deve essere indicata la specie animale dalla quale è ottenuto.

² La denominazione specifica degli oli ottenuti da un'unica specie di pesce deve essere seguita dal nome scientifico della famiglia di pesci in questione. La denominazione specifica degli altri oli di pesce è «olio di pesce».

³ Le miscele di oli commestibili di origine animale possono essere definite con la dicitura «olio commestibile». Sono fatte salve le disposizioni sulla caratterizzazione di cui all'allegato 4 parte B OID¹⁷.

Sezione 2: Grassi commestibili di origine animale e ciccioli

Art. 38 Definizioni

¹ I grassi commestibili sono ottenuti dai tessuti adiposi di carcasse e pesci idonei al consumo umano. Essi sono costituiti prevalentemente da esteri glicerici degli acidi grassi naturali. I grassi commestibili sono solidi a temperatura ambiente.

² Il grasso fuso destinato al consumo umano è grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa.

³ I ciccioli sono residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua.

¹⁶ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1137/2014, GU L 307 del 28.10.2014, pag. 28.

¹⁷ RS ...

Art. 39 Requisiti

¹ Le materie prime per grassi di origine animale e ciccioli devono:

- a. provenire da animali che sono stati macellati in un macello omologato e sono risultati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione ante mortem e post mortem; e
- b. essere costituite da tessuti adiposi e ossa contenenti il meno possibile di sangue e di impurità.

² Per la fusione delle materie prime ai fini della produzione di grassi commestibili non possono essere utilizzati solventi.

³ I grassi commestibili fusi devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5.

Art. 40 Denominazione specifica

¹ Per il grasso commestibile di origine animale deve essere indicata la specie animale dalla quale è ottenuto.

² Per i grassi ricavati per fusione dal tessuto adiposo del maiale è autorizzato l'uso della denominazione «strutto».

³ Il grasso commestibile che soddisfa i requisiti dell'allegato 5 può essere caratterizzato nel modo corrispondente.

⁴ Le miscele di grassi commestibili devono essere designate come «grasso da cucina» oppure «grasso commestibile». Se sono impiegati esclusivamente grassi animali è permessa la designazione «grasso animale». Sono fatte salve le disposizioni sulla caratterizzazione di cui all'allegato 4 parte B OID¹⁸.

⁵ La denominazione specifica può essere effettuata anche mediante la menzione delle diverse materie prime utilizzate.

Capitolo 11: Latte**Sezione 1: Definizioni e principi****Art. 41**

¹ Il latte è tutto il prodotto della mungitura di uno o più mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a munti regolarmente.

² Il latte crudo è latte che non è stato riscaldato a una temperatura superiore a 40 °C né sottoposto ad altri trattamenti dalle conseguenze simili.

³ Il latte è ritenuto pronto al consumo, se è stato sottoposto a un trattamento conformemente all'articolo 49 dell'ORI¹⁹. È eccettuato il latte ai sensi dell'articolo 53 capoverso 2 ORI.

¹⁸ RS ...

¹⁹ RS 817.024.1

Sezione 2: Requisiti

Art. 42 Categorie di tenori di grasso nel latte pronto al consumo

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

- a. nel latte intero il tenore di grasso non può essere inferiore a 35 g per kg. Il tenore di grasso non può essere modificato:
 1. aggiungendo o togliendo grasso di latte,
 2. mescolando il latte con latte dal tenore di grasso modificato;
- b. il latte intero standardizzato deve avere un tenore di grasso di almeno 35 g e inferiore a 50 g per kg;
- c. il latte parzialmente scremato deve avere un tenore di grasso superiore a 5 g e inferiore a 35 g per kg;
- d. il latte semiscremato deve avere un tenore di grasso di almeno 15 g e al massimo 18 g per kg;
- e. il latte scremato o latte magro deve avere un tenore di grasso di al massimo 5 g per kg;
- f. il latte arricchito con panna o latte arricchito di grasso deve avere un tenore di grasso di almeno 50 g per kg e inferiore a 150 g per kg.

² La regolazione del tenore di grasso deve avvenire solamente aggiungendo o togliendo panna oppure mediante mescolazione con latte di un altro tenore di grasso.

³ Il latte può essere omogeneizzato.

⁴ I capoversi 1–3 si applicano per analogia al latte di altri mammiferi di cui all'articolo 2 lettera a.

Art. 43 Latte vaccino intero

Il latte vaccino intero deve avere:

- a. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg e a una temperatura di 20 °C, una massa di almeno 1028 g per litro oppure, se il tenore di grasso è diverso, una massa corrispondente;
- b. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg, almeno 28 g di proteine per kg oppure, se il tenore di grasso è diverso, un tenore di proteine corrispondente;
- c. in presenza di un tenore di grasso di 35 g per kg, almeno 85 g di sostanza secca non grassa per kg oppure, se il tenore di grasso è diverso, una parte corrispondente di sostanza secca non grassa.

Art. 44 Modifiche del tenore permesse

¹ Il latte pronto al consumo, eccetto il latte intero, può essere arricchito con vitamine, sali minerali e con determinate sostanze aventi un effetto nutrizionale o fisiologico conformemente all'articolo 25 ODerr.

² Il latte arricchito con proteine deve avere un tenore di proteine del latte di almeno 38 g per kg. Per arricchirlo possono essere utilizzate unicamente proteine del latte. Non è permesso ridurre in precedenza il tenore di proteine del latte.

³ Una riduzione del tenore di proteine non è permessa.

⁴ Al fine di diminuire il tenore di lattosio nel latte è permesso trasformare il lattosio in glucosio e galattosio.

Sezione 3: Caratterizzazione**Art. 45** Denominazione specifica

¹ Come denominazioni specifiche per il latte vaccino si devono impiegare le denominazioni di cui all'articolo 42 capoverso 1.

² Come denominazioni specifiche per il latte di altri mammiferi si devono impiegare le denominazioni di cui all'articolo 42 capoverso 1 integrate dalla specie animale.

³ Il latte intero ai sensi dell'articolo 42 capoverso 1 lettera a può inoltre recare una menzione quale «con tenore naturale di grasso».

⁴ Nel caso di mescolanze di latte proveniente da diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale.

Art. 46 Ulteriore caratterizzazione per il latte pronto al consumo

Nel caso del latte pronto al consumo, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID²⁰ devono figurare:

- a. ogni tipo di trattamento atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica; sono ammesse abbreviazioni quali «past», «altamente pastorizzato», «UHT» o «sterile»; in caso di trattamento supplementare di filtrazione o separazione devono figurare indicazioni come «filtrato» o «separato»;
- b. il tenore di grasso in «g per kg» o in percentuale («%»); nel caso del latte intero ai sensi dell'articolo 42 capoverso 1 lettera a è ammessa l'indicazione del tenore minimo di grasso; l'indicazione va applicata vicino alla denominazione specifica;
- c. la modifica del tenore secondo l'articolo 44;
- d. nel caso del latte da conservare al fresco, l'indicazione della temperatura di conservazione;

²⁰ RS ...

- e. nel caso del latte sottoposto a pastorizzazione o pastorizzazione alta, la menzione «conservare al riparo dalla luce»;
- f. se il latte è stato sottoposto a omogeneizzazione, la menzione «omogeneizzato».

Art. 47 Ulteriore caratterizzazione per il latte crudo

¹ Se il latte crudo è consegnato preimballato, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID²¹ devono figurare:

- a. la temperatura di conservazione;
- b. l'indicazione che, trattandosi di latte crudo, deve essere riscaldato ad almeno 70 °C prima del consumo;
- c. la menzione «conservare al riparo dalla luce».

² Se il latte crudo è servito sfuso, il punto di consegna è tenuto a informare adeguatamente i consumatori sul fatto che il latte crudo non è pronto al consumo e che deve essere riscaldato almeno a 70 °C prima di essere consumato. Inoltre, il punto di consegna è tenuto a informare sulla conservabilità e sulle condizioni di conservazione del latte crudo.

Capitolo 12: Prodotti di latte

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 48 Definizione

¹ I prodotti di latte sono prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte o dall'ulteriore lavorazione di prodotti di latte che possono contenere ingredienti e additivi specifici di un determinato prodotto o processo di produzione.

² Sono fatte salve le disposizioni specifiche del prodotto.

Art. 49 Requisiti dei prodotti di latte con ingredienti non lattei

I prodotti di latte possono contenere al massimo 300 g di ingredienti non lattei per kg. Gli ingredienti non lattei non possono sostituire i componenti del latte dal profilo funzionale né interamente né in parte.

Art. 50 Caratterizzazione

¹ Nel caso dei prodotti di latte, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID²² devono figurare:

- a. il tenore di grasso in g per kg, in g per 100 g o in percentuale («‰»);
- b. il tipo di trattamento termico.

²¹ RS ...

²² RS ...

² Se per la fabbricazione di prodotti di latte viene utilizzato latte di diversi mammiferi, occorre menzionare le specie animali e le proporzioni della miscela in percentuale in base alla composizione.

³ Sono fatte salve le prescrizioni relative alla caratterizzazione specifiche dei prodotti.

⁴ Nel caso di prodotti la cui superficie singola stampabile più grande è inferiore a 10 cm² e che sono contenuti in imballaggi multipli, le indicazioni di cui ai capoversi 1 e 2 e all'articolo 3 OID devono figurare sull'imballaggio multiplo.

⁵ I prodotti di latte fabbricati con latte crudo secondo l'articolo 41 capoverso 2, il cui processo di fabbricazione non presuppone un trattamento termico o un trattamento fisico o chimico, devono recare la menzione «fabbricato con latte crudo».

⁶ È permessa l'indicazione di microrganismi specifici se essi vengono impiegati per la fabbricazione e se sono presenti nel prodotto finito nella misura di almeno di 1 milione di unità formanti colonia (UFC) per grammo.

Sezione 2: Latte acidulato, latte acidificato, yogurt e kefir

Art. 51 Latte acidulato e latte acidificato

¹ Il latte acidulato o latte fermentato è prodotto mediante fermentazione del latte con microrganismi adeguati.

² Il latte acidificato è prodotto mediante aggiunta di acidificanti adeguati.

Art. 52 Requisiti del latte acidulato e del latte acidificato

Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte, al latte acidulato e al latte acidificato si applicano gli stessi requisiti dello yogurt.

Art. 53 Caratterizzazione del latte acidulato

Si deve indicare se il latte acidulato viene sottoposto a trattamento termico dopo la fermentazione lattica.

Art. 54 Yogurt

¹ Lo yogurt è un prodotto ottenuto mediante fermentazione del latte con il *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* e lo *Streptococcus thermophilus*.

² Lo yogurt ottenuto mediante altri tipi di colture è un prodotto ottenuto mediante fermentazione del latte con lo *Streptococcus thermophilus* e il *Lactobacillus Species* innocuo per la salute.

Art. 55 Requisiti dello yogurt

¹ Il prodotto finito deve contenere complessivamente almeno 10 milioni di unità formanti colonia dei microrganismi di cui all'articolo 54 capoversi 1 o 2 per grammo.

² Lo yogurt può contenere anche altri microrganismi adeguati.

³ Per quanto riguarda il tenore di grasso di latte vale quanto segue:

- a. nello yogurt magro o nello yogurt scremato: al massimo 5 g per kg;
- b. nello yogurt parzialmente scremato: più di 5 g e meno di 35 g per kg;
- c. nello yogurt o nello yogurt intero: almeno 35 g per kg;
- d. nello yogurt arricchito con panna, prodotto con latte e panna: almeno 50 g per kg.

Art. 56 Denominazione specifica dello yogurt

¹ Lo yogurt di cui all'articolo 54 capoverso 1 deve avere la denominazione «yogurt».

² La denominazione «yogurt» applicata a prodotti di cui all'articolo 54 capoverso 2 deve essere completata con un'espressione, ad esempio «yogurt dolce», che informi in modo adeguato in merito alle proprietà dello yogurt modificate mediante lattobacilli specifici.

³ Per lo yogurt e lo yogurt ottenuto mediante altri tipi di colture parzialmente scremati o arricchiti con panna occorre menzionare, immediatamente in combinazione con la denominazione specifica, il tenore di grasso in % in massa. L'indicazione del tenore di grasso si riferisce alla parte di latte.

Art. 57 Kefir

Il kefir è ottenuto mediante una fermentazione del latte. Oltre alla fermentazione acidolattica ha luogo una fermentazione alcolica con lieviti.

Art. 58 Requisiti del kefir

¹ Il kefir deve contenere almeno 1 milione di batteri acidolattici formanti colonia e almeno 10 000 lieviti vitali per grammo di prodotto finito.

² Per il tenore di grasso di latte sono applicabili per analogia i requisiti relativi allo yogurt.

Sezione 3: Formaggio**Art. 59** Definizioni

¹ Il formaggio è un prodotto ricavato dal latte, che viene separato dal siero mediante presame o altre sostanze o procedimenti coagulanti. A seconda della sua natura, esso può essere sottoposto a ulteriore trattamento o a maturazione.

² Il formaggio non maturato o formaggio fresco è considerato formaggio pronto al consumo immediatamente dopo la fabbricazione; ne fanno parte segnatamente il quark, la mozzarella, il cottage cheese, la gelatina di formaggio e il mascarpone.

³ Il formaggio maturato è formaggio pronto al consumo soltanto se è maturato per un certo periodo di tempo e a condizioni ben definite; vi rientrano il formaggio a crosta fiorita, a crosta untuosa, a crosta secca o anche maturato senza crosta.

⁴ Nella fabbricazione di formaggio maturato devono essere aggiunti, oltre alle sostanze di cui all'articolo 60, soltanto componenti del latte.

Art. 60 Coadiuvanti tecnologici e procedimenti

¹ Nella fabbricazione del formaggio sono permessi:

- a. colture di batteri acidolattici e aromatizzanti, incluse le colture speciali, lieviti e muffe innocui per la salute;
- b. l'impiego di coadiuvanti tecnologici di cui all'art. 24 ODerr e di sale commestibile.

² Per conferire sapore sono permessi:

- a. il trattamento della superficie del formaggio con bevande spiritose secondo gli articoli 120-148 dell'ordinanza del DFI del...²³ sulle bevande nonché con vino, sidro e aceto;
- b. l'affumicatura;
- c. l'aggiunta di spezie e di loro estratti nonché di altri ingredienti adatti a conferire sapore, come ad esempio vinacce di birra, vino o mosto.

³ Per la cura del formaggio sono permessi:

- a. lo strofinamento con un liquido, eventualmente con l'aggiunta di sale, siero grasso, yogurt, mosto, vino o decotto di erbe;
- b. il lavaggio con acqua, acqua salata, scotta o siero di latte ;
- c. oli vegetali;
- d. siero magro acidificato, siero acidificato o agra;
- e. il trattamento meccanico con spazzole o panni.

Art. 61 Categorie di tenore di grasso e di consistenza

¹ Il formaggio è suddiviso secondo il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) nelle seguenti categorie:

- a. formaggio alla doppia almeno 650 g/kg;
panna
- b. formaggio alla panna 550–649 g/kg;
- c. formaggio grasso 450-549 g/kg;

²³ RS 817.022.110

- d. formaggio tre quarti grasso 350-449 g/kg;
- e. formaggio mezzo grasso 250-349 g/kg;
- f. formaggio quarto grasso 150-249 g/kg;
- g. formaggio magro meno di 150 g/kg.

² Il formaggio maturato è suddiviso secondo il tenore di acqua presente nel formaggio sgrassato (tafs) nei seguenti gradi di consistenza:

- a. extra duro fino a 500 g/kg;
- b. duro più di 500 e fino a 540 g/kg;
- c. semiduro più di 540 e fino a 650 g/kg;
- d. molle più di 650 g/kg.

³ Nel formaggio non maturato o formaggio fresco, il valore tafs può essere al massimo di 880 g per kg. Nella gelatina di formaggio fresco, il valore tafs deve essere superiore a 880 g per kg, ma al massimo di 890 g per kg.

Art. 62 Requisiti del formaggio con denominazione di origine o indicazione di provenienza protetta

Al formaggio registrato con denominazione di origine o indicazione di provenienza protetta ai sensi dell'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997²⁴ si applicano inoltre le prescrizioni specifiche del rispettivo elenco degli obblighi.

Art. 63 Caratterizzazione

¹ Invece di una denominazione specifica, il formaggio può recare una denominazione di formaggio. Sono considerate denominazioni di formaggio le denominazioni di origine e di provenienza e le indicazioni di provenienza.

² Se si utilizza un'indicazione di provenienza, si deve essere aggiungere la denominazione specifica «formaggio».

³ Se si utilizza una designazione di fantasia o una designazione di formaggio non protetta, deve essere presente la denominazione specifica «formaggio».

⁴ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID²⁵ devono figurare:

- a. le sostanze o i trattamenti che conferiscono un sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicatura, bevande spiritose o altri ingredienti;
- b. se viene impiegato latticello, la sua parte in per cento in massa;
- c. nel caso del formaggio maturato, il grado di consistenza secondo l'articolo 61 capoverso 2;

²⁴ RS 910.12

²⁵ RS ...

- d. la denominazione «fabbricato con latte crudo» se una parte del latte impiegato per la fabbricazione è conforme alla definizione di latte crudo secondo l'articolo 41 capoverso 2 e se il processo di fabbricazione non presuppone un trattamento termico o un trattamento fisico o chimico.

⁵ La denominazione «da latte termizzato» può essere utilizzata, se il latte impiegato per la fabbricazione del formaggio è stato riscaldato durante almeno 15 secondi a una temperatura superiore a 40 °C e inferiore a 72 °C e il latte presenta una reazione positiva al test della fosfatasi.

⁶ La denominazione «pastorizzato» o «da latte pastorizzato» può essere utilizzata, se il latte o la massa di formaggio sono stati sottoposti in una fase del processo di fabbricazione a un trattamento termico corrispondente alla pastorizzazione secondo l'articolo 49 capoverso 1 lettera a dell'ORI²⁶.

⁷ Se tutta la quantità di latte impiegata per la fabbricazione del formaggio è latte crudo ai sensi dell'articolo 41 capoverso 2, in deroga al capoverso 4 lettera d si può menzionarlo in modo adeguato.

⁸ Invece del tenore di grasso secondo l'articolo 50 capoverso 1 lettera a, si deve indicare la categoria di tenore di grasso secondo l'articolo 61 capoverso 1 o in percentuale di tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s. s.).

⁹ Se il formaggio da latte di capra o di pecora non è stato fabbricato utilizzando esclusivamente latte di capra o latte di pecora, valgono le seguenti denominazioni specifiche:

- a. «formaggio mezzo-capra» o «formaggio mezzo-pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di almeno 500 g per kg di latte di capra o di pecora;
- b. «formaggio con aggiunta di X% di latte di capra» oppure «formaggio con Y% di latte di pecora», se il latte destinato alla fabbricazione è composto di meno di 500 g per kg di latte di capra o di pecora.

Art. 64 Marchiatura della crosta del formaggio

Per marchiare la crosta del formaggio possono essere impiegati:

- a. gli additivi ammessi quali coloranti alimentari ai sensi dell'ordinanza del ...²⁷ sugli additivi;
- b. l'Ultramarino (n. CI 77007);
- c. il Violetto di metile B (n. CI 42535).

Art. 65 Formaggio grattugiato e miscele di formaggi

¹ Il formaggio grattugiato e le miscele di formaggi per fondue, focacce al formaggio e prodotti simili devono contenere solamente formaggio.

²⁶ RS 817.024.1

²⁷ RS ...

² È vietato grattugiare anche le croste di formaggio.

Sezione 4: Prodotti di formaggio

Art. 66 Preparati di formaggio

I preparati di formaggio sono prodotti di formaggio e altri ingredienti.

Art. 67 Requisiti dei preparati di formaggio

Nel prodotto finito la parte di formaggio deve essere superiore a 500 g per kg.

Art. 68 Fondue pronta

La fondue pronta è un prodotto fabbricato con formaggio e altri ingredienti mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione.

Art. 69 Requisiti della fondue pronta

¹ La sua composizione deve avere le seguenti caratteristiche:

- a. la sostanza secca deve essere di almeno 300 g per kg di prodotto finito;
- b. la sostanza secca deve essere composta di almeno 700 g di sostanza secca di formaggio per kg.

² La fondue pronta può contenere al massimo 30 g di amido per kg.

Art. 70 Categorie di tenore di grasso della fondue pronta

A seconda del tenore di grasso presente nella sostanza secca (grasso s.s.), la fondue pronta è suddivisa nelle seguenti categorie:

- a. categoria alla panna almeno 500 g/kg;
- b. categoria tutto grasso 400–499 g/kg;
- c. categoria semigrassa 200–399 g/kg;

Art. 71 Formaggio fuso e formaggio fuso da spalmare

¹ Il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare sono prodotti fabbricati con formaggio portato a fusione mediante l'impiego di calore e di un procedimento di emulsione, di solito usando sali di fusione.

² Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare, oltre al formaggio possono essere impiegati:

- a. latte e prodotti di latte;
- b. spezie, erbe aromatiche e loro estratti;
- c. sale commestibile;
- d. acqua potabile.

³ Per il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare recanti una denominazione di formaggio, oltre al formaggio possono essere utilizzati esclusivamente:

- a. grasso di latte;
- b. sale commestibile;
- c. acqua potabile.

Art. 72 Requisiti del formaggio fuso e del formaggio fuso da spalmare

¹ La sostanza secca (s.s.) del prodotto finito deve essere di almeno 750 g per kg di sostanza secca di formaggio.

² Il tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) deve corrispondere a quello del formaggio menzionato nella denominazione.

³ Conformemente al tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.), la sostanza secca deve essere la seguente:

Categoria di tenore di grasso	Grasso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso s.s. in g/kg (min.)	Formaggio fuso da spalmare s.s. in g/kg (min.)
doppia panna	650	530	450
panna	550	500	450
tutto grasso	450	500	400
tre quarti grasso	350	450	400
mezzo grasso	250	400	300
quarto grasso	150	400	300
magro	meno di 150	400	300

⁴ La sostanza secca deve essere di almeno:

- a. 500 g per kg per la fusione di formaggio extra duro e duro;
- b. 450 g per kg per la fusione di formaggio semiduro;
- c. 350 g per kg per la fusione di formaggio molle.

⁵ Per la composizione valgono i seguenti requisiti:

- a. se con la denominazione specifica viene usata una denominazione di origine, per la fusione può essere usato esclusivamente il formaggio a essa corrispondente;
- b. se oltre alla denominazione specifica viene usata un'indicazione di provenienza, la miscela di fusione deve contenere almeno 750 g per kg del formaggio menzionato. Il formaggio rimanente deve essere formaggio di composizione simile;
- c. se viene usata un'altra denominazione di formaggio, la miscela di fusione deve contenere più di 500 g per kg del formaggio corrispondente.

Art. 73 Preparati di formaggio fuso

- ¹ I preparati di formaggio fuso sono composti di formaggio fuso e altri ingredienti.
- ² La sostanza secca del prodotto finito deve essere di almeno 500 g per kg di sostanza secca di formaggio.
- ³ Conformemente al tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.), il prodotto finito deve avere la seguente sostanza secca:
- a. per 450 g per kg (grasso s.s.) e oltre: almeno 400 g per kg;
 - b. per meno di 450 g per kg (grasso s.s.): almeno 200 g per kg.

Art. 74 Caratterizzazione

- ¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 50 capoverso 1 occorre menzionare, riguardo alla parte di formaggio, le sostanze o i trattamenti che conferiscono sapore come spezie, erbe aromatiche, affumicature, bevande spiritose o altri ingredienti.
- ² Nei preparati di formaggio, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 50 capoverso 1 lettera a può essere menzionata riguardo alla parte di formaggio la categoria di tenore di grasso secondo l'articolo 61 capoverso 1.
- ³ Per il formaggio fuso, il formaggio fuso da spalmare e i preparati di formaggio fuso, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 50 capoverso 1 lettera a si può indicare la categoria di tenore di grasso o il tenore minimo di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.) secondo l'articolo 72 capoverso 3.

Sezione 5: Formaggio di siero di latte**Art. 75** Definizione

- ¹ Il formaggio di siero di latte è un prodotto ottenuto mediante:
- a. coagulazione a caldo e acidificazione dal siero di latte grasso o magro, con eventuale aggiunta di latte magro o latticello; o
 - b. evaporazione - vale a dire concentrazione - e messa in forma del siero di latte o di una miscela di siero di latte e latte, panna o altri ingredienti di latte.
- ² È permesso sottrarre il liquido prima dell'acidificazione.
- ³ Al formaggio di siero di latte ottenuto per concentrazione può essere aggiunto zucchero.
- ⁴ Il formaggio di siero di latte non maturato è pronto al consumo subito dopo la fabbricazione, il formaggio di siero di latte maturato e il formaggio di siero di latte magro maturato soltanto dopo un certo periodo di maturazione.

Art. 76 Requisiti

- ¹ Il formaggio di siero di latte ottenuto per coagulazione deve presentare le seguenti caratteristiche nella composizione:

- a. la parte delle proteine del siero nelle proteine totali del prodotto finito deve essere di almeno 510 g per kg;
- b. la parte della sostanza secca deve essere di almeno 200 g per kg di prodotto finito;
- c. esso deve contenere più di 150 g di grasso per kg di sostanza secca. Il formaggio di siero di latte magro può contenere al massimo 150 g di grasso per kg di sostanza secca.

² Come coadiuvanti tecnologici per il formaggio di siero di latte ottenuto per coagulazione sono permessi:

- a. l'acido lattico come ad esempio l'azi;
- b. l'acido citrico;
- c. l'acido acetico;
- d. altre sostanze coagulanti innocue per la salute.

³ Per conferire sapore sono permessi:

- a. sale commestibile;
- b. spezie ed erbe aromatiche nonché i loro estratti;
- c. l'affumicatura.

Art. 77 Denominazione specifica

Il formaggio di siero di latte fabbricato mediante coagulazione può essere denominato «Ziger» o «Ricotta».

Sezione 6: Panna

Art. 78 Definizioni

¹ La panna è la parte ricca di grasso del latte ottenuta mediante procedimenti di separazione fisici. La sostanza secca della parte priva di grasso di latte deve essere di almeno 85 g per kg.

² La panna può essere addizionata con al massimo 30 g di componenti del latte per kg ai fini della stabilizzazione.

³ La panna acidula, compresa la crème fraîche, è una panna acidificata con microrganismi appropriati e trattata termicamente.

⁴ La panna addensata è panna sottoposta all'azione di addensanti fino a diventare da densa a spalmabile. Alla panna addensata sono applicabili per analogia i capoversi 1–3.

Art. 79 Categorie di tenore di grasso

Alla panna sono applicabili le seguenti categorie di tenore di grasso:

- a. «mezza panna» o «panna da caffè»: almeno 150 g di grasso di latte per kg;
- b. «panna intera», «panna da montare» o «panna»: almeno 350 g di grasso di latte per kg;
- c. «doppia panna»: almeno 450 g di grasso di latte per kg.

Art. 80 Caratterizzazione

¹ Le denominazioni specifiche per la panna devono essere conformi a quelle dell'articolo 79.

² Se la panna cruda è consegnata preimballata, oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID²⁸ devono figurare:

- a. la temperatura di conservazione;
- b. l'indicazione che si tratta di panna cruda non pronta al consumo;
- c. la menzione «conservare al riparo dalla luce».

³ Se la panna cruda è consegnata sfusa, il punto di consegna è tenuto a fornire in modo adeguato ai consumatori le seguenti informazioni:

- a. la panna cruda non è considerata pronta al consumo;
- b. conservabilità e condizioni di conservazione della panna cruda.

Sezione 7: Burro, grassi lattieri da spalmare, preparati di burro e altri prodotti del burro**Art. 81** Definizioni

¹ Il burro è un'emulsione di acqua in grasso di latte. Nella fabbricazione del burro si possono utilizzare esclusivamente le sostanze di cui all'articolo 83 capoversi 1 e 2. È ammessa l'aggiunta di sale.

² I grassi lattieri da spalmare, compresi il burro tre quarti grasso e il burro mezzo grasso, sono prodotti sotto forma di emulsione solida e malleabile, prevalentemente del tipo acqua in grasso, ottenuti esclusivamente dal latte o da determinati prodotti di latte, di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale; vi si possono aggiungere altre sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non siano destinate a sostituire del tutto o in parte un componente del latte.

³ I preparati di burro sono miscele di burro con ingredienti che modificano sensibilmente le loro caratteristiche organolettiche.

⁴ Il burro disidratato è un prodotto del burro che, oltre a grasso di latte, contiene soltanto tracce di componenti del latte e di acqua.

⁵ Le frazioni di burro sono prodotti ottenuti dal grasso del burro mediante processi fisici e modificati nelle loro caratteristiche di fusione.

²⁸ RS ...

Art. 82 Requisiti di burro, grassi lattieri da spalmare, preparati di burro e altri prodotti del burro

¹ Per il tenore di grasso di latte valgono i seguenti requisiti:

- a. per il burro almeno 820 g per kg;
- b. per il burro tre quarti grasso almeno 600 e al massimo 620 g per kg;
- c. per il burro mezzo grasso almeno 390 e al massimo 410 g per kg;
- d. per il burro salato almeno 800 g per kg;
- e. per i preparati di burro almeno 620 g per kg;
- f. per i grassi lattieri da spalmare:
 - 1. più di 100 g e meno di 390 g per kg,
 - 2. più di 410 g e meno di 600 g per kg, oppure
 - 3. più di 620 g e meno di 820 g per kg,

² Al burro e al grasso di burro sono applicabili i requisiti di cui all'allegato 6.

³ Il burro salato può contenere al massimo 20 g di sale commestibile per kg.

Art. 83 Requisiti del burro di panna dolce e del burro acidificato

¹ Per la fabbricazione di burro di panna dolce si può utilizzare esclusivamente panna.

² Per la fabbricazione di burro acidulato si possono utilizzare:

- a. burro, acidificato mediante l'aggiunta di un concentrato di acidi lattici ottenuto biologicamente dal latte; oppure
- b. panna acidula

³ Al burro di panna dolce e al burro acidulato sono applicabili anche i requisiti di cui all'articolo 82.

Art. 84 Denominazioni specifiche

¹ Si devono utilizzare le seguenti denominazioni specifiche:

- a. per il burro in base al rispettivo tenore di grasso di cui all'articolo 82 capoverso 1: «burro», «burro tre quarti grasso», «burro mezzo grasso», «burro salato», «preparato di burro» e «grasso lattiero da spalmare»;
- b. per i prodotti secondo l'articolo 81 capoverso 4: «burro disidratato», come ad esempio «burro fuso», «burro anidro», «olio di burro», «grasso di burro», «grasso puro di burro» o «burro per arrostitire»;
- c. per i prodotti secondo l'articolo 81 capoverso 5: «frazioni di burro».

² Per i grassi lattieri da spalmare la denominazione specifica deve essere completata indicando il tenore di grasso in percentuale.

³ La denominazione specifica deve essere completata con la menzione «non pastorizzato», se il burro o i grassi lattieri da spalmare sono fabbricati con materie prime o ingredienti non trattati termicamente.

⁴ Il burro secondo l'articolo 82 capoverso 1 lettera a può essere designato anche come «burro di panna di latte», «burro di panna dolce» o «burro di panna acidula» se è stato ottenuto dalle materie prime corrispondenti. La denominazione «burro di latticello» può essere utilizzata se il burro è stato ottenuto da una miscelanza di panna di latte e panna di latticello.

⁵ Il burro di latticello fabbricato in un caseificio può essere denominato «burro di caseificio».

⁶ Per la fabbricazione di derrate alimentari la cui denominazione specifica comprenda un riferimento al burro, come biscotti al burro o margarina con burro, può essere utilizzato come ingrediente qualsiasi tipo di burro secondo il capoverso 1 lettere a-c.

⁷ Il burro tre quarti grasso può essere denominato anche «burro a ridotto tenore di grasso» e il burro mezzo grasso «burro a basso tenore di grasso», «burro leggero» oppure «burro light».

Art. 85 Ulteriori caratterizzazioni

¹ Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 50 capoverso 1 deve figurare la menzione «conservare al riparo dalla luce».

² Per il burro salato, il burro tre quarti grasso, il burro mezzo grasso e i grassi lattieri da spalmare, il tenore di sale deve essere indicato in percentuale nell'elenco degli ingredienti.

³ Per le frazioni di burro occorre menzionare, immediatamente in combinazione con la denominazione specifica, il punto di fusione limpido in °C.

Sezione 8: Latticello, siero di latte e scotta

Art. 86 Latticello e latticello acidulato

¹ Il latticello o latticello dolce è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna non acidificata.

² Il latticello acidulato è il liquido residuale del processo di burrificazione di panna pastorizzata acidificata. Può essere ottenuto anche da latticello dolce mediante acidificazione microbica.

Art. 87 Requisiti del latticello e del latticello acidulato

¹ Il latticello e il latticello acidulato devono contenere almeno 80 g di sostanza secca del latte sgrassata per kg.

² Nel latticello e nel latticello acidulato il tenore di sostanza secca sgrassata del latte può essere aumentato mediante concentrazione.

Art. 88 Siero di latte

¹ Il siero di latte, come ad esempio il petit-lait o il siero è il liquido residuale della coagulazione del latte nella fabbricazione del formaggio oppure della caseina.

² Il siero di latte acidulo è un siero di latte il cui lattosio è stato parzialmente o totalmente fermentato con microrganismi adeguati.

³ Il siero di latte acidificato è prodotto mediante l'aggiunta di acidificanti adeguati al siero di latte.

⁴ Il siero di latte demineralizzato è un siero di latte i cui sali minerali sono stati parzialmente o totalmente eliminati mediante un procedimento appropriato.

Art. 89 Scotta

¹ La scotta è il liquido residuale dopo l'estrazione della proteina e del grasso dal latte o dal siero di latte.

² L'articolo 88 capoversi 2 e 3 è applicabile per analogia alla scotta acidula e acidificata.

Sezione 9:**Latte concentrato, latte in polvere, prodotti di latte in polvere e proteina del latte****Art. 90** Latte concentrato

Il latte concentrato è un latte zuccherato o non zuccherato al quale è stata sottratta una parte essenziale d'acqua.

Art. 91 Requisiti del latte concentrato

¹ Il latte concentrato deve avere le seguenti quantità di sostanza secca e i seguenti tenori di grasso:

	s.s. in g per kg	Tenore di grasso
a. latte magro concentrato (latte magro condensato)	almeno 200 g/kg	al massimo 10 g/kg
b. latte concentrato (latte condensato)	almeno 250 g/kg	almeno 75 g/kg
c. latte concentrato arricchito	almeno 265 g/kg	almeno 150 g/kg

² Per il latte concentrato zuccherato sono applicabili i valori di cui al capoverso 1 tenendo conto della percentuale di zucchero.

³ Il tenore di proteine del latte concentrato può essere standardizzato a un valore di almeno il 34 per cento della sostanza secca di latte sgrassata. Per standardizzare il

tenore di proteine del latte sono ammessi esclusivamente componenti del latte. Il rapporto tra le proteine del siero e la caseina non deve essere modificato.

Art. 92 Latte in polvere

Il latte in polvere è un latte al quale è stata sottratta la maggior parte dell'acqua.

Art. 93 Requisiti del latte in polvere

¹ Il tenore di acqua non deve superare i 50 g per kg di latte in polvere.

² Il latte in polvere deve avere i seguenti tenori di grasso:

- | | |
|--|------------------------------------|
| a. latte in polvere magro | al massimo 15 g/kg |
| b. latte in polvere con ridotto tenore di grasso o parzialmente scremato | più di 15 g/kg e meno di 260 g/kg |
| c. latte intero in polvere | almeno 260 g/kg e meno di 420 g/kg |
| d. latte in polvere con elevato tenore di grasso, latte in polvere arricchito di grasso o panna in polvere | almeno 420 g/kg |

³ L'articolo 91 capoverso 3 è applicabile per analogia.

Art. 94 Prodotti di latte in polvere

I prodotti di latte in polvere, come il siero di latte in polvere, il latticello in polvere o il latte acidulato in polvere, sono prodotti di latte ai quali è stata sottratta la maggior parte d'acqua.

Art. 95 Proteina del latte

La proteina del latte è un concentrato o una polvere di singole proteine del latte o della loro totalità.

Art. 96 Requisiti della proteina del latte

La sostanza secca delle proteine del latte deve contenere almeno 500 g di proteine per kg.

Art. 97 Caratterizzazione

¹ Sui prodotti destinati alla consegna ai consumatori, invece del tenore di grasso secondo l'articolo 50 capoverso 1 lettera a devono figurare:

- il tenore di sostanza secca sgrassata proveniente dal latte, a eccezione del latte in polvere;
- il tenore di grasso in g per kg, in g per 100 g o in percentuale «X %», a eccezione del latte magro concentrato zuccherato e non zuccherato e del latte magro in polvere.

² Le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere a e b devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

³ Per lo yogurt in polvere, nella denominazione specifica occorre menzionare il tenore di grasso nella parte di latte, come ad esempio «yogurt in polvere alle fragole con 260 g di grasso/kg di parte di latte».

⁴ Nel caso del latte in polvere con elevato tenore di grasso, nella denominazione specifica occorre menzionare il tenore di grasso.

⁵ I prodotti di latte fabbricati impiegando latte intero in polvere non devono essere denominati come prodotti a base di latte intero.

Capitolo 13: Colostro e prodotti a base di colostro

Art. 98 Definizioni

¹ Il «colostro» è il liquido secreto dalle ghiandole mammarie di mammiferi da latte di cui all'articolo 2 lettera a nei cinque giorni dopo il parto, ricco di anticorpi e sali minerali e prodotto prima del latte crudo.

² I prodotti a base di colostro sono i prodotti risultanti dalla trasformazione del colostro o dalla trasformazione secondaria di tali prodotti trasformati.

Art. 99 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica del colostro vaccino è «colostro».

² I prodotti fabbricati a partire dal colostro vaccino devono recare l'indicazione «contiene colostro».

³ Per il colostro di altri mammiferi si deve indicare la specie animale.

⁴ I prodotti fabbricati a partire dal colostro di altri mammiferi, oltre alla dicitura «contiene colostro», devono recare l'indicazione della specie animale.

Capitolo 14: Prodotti analoghi ai prodotti di latte

Art. 100 Definizione

I prodotti analoghi ai prodotti di latte sono derrate alimentari nelle quali uno o più componenti o prodotti del latte (ingredienti) di norma impiegati o naturalmente presenti vengono sostituiti da altri componenti o ingredienti non derivanti dal latte. Possono essere acidificati con microrganismi adeguati innocui per la salute.

Art. 101 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica deve essere scelta in funzione della destinazione e del genere di fabbricazione del prodotto.

² La denominazione specifica dei prodotti analoghi ai prodotti di latte non deve contenere una denominazione prevista per un prodotto di latte ai sensi del capitolo 11 e 12.

³ Nelle immediate vicinanze della denominazione specifica del prodotto analogo al prodotto di latte devono essere indicati i componenti o gli ingredienti con i quali sono stati sostituiti i componenti e i prodotti di latte.

Capitolo 15: Uova e ovoprodotti

Sezione 1: Definizioni e requisiti

Art. 102 Uova

¹ Le uova sono le cellule germinative di una gallina da cortile (*Gallus domesticus*) o di un'altra specie di uccello avvolte in un guscio calcareo intatto, non incubate e non cotte. Esse sono idonee al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovoprodotti.

² L'uovo è costituito da:

- a. tuorlo o giallo: la parte, trasparente, giallastra, omogenea e più interna dell'uovo;
- b. albume o bianco: la massa gelatinosa, trasparente, da incolore a biancastra, che circonda il tuorlo;
- c. pellicola del guscio: la membrana situata tra l'albume e il guscio calcareo.

³ Per uovo liquido s'intende il contenuto non trasformato di un uovo dopo la rimozione del guscio.

⁴ Per uovo incrinato s'intende un uovo il cui guscio è danneggiato, ma la cui pellicola è ancora intatta.

Art. 103 Ovoprodotti

Gli ovoprodotti sono prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova o di vari componenti o miscugli di uova o da ulteriori trasformazioni di simili prodotti trasformati.

Art. 104 Requisiti degli ovoprodotti

¹ Il tenore di acido 3 OH-butyrico negli ovoprodotti non modificati non deve essere superiore a 10 mg per kg di sostanza secca.

² Il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1 g per kg di sostanza secca. Per i prodotti fermentati questo valore deve essere quello determinato prima del processo di fermentazione.

³ La quantità residua di gusci, pellicola e altre particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg per kg di ovoprodotto.

⁴ È vietato mescolare uova di diverse specie animali.

Art. 105 Uova con difetti

¹ Le uova incrinare possono essere utilizzate solo per la fabbricazione di ovoprodotti; è fatto salvo l'articolo 106 capoverso 2.

² Non possono essere usate come derrate alimentari:

- a. uova ammaccate o uova rotte: uova con guscio screpolato e pellicola lacerata;
- b. le uova non fecondate provenienti dall'incubatrice;
- c. le uova appena incubate con l'embrione morto.

³ Al controllo visivo di una partita di uova, destinate alla consegna ai consumatori, può essere presente al massimo il 7 per cento di uova con difetti di qualità, di cui al massimo:

- a. 4 per cento di uova ammaccate o incrinare;
- b. 1 per cento di uova con macchie di carne o di sangue.

⁴ Se la partita controllata secondo il capoverso 3 comprende meno di 180 uova, le tolleranze per difetti di qualità vanno raddoppiate.

Art. 106 Uova destinate alla fabbricazione di ovoprodotti

¹ Le uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti devono presentare un guscio completamente sviluppato e intatto.

² Le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di uova liquide o ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento autorizzato alla fabbricazione di uova liquide o a uno stabilimento di trasformazione dove siano rotte al più presto.

³ Si può procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite e asciutte.

Sezione 2: Caratterizzazione

Art. 107 Uova

¹ Sugli imballaggi di vendita al dettaglio di uova, le indicazioni richieste dall'articolo 3 OID²⁹ devono essere completate:

- a. da un'indicazione quale «da vendere entro il³⁰»;
- b. dall'indicazione della temperatura di conservazione, se il prodotto è consegnato refrigerato;

²⁹ RS ...

³⁰ Completato dall'indicazione del 21° giorno dalla data di deposizione.

- c. dal numero di uova e dal peso netto o dal numero di uova e dal peso netto minimo per uovo in g.

² Se è indicata la data di deposizione, questa deve essere chiaramente riconoscibile come tale.

³ L'indicazione del Paese di produzione può essere abbreviata. Come abbreviazione è ammesso esclusivamente il codice ISO 2 secondo l'elenco dei Paesi per la statistica del commercio estero nella tariffa d'uso³¹, nella versione del 1° gennaio 2015.

⁴ La data minima di conservabilità ai sensi dell'articolo 13 capoverso 2 OID non deve essere superiore a 28 giorni dalla deposizione.

Art. 108 Ovoprodotti

Le indicazioni secondo l'articolo 3 OID³² devono essere completate come segue:

- a. per gli ovoprodotti che non sono destinati al commercio al dettaglio, ma utilizzati come ingredienti per la fabbricazione di un altro prodotto deve essere indicato a quale temperatura vanno conservati e per quanto tempo può essere garantita la conservabilità del prodotto a tale temperatura;
- b. per gli ovoprodotti a cui sono aggiunte altre derrate alimentari, il tenore di uova deve essere indicato in per cento in massa, riferito al prodotto finito;
- c. nel caso di uova liquide di cui all'articolo 57 capoverso 7 dell'ORI³³ deve essere apposta, oltre all'indicazione di cui alla lettera b, la dicitura «uova liquide non pastorizzate – da trattare nel luogo di destinazione», come pure la data e l'ora in cui sono state sbattute.

Art. 109 Uova che non provengono da galline

¹ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 107, le uova che non provengono da galline (*Gallus domesticus*) devono essere caratterizzate indicando la loro specie animal, come ad esempio uova di anitra o uova di quaglia.

² Gli imballaggi, gli involucri e i recipienti contenenti uova di anitra devono recare una dicitura del tipo «cuocere per almeno 10 minuti prima del consumo!».

Sezione 3: Coloranti ammessi

Art. 110

Per colorare i gusci delle uova e stampigliare le uova possono essere utilizzati i coloranti menzionati nell'allegato 7.

³¹ La tariffa d'uso è consultabile o ottenibile presso la Direzione generale delle dogane, Monbijoustrasse 40, 3003 Berna.

³² RS ...

³³ RS **817.024.1**

Capitolo 16: Miele, pappa reale e polline di fiori**Sezione 1: Miele****Art. 111** Definizioni

¹ Il miele è la sostanza dolce che le api domestiche producono dal nettare dei fiori e dalla mielata o da altre secrezioni zuccherine di parti vive di piante, che esse bottinano, combinano con sostanze specifiche proprie, trasformano, immagazzinano nei favi e fanno maturare. Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.

² Il miele di fiori è miele proveniente principalmente dai succhi del nettare di fiori.

³ Il miele di mielata è miele ottenuto principalmente da secrezioni che si trovano su parti vive di piante provenienti da insetti che succhiano le piante (emitteri) o da secrezioni di parti vive di piante.

⁴ Il miele in favi o dischi è miele che le api accumulano negli alveoli opercolati e privi di covata di favi appena costruiti e commerciato in favi interi o divisi.

⁵ Il miele con parti di favi è miele che contiene uno o più pezzi di miele in favi.

⁶ Il miele scolato è miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati e privi di covata.

⁷ Il miele centrifugato è miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati e privi di covata.

⁸ Il miele torchiato è miele ottenuto mediante pressione dei favi privi di covata senza riscaldamento o con riscaldamento delicato a un massimo di 45 °C.

⁹ Il miele filtrato è miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee dal miele in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.

¹⁰ Il polline è un componente naturale del miele e non è un ingrediente ai sensi dell'articolo 2 capoverso 1 numero 14 ODerr.

Art. 112 Requisiti

Per quanto riguarda la sua natura, il miele deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8.

Art. 113 Caratterizzazione

¹ Invece della denominazione specifica «miele» possono essere usate le seguenti denominazioni specifiche:

- a. miele di fiori;
- b. miele di mielata;
- c. miele scolato;
- d. miele centrifugato;
- e. miele torchiato.

² Il miele in favi o dischi, il miele con parti di favi e il miele filtrato devono essere designati come tali.

³ Il miele che presenta sapore o odore estranei, che ha iniziato a fermentare o a schiumeggiare o è stato riscaldato eccessivamente deve essere designato come «miele per pasticceria» oppure «miele per industria». In combinazione con la denominazione specifica deve figurare l'indicazione «solo per cottura».

⁴ Nel caso di miele filtrato o miele per pasticceria non destinato a essere venduto ai consumatori, i contenitori da trasporto, gli imballaggi e i documenti commerciali devono recare la denominazione specifica completa in conformità con i capoversi 2 e 3.

⁵ La denominazione specifica, a eccezione del miele per pasticceria, del miele per industria e del miele filtrato, può essere completata con:

- a. un'indicazione concernente la provenienza da determinati fiori o piante, se il miele deriva principalmente da questi ultimi e ne presenta le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;
- b. un nome regionale, territoriale o topografico, se il miele proviene dalla regione indicata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza DOP/IGP del 28 maggio 1997³⁴.

Sezione 2: Pappa reale

Art. 114 Definizione

La pappa reale è il secreto delle ghiandole faringee sopracerebrali delle api operaie.

Art. 115 Requisiti

¹ La pappa reale può contenere al massimo il 70 per cento in massa di acqua.

² Il tenore di acido 10-idrossidecenoico deve essere di almeno 1,4 per cento in massa.

Art. 116 Denominazione specifica

La pappa reale può essere definita con la denominazione specifica «gelatina reale».

Sezione 3: Polline di fiori

Art. 117 Definizioni

¹ Il polline di fiori consiste nelle cellule germinali maschili delle antere di fanerogame raccolte dalle api. Queste sono inumidite con il nettare o la melata secreti dallo

³⁴ RS 910.12

stomaco delle api e quindi arricchite con enzimi propri dell'organismo, trasportate tra le api a fini di nutrimento come palline di polline e raccolte con speciali spazzoline.

² Il polline con capsula frantumata è un polline il cui involucro è modificato meccanicamente in modo tale che il contenuto possa essere meglio utilizzato dall'organismo umano.

³ Il pane d'api o polline di favo è il polline che le api raccolgono e depositano nei favi, dai quali viene attinto.

Art. 118 Requisiti

Il polline di fiori essiccato può contenere al massimo l'8 per cento in massa di acqua.

Capitolo 17: Adeguamento degli allegati

Art. 119

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 18: Disposizioni finali

Art. 120 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁵ sulle derrate alimentari di origine animale;
2. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁶ sulle minestre, le spezie e l'aceto;
3. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005³⁷ concernente l'olio e il grasso commestibili nonché i prodotti da essi ottenuti.

Art. 121 Disposizioni transitorie

Per le disposizioni transitorie si rimanda all'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

³⁵ RU ...

³⁶ RU ...

³⁷ RU ...

Art. 122 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 1
(art. 6 cpv. 4 e art. 10 cpv. 7)

Requisiti nella composizione della carne macinata

	Grasso <input type="checkbox"/> (%)	Rapporto tra proteine del tessuto connettivo ¹ e proteine di carne ² (%)
Carne macinata magra	≤ 7	≤12
Carne macinata di solo manzo	≤ 20	≤15
Carne macinata contenente carne suina	≤30	≤18
Carne macinata di altre specie	≤25	≤15
¹ È considerato proteina del tessuto connettivo (collagene) il tenore di idrossiprolina moltiplicato per il fattore 8.		
² È considerato proteina di carne il tenore in azoto moltiplicato per il fattore 6,25.		

Allegato 2
(art. 10 cpv. 1 lett. a)

Valori massimi delle parti di grasso e tessuto connettivo per gli ingredienti che sono designati con il termine «carne di ...¹»

Specie	Grasso <input type="checkbox"/> (%)	Tessuto connettivo ² (%)
Mammiferi (a eccezione di conigli e maiali) e miscele <input type="checkbox"/> di specie in cui prevalgono i mammiferi	25	25
Maiali	30	25
Uccelli e conigli	15	10

¹ X = specie animale
² La percentuale di tessuto connettivo è calcolata in base al rapporto fra tenore di collagene e di proteine carnee. Il tenore di collagene è pari a 8 volte il tenore di idrossiprolina.

Allegato 3
(art. 18 cpv. 1 lett. b)

Denominazione delle categorie di attrezzi da pesca

Indicazioni sulla categoria di attrezzi da pesca

Sciabiche

Reti da traino

Reti da imbroglio e reti analoghe

Reti da circuizione e reti da raccolta

Ami e palangari

Draghe

Nasse e trappole

PROGETTO

Allegato 4
(art. 28 cpv. 1 e 2, art. 31 cpv. 1–3)

Requisiti di estratto di carne, brodo di carne, consommé di carne e salsa di arrosto

1. Estratto di carne

- | | |
|--------------------|---|
| a. Creatinina | al minimo 8,5 per cento in massa (calcolato sulla sostanza secca senza il sale commestibile aggiunto) |
| b. Tenore di acqua | al massimo 40 per cento in massa (calcolato sulla sostanza secca senza il sale commestibile aggiunto) |

2. Brodo di carne e consommé di carne

- | | |
|--|---|
| Creatinina (proveniente <input type="checkbox"/> dalla carne o dall'estratto <input type="checkbox"/> di carne aggiunti) | il brodo di carne deve contenerne, per ogni litro di prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni, almeno 35 mg

il consommé di carne deve contenerne, per ogni litro di prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni, almeno 52,5 mg |
| b. Sale commestibile | al massimo 12,5 g per litro del prodotto finale preparato secondo le prescrizioni |

3. Brodo di volatili

- | | |
|-----------------|--|
| Totale di azoto | almeno 100 mg per litro del prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni |
|-----------------|--|

4. Salsa d'arrosto

- | | |
|--|--|
| Creatinina (proveniente <input type="checkbox"/> dalla carne o dall'estratto <input type="checkbox"/> di carne aggiunti) | almeno 140 mg per litro del prodotto finale, preparato secondo le prescrizioni |
|--|--|

Allegato 5
(art. 39 cpv. 3, art. 40 cpv. 3)

Requisiti posti ai grassi di origine animale

	Grasso di ruminanti			Grasso di suini			Altri grassi di origine animale	
	Sego commestibile		Sego da raffinare	Grasso commestibile		Strutto o altri grassi da raffinare	Grassi commestibili (miscele di grassi commestibili)	Grassi da raffinare
	Prima spremitura ¹	Altro		Strutto	Altro			
FFA ² (m/m acido oleico in %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
PV ³ max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurità insolubili totali	massimo <input type="text"/> 0,15 %			massimo <input type="text"/> 0,5 %			massimo <input type="text"/> 0,5 %	
Odore, sapore, colore	normale			normale			normale	

¹

Grassi commestibili di origine animale ottenuti mediante fusione a bassa temperatura di grasso fresco di cuore, omento e reni di bovini, nonché di grassi provenienti dalle sale di taglio.

²

Acidi grassi liberi

³

Numero di perossidi in meq O₂/kg

Allegato 6
(art. 82 cpv. 2)

Requisiti del burro e del grasso di burro

1. Grado di acidità nel grasso di burro

Il grado di acidità nel grasso di burro non deve essere superiore a:

- a. per le categorie di burro secondo l'articolo 82 capoverso 1:
 1. per il burro da panna non pastorizzata: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso,
 2. per il burro da panna pastorizzata: al massimo 12 mmol NaOH/kg di grasso,
- b. per il burro disidratato: al massimo 20 mmol NaOH/kg di grasso.

2. Valore pH nel siero

Il valore pH nel siero deve essere:

- a. per il burro di panna dolce: di almeno 6,0;
- b. per il burro acidulato: di al massimo 5,5.

3. Punto di fusione limpido delle frazioni di burro

Il punto di fusione limpido delle frazioni di burro deve essere compreso tra 30 e 38 °C.

Allegato 7
(art. 110)

Coloranti ammessi per le uova

1. Colorazione dei gusci delle uova

Per colorare i gusci delle uova possono essere utilizzati:

- a. i coloranti ammessi quali additivi alimentari dall'ordinanza del DFI del ...³⁸ sugli additivi;
- b. Verde brillante (n. CI 42040);
- c. Blu Vittoria (n. CI 44045);
- d. Rodamina B (n. CI 45170);
- b. Ultramarino (n. CI 77007);
- f. Alcanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Legno di campeccio (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Legno di fustetto (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Legno rosso (*Caesalpinia echinata*);
- j. Legno di sandalo giallo (*Santalum album*) o rosso (*Pterocarpus santalinus*);
- k. Guscio di noce (*Juglans regia*);
- l. silicato di potassio e alluminio (E555).

2. Stampigliatura delle uova

Per stampigliare le uova possono essere utilizzati:

- a. i coloranti menzionati al capoverso 1 lettere a, d ed e;
- b. il Violetto di metile B (n. CI 42535).

³⁸ RS 817.022.31

Allegato 8
(art. 112)

Requisiti concernenti la natura del miele

1. Caratteristiche della composizione del miele

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Le differenze di sapore e aroma sono determinate dalla pianta di origine.

2. Requisiti generali

2.1 Al miele non deve essere aggiunta alcun'altra sostanza se non miele.

2.2 Nei limiti del possibile, il miele deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione. È vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, salvo nel caso in cui sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche. In deroga a tale disposizione, dal miele filtrato può essere estratto il polline.

2.3 Il miele non deve presentare un grado di acidità modificato artificialmente. Il miele (a eccezione di quello per pasticceria) non deve avere un sapore o un odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione o essere fermentato, né essere stato riscaldato in modo da inattivarne sensibilmente o completamente gli enzimi naturali.

3. Requisiti specifici

3.1 Tenore di zuccheri

3.1.1 Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due)

- | | |
|---|--------------------|
| a) Miele di nettare | almeno 60 g/100 g, |
| b) Miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare | almeno 45 g/100 g, |

3.1.2 Tenore di saccarosio

- | | |
|---|------------------------|
| a) In generale | al massimo 5 g/100 g, |
| b) Miele di robinia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), erba medica (<i>Medicago sativa</i>), banksia (<i>Banksia menziesii</i>), sulla (<i>Hedysarum</i>), eucalipto rosso (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. | al massimo 10 g/100 g, |
| c) Miele di lavanda (<i>Lavandula</i> spp.), borragine (<i>Borago officinalis</i>) | al massimo 15 g/100 g. |

- 3.2 Tenore di acqua
- a) In generale al massimo 20%,
 - b) Miele di brugo (Calluna) e miele per pasticceria in generale al massimo 23%,
 - c) Miele per pasticceria di brugo (Calluna) al massimo 25%.
- 3.3 Tenore di sostanze insolubili nell'acqua
- a) In generale al massimo 0,1 g/100 g,
 - b) Miele torchiato al massimo 0,5 g/100 g.
- 3.4 Conduttività elettrica
- a) Tipi di miele in generale e miscele di questi tipi di miele al massimo 0,8 mS/cm,
 - b) Miele di melata, miele di castagna e miscele di questi tipi di miele al massimo 0,8 mS/cm.
- I seguenti tipi di miele e le miscele con questi tipi di miele non devono soddisfare i requisiti di cui alle lettere a e b:
Miele di corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica, eucalipto, tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, albero del tè (*Melaleuca* spp.).
- 3.5. Acido libero
- a) In generale al massimo 50 mEq per kg,
 - b) Miele per pasticceria al massimo 80 mEq per kg.
- 3.6. Tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinato dopo trattamento e miscela
- a) In generale, eccetto il miele per pasticceria al massimo 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui al n. 3.7 lettera b),
 - b) Miele di origine dichiarata proveniente da regioni con un clima tropicale e miscele di questi tipi di miele al massimo 80 mg/kg.
- 3.7. Indice diastatico secondo Schade, determinato dopo trattamento e miscela
- a) In generale, eccetto il miele per pasticceria almeno 8,
 - b) Tipi di miele con un tenore ridotto di enzimi naturali (ad es. miele di agrumi) e un tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg almeno 3.

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

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno,

visti gli articoli 10 capoverso 4, 12 capoverso 3, 14 capoverso 1, 25 capoverso 2 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ...1 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto

La presente ordinanza descrive le derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali e disciplina i requisiti relativi alla composizione e alle informazioni di tali derrate alimentari.

Art. 2 Categorie di derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali

Le derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali vengono suddivisi nelle seguenti categorie:

- a. alimenti per lattanti;
- b. alimenti di proseguimento;
- c. alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini in tenera età;
- d. alimenti destinati a fini medici speciali;
- e. razioni giornaliere per un'alimentazione mirante al controllo del peso;
- f. alimenti con aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo per il controllo del colesterolo;

RS ...

¹ RS ...

- g. alimenti per sportivi.

Art. 3 Requisiti

¹ Le sostanze che vengono aggiunte alle derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali devono:

- a. essere presenti in forma biodisponibile;
- b. avere uno effetto nutrizionale o un effetto fisiologico;
- c. essere adatte alle persone alle quali sono destinate.

² L'allegato 1 stabilisce le sostanze nutritive che possono essere aggiunte alle categorie di derrate alimentari di cui all'articolo 2.

³ Nel caso di nanomateriali ingegnerizzati, deve essere verificata l'osservanza dei requisiti stabiliti nel capoverso 4 attraverso opportuni metodi di analisi.

⁴ Le derrate alimentari devono presentare una composizione che, sulla base di dati scientifici generalmente riconosciuti, sia conforme e adatta alle esigenze nutrizionali delle persone alle quali sono destinate.

⁵ Possono contenere sostanze ammesse ai sensi dell'ordinanza del DFI del ...² concernente le nuove derrate alimentari, purché soddisfino le condizioni in essa stabilite.

⁶ Non devono contenere sostanze in una quantità tale da mettere a repentaglio la salute delle persone alle quali sono destinate.

⁷ Le derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali possono essere vendute ai consumatori solamente preconfezionate, a meno che non siano consumate sul posto o si tratti di alimenti di cui all'articolo 28.

Art. 4 Caratterizzazione

Oltre alle informazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID) del ...³, devono figurare anche informazioni sull'impiego conforme delle derrate alimentari per persone con particolari esigenze nutrizionali.

Capitolo 2: Derrate alimentari destinate ai lattanti e alla prima infanzia

Sezione 1: Alimenti per lattanti

Art. 5 Definizione

¹ Gli alimenti per lattanti sono derrate alimentari destinate ai lattanti (bambini di meno di 12 mesi) durante i primi mesi di vita, che sono in grado di soddisfare da sole le

² RS ...

³ RS ...

esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di adeguate pappe di complemento.

² Un prodotto che non costituisce di per sé un alimento per lattanti ai sensi del capoverso 1 non può essere messo in commercio o distribuito come alimento che costituisce di per sé un alimento per lattanti.

Art. 6 Requisiti

¹ Agli alimenti per lattanti sono applicabili i seguenti requisiti:

- a. sono fabbricati con:
 1. le fonti proteiche definite nell'allegato 2 numero 2, e
 2. altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti sin dalla nascita è dimostrata da dati scientifici generalmente riconosciuti;
- b. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 2;
- c. le fonti proteiche a base di idrolizzati proteici del siero di latte con un tenore proteico inferiore a 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) devono soddisfare le specificazioni di cui all'allegato 3;
- d. gli alimenti per lattanti devono essere pronti al consumo con l'aggiunta di acqua potabile;
- e. per la fabbricazione possono essere aggiunte esclusivamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 1. Se possono essere utilizzate anche come additivi, a queste sostanze si applicano i criteri di purezza di cui all'allegato 4 dell'ordinanza del DFI del ...⁴ sugli additivi (OAdd) e, se questi mancano, si applicano i criteri di purezza riconosciuti dai servizi internazionali.

² L'idoneità come alimenti per lattanti dei seguenti prodotti deve essere dimostrata da studi eseguiti in base alle raccomandazioni generalmente riconosciute emanate daarchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di tali studi:

- a. prodotti a base di proteine del latte di cui all'allegato 2 numero 22 con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b. prodotti a base di idrolizzati proteici di cui all'allegato 2 numero 23 con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

Art. 7 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica degli alimenti per lattanti è «alimenti per lattanti».

² Gli alimenti per lattanti fabbricati esclusivamente a partire da proteine del latte vaccino o caprino devono essere denominati «latte per lattanti».

⁴ RS 817.022.31

³ Sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. un'indicazione secondo cui il prodotto è idoneo alle esigenze alimentari dei lattanti sin dalla nascita, quando essi non sono allattati al seno;
- b. il valore energetico disponibile, espresso in kJ e kcal, nonché il tenore di proteine, carboidrati e lipidi, espresso in forma numerica, per 100 ml di prodotto pronto per il consumo;
- c. l'indicazione della quantità media di tutti i sali minerali e le vitamine di cui all'allegato 1 ed eventualmente del tenore di colina, inositolo e L-carnitina, espresso in forma numerica, per 100 ml di prodotto pronto per il consumo;
- d. le istruzioni per preparare, utilizzare, conservare e smaltire correttamente il prodotto, nonché un avvertimento sui pericoli per la salute di una preparazione e di una conservazione inadeguate;
- e. un'indicazione come «avvertimento importante», seguita:
 1. da un'indicazione sulla superiorità dell'allattamento al seno rispetto agli alimenti per lattanti, e
 2. dalla raccomandazione di usare il prodotto unicamente su consiglio di specialisti indipendenti nel campo della medicina o dell'alimentazione oppure della cura dei lattanti e dei bambini in tenera età.

⁴ L'indicazione sull'imballaggio o sull'etichetta può contenere la quantità media, espressa in forma numerica, di sostanze nutritive elencate nell'allegato 1 per 100 ml di prodotto pronto al consumo, sempre che una tale indicazione non sia già stata apposta in base al capoverso 3 lettera c.

⁵ Le indicazioni nutrizionali e sulla salute devono essere conformi ai requisiti di cui all'allegato 4.

Art. 8 Obbligo di notifica

¹ Chi fabbrica o importa un alimento per lattanti e intende metterlo in commercio, deve comunicarlo all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) prima della prima immissione sul mercato.

² Con la comunicazione va presentato un imballaggio originale, un'etichetta originale o la rispettiva stampa laser.

Sezione 2: Alimenti di proseguimento

Art. 9 Definizione

¹ Gli alimenti di proseguimento sono derrate alimentari che costituiscono il principale elemento liquido dell'alimentazione progressivamente diversificata e che sono destinati:

- a. a lattanti di età superiore a 6 mesi in grado di alimentarsi con adeguate pappe di complemento; e

- b. bambini di età compresa tra uno e tre anni.

² Sono fabbricati con:

- a. le fonti proteiche definite nell'allegato 5 numero 2; e
- b. altri ingredienti, la cui idoneità alla particolare alimentazione dei lattanti di età superiore a sei mesi e dei bambini in tenera età è dimostrata da dati scientifici riconosciuti.

Art. 10 Requisiti

Agli alimenti di proseguimento si applicano i seguenti requisiti:

- a. la composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 5;
- b. devono essere pronti al consumo con l'aggiunta di acqua potabile;
- c. a tali alimenti possono essere aggiunte esclusivamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 1. Se possono essere utilizzate anche come additivi, a queste sostanze si applicano i criteri di purezza di cui all'allegato 4 OAdd5 e, se questi mancano, si applicano i criteri di purezza riconosciuti dai servizi internazionali.

Art. 11 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica degli alimenti di proseguimento è «alimento di proseguimento».

² Gli alimenti di proseguimento fabbricati esclusivamente con latte vaccino o caprino devono essere denominati «latte di proseguimento».

³ Sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. un'indicazione che il prodotto:
 - 1. è idoneo alla particolare alimentazione dei lattanti a partire da un'età di 6 mesi,
 - 2. deve costituire soltanto parte di un'alimentazione mista, e
 - 3. non deve venir utilizzato in sostituzione del latte materno durante i primi 6 mesi di vita;
- b. un'indicazione che la decisione di iniziare con la pappa di complemento, in particolare nei casi in cui eccezionalmente tale alimentazione sia iniziata prima dei 6 mesi, va presa soltanto:
 - 1. su consiglio di specialisti indipendenti nel campo della medicina o dell'alimentazione oppure della cura dei lattanti e dei bambini in tenera età, e
 - 2. tenuto conto delle necessità di ciascun lattante per quanto concerne la crescita e lo sviluppo;

- c. il valore energetico disponibile, espresso in kJ e kcal, nonché il tenore di proteine, carboidrati e lipidi, espresso in forma numerica, per 100 ml di prodotto pronto al consumo;
- d. un'indicazione della quantità media di tutti i sali minerali e le vitamine di cui all'allegato 6 ed eventualmente della quantità di colina, inositolo e L-carnitina per 100 ml di preparazione pronta al consumo;
- e. le istruzioni per preparare, utilizzare, conservare e smaltire correttamente il prodotto, nonché un avvertimento sui pericoli per la salute di una preparazione e di una conservazione inadeguate;

⁴ Può inoltre essere indicata la quantità di sostanze nutritive di cui all'allegato 1 per 100 ml di prodotto pronto al consumo, sempre che tale indicazione non sia già fornita in applicazione del capoverso 3 lettera d.

⁵ Oltre all'indicazione della quantità di vitamine e sali minerali può essere indicata la quota percentuale dei valori di riferimento di cui all'allegato 6.

Sezione 3: Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento

Art. 12 Definizione

¹ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età sono alimenti che corrispondono alle particolari esigenze nutrizionali di lattanti e bambini sani in età compresa tra cinque mesi e tre anni.

² Essi sono destinati al consumo:

- a. durante lo svezzamento dei lattanti;
- b. per integrare l'alimentazione di lattanti e bambini in tenera età; o
- c. per il graduale passaggio all'alimentazione normale.

³ Non è considerato pappa di complemento il latte destinato ai bambini in tenera età.

Art. 13 Requisiti

¹ Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali possono essere offerti come:

- a. prodotti semplici di cereali che sono o devono essere preparati con latte o altri liquidi nutrienti appropriati;
- b. prodotti a base di cereali, con l'aggiunta di alimenti altamente proteici, che sono o devono essere preparati con acqua o altri liquidi privi di proteine;
- c. paste alimentari che possono essere consumate dopo una cottura in acqua bollente o in altri liquidi adatti;
- d. fette biscottate e biscotti che possono essere consumati direttamente o dopo essere stati sbriciolati, con aggiunta di acqua, latte o altri liquidi adatti.

² Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età devono essere fabbricati con ingredienti la cui idoneità alle particolari esigenze nutrizionali dei bambini secondo l'articolo 12 capoverso 1 è dimostrata da dati scientifici generalmente riconosciuti.

³ Per la composizione valgono i seguenti requisiti:

- a. gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 7;
- b. le pappe di complemento devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 8;
- c. per la fabbricazione possono essere utilizzate esclusivamente le sostanze nutritive di cui all'allegato 1.

⁴ Se agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e alle pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età sono aggiunti vitamine, sali minerali e oligoelementi, valgono le quantità massime di cui all'allegato 9.

Art. 14 Caratterizzazione

¹ Le indicazioni sull'imballaggio, sull'etichetta o sul prospetto allegato devono contenere le seguenti informazioni:

- a. una menzione che indichi a partire da quale età è possibile usare il prodotto, tenuto conto della sua composizione, della costituzione o di altre caratteristiche particolari;
- b. il valore energetico disponibile, espresso in kJ e kcal, nonché il tenore di proteine, carboidrati e lipidi, espresso in forma numerica, per 100 g o 100 ml del prodotto disponibile in commercio e, se del caso, per porzione stabilita;
- c. informazioni sul tenore di glutine, come «contenente glutine», o sull'assenza di glutine, se l'età raccomandata è inferiore a 6 mesi;
- d. la quantità media dei singoli sali minerali e vitamine per i quali negli allegati 7 e 8 sono fissati tenori specifici per 100 g o 100 ml del prodotto disponibile in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto;
- e. se necessario le istruzioni per la preparazione corretta e l'avvertenza di quanto sia importante seguirle.

² La caratterizzazione del valore nutritivo può contenere il tenore medio delle sostanze nutritive indicate nell'allegato 6 per ogni 100 g o 100 ml del prodotto in commercio e, se del caso, per ogni porzione del prodotto, sempre che tale indicazione non sia già prevista dalle disposizioni del capoverso 1 lettera d.

³ Nel quadro della caratterizzazione del valore nutritivo delle vitamine e dei sali minerali di cui all'allegato 6 in riferimento agli alimenti per lo svezzamento, oltre ai dati indicati conformemente ai capoversi 1 e 2 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 6.

Sezione 4: Disposizioni comuni

Art. 15 Residui di antiparassitari e valori massimi

¹ I prodotti agricoli utilizzati per la fabbricazione di alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento e alimenti per lo svezzamento a base di cereali non possono essere trattati con antiparassitari di cui all'allegato 12 elenco A.

² Le disposizioni particolari a fini di controllo per gli antiparassitari di cui al capoverso 1 sono basate sull'allegato 12 elenco B.

³ Gli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento nonché gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e le pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età, pronti per la vendita o preparati sulla base delle indicazioni del fabbricante, non devono presentare un tenore di residui di singoli antiparassitari superiore a 0,01 mg/kg.

⁴ Nel caso degli alimenti per lattanti e degli alimenti di proseguimento per gli antiparassitari valgono i valori massimi dei residui di cui all'allegato 12 elenco C.

Art. 16 Caratterizzazione, presentazione e pubblicità

¹ La caratterizzazione, la presentazione e la pubblicità degli alimenti per lattanti e di proseguimento non possono essere formulate in modo tale da scoraggiare l'allattamento al seno.

² La caratterizzazione, la presentazione e la pubblicità degli alimenti per lattanti e la caratterizzazione degli alimenti di proseguimento non possono contenere illustrazioni di bambini né altre illustrazioni o diciture che inducano a idealizzare l'uso di tali prodotti.

³ Sono ammesse informazioni utili o raccomandazioni purché siano destinate esclusivamente alle seguenti persone:

- a. persone qualificate nel campo della medicina, della nutrizione o della farmacia;
- b. figure professionali nel campo dell'assistenza alla maternità e dell'assistenza all'infanzia.

⁴ L'impiego di termini quali «umanizzato», «maternizzato», «adattato» e analoghi è inammissibile.

⁵ Gli alimenti per lattanti e quelli di proseguimento devono essere caratterizzati in modo tale che il consumatore possa distinguerli.

⁶ Sono ammesse illustrazioni grafiche che facilitino l'identificazione degli alimenti per lattanti e di proseguimento e ne spieghino i metodi di preparazione.

Capitolo 3: Alimenti destinati a fini medici speciali

Art. 17 Definizione

Gli alimenti destinati a fini medici speciali sono derrate alimentari destinate a pazienti:

- a. che presentano alterazioni, disturbi o disordini della capacità di assunzione, digestione, assorbimento, metabolismo o escrezione di alimenti comuni o di determinate sostanze nutritive ivi contenute, compresi i metaboliti; o
- b. che hanno esigenze nutrizionali diverse dettate da motivi medici alle quali non è possibile rispondere con una modifica del normale regime alimentare, altri alimenti per determinate categorie di persone o una combinazione di entrambi.

Art. 18 Categorie di alimenti destinati a fini medici speciali

¹ Gli alimenti destinati a fini medici speciali vengono suddivisi nelle seguenti categorie:

- a. alimenti completi dal punto di vista nutrizionale con una formulazione standard delle sostanze nutritive, i quali possono costituire l'unica fonte di nutrimento per le persone cui sono destinati;
- b. alimenti completi dal punto di vista nutrizionale con una formulazione standard delle sostanze nutritive, i quali possono costituire l'unica fonte di nutrimento e sono stati adattati specificatamente per una determinata malattia, disturbo o stato patologico;
- c. alimenti incompleti dal punto di vista nutrizionale che non sono adatti a essere utilizzati come unica fonte di nutrimento, con una formulazione standard o una formulazione adattata specificatamente per una determinata malattia, disturbo o stato patologico;

² Gli alimenti di cui alle lettere a e b possono essere anche utilizzati per la parziale sostituzione o per l'integrazione dell'alimentazione di un paziente.

³ Tali alimenti possono contenere le sostanze di cui all'allegato 1.

Art. 19 Requisiti

¹ La formulazione degli alimenti a fini medici speciali deve basarsi su principi medici e nutrizionali riconosciuti.

² Gli alimenti destinati a fini medici speciali devono:

- a. essere consumati in modo sicuro e salutare secondo le istruzioni del fabbricante;
- b. rispondere alle particolari esigenze nutrizionali delle persone alle quali sono destinati; e
- c. essere conformi ai criteri di cui all'allegato 10.

³ L'efficacia di un alimento destinato a fini medici speciali deve essere comprovata mediante dati scientifici generalmente riconosciuti.

Art. 20 Obbligo di notifica e autorizzazione

¹ Chi fabbrica o importa un alimento destinato a fini medici speciali conforme ai requisiti di cui all'allegato 10 e intende metterlo in commercio, deve comunicarlo all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) prima della prima immissione sul mercato. Con la comunicazione va presentato all'USAV un imballaggio originale, un'etichetta originale o le rispettive prove di stampa laser con ricetta.

² Chi fabbrica o importa un alimento destinato a fini medici speciali non conforme ai requisiti di cui all'allegato 10 e intende metterlo in commercio, necessita di un'autorizzazione dell'USAV.

³ La procedura di autorizzazione si basa sugli articoli 3–7 ODerr.

Art. 21 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica è «alimento a fini medici speciali».

² Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID6 devono figurare:

- a. il valore energetico disponibile in kJ e kcal, il tenore di proteine, carboidrati e lipidi nonché la quantità media di tutti i minerali e le vitamine contenuti nel prodotto ed elencati nell'allegato 10:
 1. per 100 g o 100 ml di prodotto destinato alla vendita,
 2. eventualmente per 100 g o 100 ml di prodotto pronto al consumo secondo le istruzioni del fabbricante, e
 3. per porzione, come possibilità aggiuntiva;
- b. a scelta l'indicazione del tenore delle componenti di proteine, carboidrati e lipidi o di altre sostanze nutritive e dei relativi componenti, sempre che questa informazione sia necessaria per il corretto uso del prodotto:
 1. per 100 g o 100 ml di prodotto destinato alla vendita,
 2. eventualmente per 100 g o 100 ml di prodotto pronto al consumo secondo le istruzioni del fabbricante, e
 3. per porzione, come possibilità aggiuntiva;
- c. se del caso, informazioni sull'osmolalità e sull'osmolarità del prodotto;
- d. informazioni sull'origine e sulla natura delle proteine o degli idrolisati proteici presenti nel prodotto;

⁶ RS ...

- e. la menzione «Indicato per il regime alimentare di...» completata dal nome della malattia, del disturbo o dello stato patologico ai quali il prodotto è destinato;
- f. se del caso, una menzione riguardante le precauzioni da prendere e le controindicazioni;
- g. la descrizione delle proprietà o caratteristiche a cui il prodotto deve la sua l'utilità, se del caso con indicazioni sull'aumento, sulla riduzione, sull'eliminazione o comunque sulla modifica di determinate sostanze nutritive;
- h. i motivi che giustificano l'uso del prodotto;
- i. se del caso, l'avvertenza che il prodotto non deve essere somministrato per via parenterale.

³ L'imballaggio o l'etichetta deve recare le seguenti indicazioni, precedute dalla dicitura «Avvertenza importante» o da una formulazione equivalente:

- a. la menzione che il prodotto deve essere utilizzato sotto sorveglianza medica;
- b. la menzione se il prodotto sia adatto a essere utilizzato come unica fonte di nutrimento;
- c. se del caso, la menzione che il prodotto è destinato a persone di una determinata fascia d'età;
- d. se del caso, la menzione che il prodotto può comportare rischi per la salute se consumato da persone che non presentano le malattie, il disturbo o i disturbi o lo stato patologico specifici ai quali il prodotto è destinato.

Capitolo 4: Alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso

Art. 22 Definizione

Gli alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso sono alimenti di composizione particolare che, se utilizzati secondo le istruzioni del fabbricante, sostituiscono completamente o parzialmente il fabbisogno alimentare quotidiano.

Art. 23 Categorie di alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso

Gli alimenti per un'alimentazione mirante al controllo del peso sono suddivisi in due categorie:

- a. prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera;
- b. prodotti sostitutivi di uno o più pasti.

Art. 24 Requisiti

¹ La composizione deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato 11 e possono essere utilizzate solo sostanze di cui all'allegato 1.

² Tutti gli elementi costitutivi di un prodotto destinato a sostituire l'intera razione giornaliera devono essere contenuti nella medesima unità di imballaggio.

Art. 25 Caratterizzazione

¹ Le denominazioni specifiche sono le seguenti:

- a. per i prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera: «razione giornaliera per un'alimentazione mirante al controllo del peso»;
- b. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti: «pasto per un'alimentazione mirante al controllo del peso».

² In deroga ai requisiti riportati nell'articolo 3 OID⁷:

- a. in quantità specifica del prodotto pronto all'uso proposto per il consumo vanno indicati:
 1. il valore energetico in kJ e kcal,
 2. il tenore in forma numerica di proteine, carboidrati, lipidi e il tenore delle vitamine e dei sali minerali di cui all'allegato 11;
- b. nel caso di prodotti sostitutivi di uno o più pasti, oltre all'indicazione del tenore, l'indicazione relativa alle vitamine e ai sali minerali deve essere espressa anche in percentuale della dose giornaliera raccomandata ai sensi dell'allegato 9 OID.

³ Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 OID, l'etichettatura dei prodotti in questione deve recare le menzioni seguenti:

- a. se necessario, il modo d'uso corretto e una menzione sull'importanza della sua applicazione;
- b. una menzione relativa all'importanza dell'assunzione quotidiana di una quantità sufficiente di liquidi;
- c. se un prodotto utilizzato secondo le istruzioni del fabbricante apporta una quantità di polialcoli superiore a 20 g al giorno, una menzione riguardante il rischio di effetto lassativo;
- d. per i prodotti sostitutivi di un'intera razione giornaliera, l'indicazione che:
 1. il prodotto fornisce quantità sufficienti di tutte le sostanze nutritive essenziali per una giornata; e
 2. il prodotto non può essere consumato per oltre tre settimane senza consultazione medica;

⁷ RS ...

- e. per i prodotti sostitutivi di uno o più pasti, l'indicazione relativa al fatto che avranno l'effetto desiderato solo nell'ambito di una dieta ipocalorica e che, in tale ambito, vanno integrati con altri alimenti.

Capitolo 5: Alimenti per influire sui livelli di colesterolo

Art. 26 Requisiti

¹ Per influire sui livelli di colesterolo si possono aggiungere fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo ai seguenti alimenti:

- a. grassi da spalmare;
- b. prodotti tipo latte;
- c. maionese;
- d. salse per insalata.

² I prodotti tipo latte sono

- a. prodotti tipo latte scremato o parzialmente scremato, anche addizionati di frutta o cereali;
- b. prodotti tipo latte fermentato, quali yogurt, bevande a base di soia;
- c. prodotti tipo formaggio con un contenuto di grassi ≤ 12 g/100 g in cui la materia grassa o la proteina del latte è stata parzialmente o interamente sostituita da grasso o proteina vegetale.

Art. 27 Caratterizzazione

Sugli alimenti per influire sui livelli di colesterolo, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁸ devono figurare le seguenti menzioni e indicazioni quantitative:

- a. la menzione «con aggiunta di steroli vegetali» o «con aggiunta di stanoli vegetali» nel medesimo campo visivo della denominazione specifica;
- b. l'indicazione della quantità aggiunta di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo nell'elenco degli ingredienti, espressa in percentuale o in grammi di steroli vegetali o stanoli vegetali liberi in 100 g o 100 ml dell'alimento;
- c. nel medesimo campo visivo: la menzione che il prodotto è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre i livelli di colesterolo nel sangue e la menzione che va evitato il consumo di oltre 3 g/giorno di steroli o stanoli vegetali aggiunti;

⁸ RS ...

- d. la menzione che i pazienti che seguono un trattamento ipocolesterolemizzante devono consumare il prodotto solo sotto controllo medico;
- e. la menzione ben visibile che il prodotto non è adatto per l'alimentazione di donne incinte, donne che allattano e bambini di età inferiore ai cinque anni;
- f. la menzione di usare l'alimento nel quadro di un'alimentazione equilibrata e variata, che comporti anche il consumo regolare di frutta e verdura, così da contribuire a mantenere i livelli di carotenoidi;
- g. la menzione, in grammi o millilitri, della porzione dell'alimento o dell'ingrediente alimentare interessato e l'indicazione della quantità di steroli o stanoli vegetali contenuti in una porzione.

Capitolo 6: Alimenti per sportivi

Art. 28 Definizione

Una derrata alimentare è considerata un alimento per sportivi quando soddisfa le loro particolari esigenze nutrizionali e copre il loro ulteriore fabbisogno fisiologico-nutrizionale.

Art. 29 Categorie di alimenti per sportivi

Gli alimenti per sportivi sono suddivisi in quattro categorie:

- a. prodotti energetici;
- b. prodotti con un tenore definito di vitamine, sali minerali, come macroelementi oppure oligoelementi, o altre sostanze rilevanti per tale categoria di popolazione;
- c. preparati proteici e aminoacidi;
- d. una combinazione dei gruppi di prodotti di cui alle lettere a–c.

Art. 30 Requisiti

¹ I prodotti energetici devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 13 numero 1.

² I prodotti con vitamine, sali minerali (macroelementi oppure oligoelementi) o altre sostanze rilevanti per gli sportivi devono tenere conto della perdita di sostanze nutritive caratteristica per queste persone. Le bevande contenenti elettroliti devono contenere i sali minerali più importanti presenti nel sudore, come sodio, potassio, calcio o magnesio.

³ Nei preparati contenenti proteine e aminoacidi è permesso l'impiego di proteine animali o vegetali di alto valore biologico. Le miscele devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato 13 numero 2.

⁴ I preparati combinati sono forme miste dei prodotti secondo i capoversi 1–3.

⁵ L'ammissibilità degli additivi e i requisiti concernenti gli stessi sono disciplinati nell'allegato 14. Per la fabbricazione possono essere utilizzati soltanto i composti elencati negli allegati 15 e 16 delle sostanze autorizzate di cui all'allegato 14.

Art. 31 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica si basa sull'articolo 6 OID⁹.

² La caratterizzazione degli additivi è disciplinata dall'allegato 14, la denominazione di vitamine, sali minerali e altre sostanze dall'allegato 15.

³ Nella caratterizzazione si deve precisare il tenore di vitamine, sali minerali o altre sostanze al momento della consegna ai consumatori.

⁴ Le bevande con un'osmolarità di 250–340 mOsmol per litro possono essere designate come isotoniche.

Capitolo 7: Adeguamento degli allegati

Articolo 32

L'USAV adegua regolarmente l'allegato della presente ordinanza allo stato più recente della scienza e della tecnica nonché alla legislazione dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Capitolo 8: Disposizioni finali

Art. 33 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁰ sugli alimenti speciali è abrogata.

Art. 34 Disposizioni transitorie

¹ Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoversi 1, 3 e 4 ODerr.

² Gli alimenti soggetti agli obblighi di notifica di cui agli articoli 8 e 20, che sono già stati immessi in commercio e notificati secondo il diritto anteriore, vengono considerati notificati anche ai sensi della nuova normativa.

Art. 35 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

⁹ RS ...

¹⁰ RU ...

...

Dipartimento
federale dell'in-
terno:

Alain Berset

PROGETTO

(art. 3 cpv. 2, art. 6 cpv. 1 lett. e, art. 7 cpv. 3 lett. c e 4, art. 10 lett. c, art. 11 cpv. 4, art. 13 cpv. 3 lett. c, art. 18 cpv. 3, art. 24 cpv. 1)

Sostanza		Categoria di alimenti			
		Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Vitamina A	Retinolo	x	x	x	x
	Retinolo acetato	x	x	x	x
	Retinolo palmitato	x	x	x	x
	Beta-carotene		x	x	x
Vitamina D	Ergocalciferolo	x	x	x	x
	Colecalciferolo	x	x	x	x
Vitamina E	D-alfa-Tocoferolo	x	x	x	x
	DL- alfa-Tocofe- rolo	x	x	x	x
	D-alfa-tocoferila- cetato	x	x	x	x
	DL-alfa- tocoferilacetato	x	x	x	x

		Alimenti per lat- tanti e di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	D-alfa-tocoferil succinato	x	x	x	x
	Succinato di D-alfa-tocoferolo polietilene glicole 1000 (TPGS)	x	x	x	x
Vitamina K	Fillocchinone (fitomenadione)	x	x	x	x
	Menachinone ¹¹			x	x
Vitamina C	Acido L-ascorbico	x	x	x	x
	L-ascorbato di sodio	x	x	x	x
	L-ascorbato di calcio	x	x	x	x
	L-ascorbato di potassio	x	x	x	x
	6-palmitato di L-ascorbile	x	x	x	x
Tiamina	Tiamina cloridrato	x	x	x	x

¹¹ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

		Alimenti per lat- tanti e di proseguimento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Tiamina mononi- trato	x	x	x	x
Riboflavina	Riboflavina	x	x	x	x
	Riboflavina-5'-fo- sfato di sodio	x	x	x	x
Niacina	Acido nicotinico	x	x	x	x
	Nicotinamide	x	x	x	x
Vitamina B₆	Piridossina clori- drato	x	x	x	x
	Piridossina-5'-fo- sfato	x	x	x	x
	Dipalmitato di pi- ridossina		x	x	x
	Acido folico (acido pte- roil(mono) glutam- mico)	x	x	x	x
Folato	L-metilfolato di calcio			x	x
Vitamina B₁₂	Cianocobalamina	x	x	x	x
	Idrossocobalamina	x	x	x	x

		Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Biotina	D-Biotina	x	x	x	x
Acido pantotenico	D-Pantotenato di calcio	x	x	x	x
	D-Pantotenato di sodio	x	x	x	x
Potassio	Dexpantenolo	x	x	x	x
	Bicarbonato di po- tassio	x	x	x	x
	Carbonato di po- tassio	x	x	x	x
	Cloruro di potassio	x	x	x	x
	Citrato di potassio	x	x	x	x
	Gluconato di po- tassio	x	x	x	x
	Glicerofosfato di potassio		x	x	x
	Lattato di potassio	x	x	x	x
	Idrossido di potas- sio	x		x	x

	Alimenti per lat- tanti e di prosegui- mento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Calcio	Sali di potassio dell'acido ortofo- sforico		x	x
	Citrato di potassio e magnesio		x	x
	Carbonato di cal- cio	x	x	x
	Cloruro di calcio	x	x	x
	Sali di calcio dell'acido citrico	x	x	x
	Gluconato di cal- cio	x	x	x
	Glicerofosfato di calcio	x	x	x
	Lattato di calcio	x	x	x
	Sali di calcio dell'acido ortofo- sforico	x	x	x
	Idrossido di calcio	x	x	x
	Ossido di calcio	x	x	x
	Solfato di calcio		x	x

	Alimenti per lat- tanti e di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Magnesio	Bisglicinato di calcio		x	x
	Citrato-malato di calcio		x	x
	Malato di calcio		x	x
	Calcio L-pidolato		x	x
	Acetato di magnesio		x	x
	Carbonato di magnesio	x	x	x
	Cloruro di magnesio	x	x	x
	Sali di magnesio dell'acido citrico	x	x	x
	Gluconato di magnesio	x	x	x
	Glicerofosfato di magnesio	x	x	x
	Sali di magnesio dell'acido ortofosforico	x	x	x

	Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Lattato di magne- sio		x	x	x
Idrossido di ma- gnesio	x	x	x	x
Ossido di magne- sio	x	x	x	x
Solfato di magne- sio	x	x	x	x
Magnesio L-aspar- tato			x	
Bisglicinato di ma- gnesio			x	x
Magnesio L-pido- lato			x	x
Citrato di potassio e magnesio			x	x
Carbonato ferroso		x	x	x
Citrato ferroso	x	x	x	x
Citrato ferrico di ammonio	x	x	x	x
Gluconato ferroso	x	x	x	x

Ferro

	Alimenti per lat- tanti e di proseguimento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Fumarato ferroso	x	x	x	x
Difosfato ferrico di sodio		x	x	x
Lattato ferroso	x	x	x	x
Solfato ferroso	x	x	x	x
Fosfato di ammo- nio ferroso			x	x
Sodio ferrico				
EDTA			x	x
Difosfato ferrico (pirofosfato fer- rico)	x	x	x	x
Saccarato ferrico		x	x	x
Ferro elementare (carbonile + elet- trolitico + ridu- zione con idro- geno)		x	x	x
Bisglicinato fer- roso	x		x	x
L-pidolato ferroso			x	x

		Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Zinco	Acetato di zinco	x	x	x	x
	Cloruro di zinco	x	x	x	x
	Citrato 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
	Carbonato di zinco			x	x
	Solfato di zinco	x	x	x	x
	Bisglicinato di zinco			x	x
Rame	Carbonato di rame	x	x	x	x
	Citrato di rame	x	x	x	x
	Gluconato di rame	x	x	x	x
	Solfato di rame	x	x	x	x
	Complesso rame- lisina	x	x	x	x
	Carbonato di man- ganese	x	x	x	x
Manganese					

		Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Cloruro di manga- nese	x	x	x	x
	Citrato di manga- nese	x	x	x	x
	Gluconato di man- ganese	x	x	x	x
	Glicerofosfato di manganese		x	x	x
	Solfato di manga- nese	x	x	x	x
Fluoruro	Fluoruro di potas- sio			x	x
	Fluoruro di sodio			x	x
Selenio	Selenato di sodio	x		x	x
	Idrogenoselenito di sodio			x	x
	Selenito di sodio	x		x	x

		Alimenti per lat- tanti e di prosegui- mento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	Lievito arricchito in selenio ¹²			x	x
Cromo	Cloruro di cromo (III) e il suo esai- drato			x	x
	Solfato di cromo (III) e il suo esai- drato			x	x
	Picolinato di cromo			x	x
Molibdeno	Molibdato di am- monio			x	x
	Molibdato di sodio			x	x
Iodio	Ioduro di potassio	x	x	x	x
	Iodato di potassio	x	x	x	x
	Ioduro di sodio	x	x	x	x

¹² 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.

		Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Sodio	Iodato di sodio		x	x	x
	Bicarbonato di sodio	x		x	x
	Carbonato di sodio	x		x	x
	Cloruro di sodio	x		x	x
	Citrato di sodio	x		x	x
	Gluconato di sodio	x		x	x
	Lattato di sodio	x		x	x
	Idrossido di sodio	x		x	x
Boro	Sali di sodio dell'acido orto fosforico	x		x	x
	Borato di sodio			x	x
	Acido bórico			x	x
Aminoacidi¹³	L-alanina		-	x	x

¹³ Per gli aminoacidi aggiunti agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento, agli alimenti per lo svezzamento 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

	Alimenti per lattanti e di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della razione alimentare giornaliera per il controllo del peso
L-arginina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	x	x
L-acido aspartato			x	
L-citrullina			x	
L-cisteina	x e il suo cloridrato	x e il suo cloridrato	x	x
Cystin ¹⁴	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-acido glutammico			x	x
L-glutammina			x	x
Glicina			x	

speciali e alle razioni giornaliere per un'alimentazione mirante al controllo del peso possono essere utilizzati eventualmente anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati.

¹⁴ In caso di utilizzo in alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento la cistina può essere aggiunta solo sotto forma di L-cisteina

	Alimenti per lat- tanti e di prosegui- mento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
L-isoleucina	x e il suo clori- drato	x e il suo cloridrato	x	x
L-leucina	x e il suo clori- drato	x e il suo cloridrato	x	x
L-lisina	x e il suo clori- drato	x e il suo cloridrato	x	x
L-lisina acetata			x	x
L-metionina	x	x	x	x
L-ornitina			x	x
L-fenilalanina	x	x	x	x
L-prolina			x	
L-treonina	x	x	x	x
L-triptofano	x	x	x	x
L-tirosina	x	x	x	x
L-valina	x	x	x	x
L-serina			x	
L-arginina-L- aspartato			x	

		Alimenti per lat- tanti e di prosegu- imento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
	L-lisina-L-aspar- tato			x	
	L-lisina-L-glutam- mato			x	
	N-acetil-L-cisteina			x	
	N-acetil-L-metio- nina			x nei prodotti destinati a persone a partire da 1 anno di età.	
Carnitina e taurina	L-carnitina	x	x	x	x
	L-cloridrato di car- nitina	x	x	x	x
	Taurina	x		x	x
	L-carnitina-L-tar- trato	x		x	x
Nucleotidi	Adenosina-5'-mo- nofosfato (AMP)	x		x	x
	Sali di sodio dell'AMP	x		x	x
	Citidina-5'-mono- fosfato (CMP)	x		x	x

	Alimenti per lat- tanti e di prosegui- mento	Alimenti per lo svez- zamento a base di ce- reali e altre pappe di complemento	Alimenti destinati a fini medici speciali	Sostituti della ra- zione alimentare giornaliera per il controllo del peso
Sali di sodio del CMP	x		x	x
Guanosina-5'-mo- nofosfato (GMP)	x		x	x
Sali di sodio del GMP	x		x	x
Inosina-5'-mono- fosfato (IMP)	x		x	x
Sali di sodio dell'IMP	x		x	x
Uridina-5'-mono- fosfato (UMP)	x		x	x
Sali di sodio dell'UMP	x		x	x
Colina e inositolo				
Colina	x	x	x	x
Cloruro di colina	x	x	x	x
Bitartrato di colina	x	x	x	x
Citrato di colina	x	x	x	x
Inositolo	x	x	x	

(art. 6 cpv. 1 lett. a n. 1 e lett. b e cpv. 2 lett. a e b)

Requisiti della composizione di alimenti per lattanti

Osservazione: i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo commercializzato come tale o preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Energia

Almeno	Al massimo
250 kJ/100 ml	295 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(70 kcal/100 ml)

2 Proteine

21 Definizioni

Tenore di proteine = Tenore di azoto \times 6,25.

22 Alimenti per lattanti a base di proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Ai prodotti con un tenore di proteine compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) si applicano i requisiti di cui all'articolo 6 capoverso 4 lettera a.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale a 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti in base alle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

23 Alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Ai prodotti con un tenore di proteine compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) si applicano i requisiti di cui all'articolo 6 capoverso 4 lettera b.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale a 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti sulla base delle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

Il tenore di L-Carnitina deve essere di almeno 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

- 24 Alimenti per lattanti a base di isolati di proteine di soia, soli o associati a proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Per la fabbricazione di questi alimenti per lattanti devono essere utilizzati soltanto isolati di proteine di soia.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo il n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina non è maggiore di 2. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2. Il rapporto tra metionina e cistina può essere maggiore di 2 ma al massimo uguale a 3, a condizione che l'idoneità del prodotto per le particolari esigenze alimentari dei lattanti sia stata dimostrata da studi adeguati eseguiti sulla base delle raccomandazioni riconosciute emanate da cerchie specializzate relative alla pianificazione e all'esecuzione di questo genere di studi.

Il tenore di L-Carnitina deve ammontare almeno a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

- 25 In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine e unicamente nella proporzione necessaria a tale fine.
- 26 I tenori in aminoacidi essenziali e semiessenziali delle proteine di latte materno sono i seguenti:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Cistina	9	38
Istidina	10	40
Isoleucina	22	90
Leucina	40	166
Lisina	27	113
Metionina	5	23
Fenilalanina	20	83
Treonina	18	77
Triptofano	8	32
Tirosina	18	76
Valina	21	88

3 Taurina

Se all'alimento per lattanti è aggiunta taurina, il suo tenore non deve superare 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Colina

Almeno	Al massimo
1,7 mg/100 kJ	12 mg/100 kJ
(7 mg/100 kcal)	(50 mg/100 kcal)

5 Lipidi

Almeno	Al massimo
1,05 g/100 kJ	1,4 g/100 kJ
(4,4 g/100 kcal)	(6,0 g/100 kcal)

51 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

- 52 Acido laurico e acido miristico
- | | |
|--------|---|
| Almeno | Al massimo |
| – | isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore di grasso totale |
- 53 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)
- | | |
|-------------------|--------------------|
| Almeno | Al massimo |
| 70 mg/100 kJ | 285 mg/100 kJ |
| (300 mg/100 kcal) | (1200 mg/100 kcal) |
- 54 Il tenore di acido alfa-linoleico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).
Il rapporto acido linoleico/acido alfa-linoleico non deve essere inferiore a 5 né superiore a 15.
- 55 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 3 per cento del tenore di grassi totale.
- 56 Il tenore di acido erucico non deve essere superiore all'1 per cento del tenore di grassi totale.
- 57 È permessa l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena (atomi di carbonio 20 e 22). In questi casi, la loro parte rispetto al tenore di grassi totale non deve superare:
- 571 1 per cento per gli acidi grassi-n-3 polinsaturi a lunga catena;
- 572 2 per cento per gli acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena (1 per cento per gli acidi arachidonici (20:4 n-6)).
- Il tenore di acido eicosapentaenoico (20:5 n-3) non può essere superiore a quello dell'acido docosaesaenoico (22:6 n-3).
- Il tenore di acido docosaesaenoico (22:6 n-3) non può essere superiore al tenore di acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena.

6 Fosfolipidi

Il tenore di fosfolipidi negli alimenti per lattanti non deve essere superiore a 2 g/l.

7 Inositolo

Almeno	Al massimo
1 mg/100 kJ	10 mg/100 kJ

(4 mg/100 kcal)

(40 mg/100 kcal)

8 Carboidrati

Almeno

Al massimo

2,2 g/100 kJ

3,4 g/100 kJ

(9 g/100 kcal)

(14 g/100 kcal)

81 Possono essere usati soltanto i seguenti carboidrati:

- lattosio
- maltosio
- saccarosio
- glucosio
- maltodestrine
- sciroppo di glucosio o sciroppo di glucosio disidratato
- amido precotto (per natura senza glutine)
- amido gelatinizzato (per natura senza glutine)

82 Lattosio

Almeno

Al massimo

1,1 g/100 kJ

–

(4,5 g/100 kcal)

–

Questa disposizione non si applica agli alimenti per lattanti nei quali gli isolati di proteine di soia costituiscono oltre il 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.

83 Saccarosio

Il saccarosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine. Il saccarosio eventualmente aggiunto non deve superare il 20 per cento in massa del tenore totale di carboidrati.

84 Glucosio

Il glucosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti per lattanti a base di idrolizzati di proteine. Il glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

85 Amido precotto e/o amido gelatinizzato

Almeno

Al massimo

– 2 g/100 ml e 30 per cento in massa del tenore totale di carboidrati

9 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi

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

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i tenori massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente all'articolo 6 capoverso 1 lettera a numero 2.

10 Sali minerali

101 Alimenti per lattanti a base di proteine del latte vaccino o caprino o di idrolizzati di proteine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potassio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Calcio (mg)	12	33	50	140
Fosforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	8,4	25	35	100
Iodio (µg)	2,5	12	10	50
Selenio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Fluoro (µg)	–	25	–	100

Il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.

102 Alimenti per lattanti a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

Si applicano tutti i requisiti di cui al numero 101. Sono fatti salvi ferro e fosforo, per cui valgono i seguenti requisiti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Fosforo (mg)	7,5	25	30	100

11 Vitamine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Vitamina A (µg-RE) ¹⁵	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ¹⁶	0,25	0,65	1	2,5
Vitamina B ₁ (Tiamina) (µg)	14	72	60	300
Vitamina B ₂ (Riboflavina) ¹⁹ (µg)		95	80	400
Niacina (µg) ¹⁷	72	375	300	1500
Acido pantotenico (µg)	95	475	400	2000
Vitamina B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotina (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acido folico (µg)	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg-α-TE) ¹⁸	0,5/g	1.2	0,5/g	5
	acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere		acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere	

¹⁵ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

¹⁶ Sotto forma di colecalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 UI di vitamina D

¹⁷ Niacina preformata

¹⁸ α-TE = equivalente d-α-tocoferolo

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
	conto dei legami doppi ¹⁹ , ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg/100 kJ disponibili		conto dei legami doppi ²⁰ , ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg/100 kcal disponibili	

12 Nucleotidi

Possono essere impiegati i seguenti nucleotidi:

	Valore massimo ²¹	Valore massimo ²²
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Citidina-5' monofosfato	0,60	2,50
Uridina-5' monofosfato	0,42	1,75
Adenosina-5' monofosfato	0,36	1,50
Guanosina-5' monofosfato	0,12	0,50
Inosina-5' monofosfato	0,24	1,00

¹⁹ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

²⁰ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

²¹ La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

²² La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Allegato 3

(art. 6 cpv. 1 lett. c)

Specificazione relativa al tenore di proteine, alla fonte proteica e alla trasformazione delle proteine impiegate per la fabbricazione di alimenti per lattanti e di alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici del siero di latte ottenuti da proteine del latte vaccino e con un tenore di proteine inferiore a 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)

1 Tenore di proteine

Tenore di proteine = Tenore di azoto \times 6,25.

Almeno	Al massimo
0,44 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

2 Fonte proteica

Proteine di siero di latte dolce demineralizzato ottenute dal latte in seguito a precipitazione enzimatica delle caseine mediante impiego di chimosina e costituite dal:

- 21 63 per cento di isolato di proteine di siero di latte privo di glicomacropeptidi da caseina con:
 - 211 un tenore proteico minimo pari al 95 per cento di materia secca;
 - 212 una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento; e
 - 213 un tenore massimo di ceneri del 3 per cento; e
- 22 37 per cento di concentrato proteico di siero del latte dolce con:
 - 221 un tenore proteico minimo pari all'87 per cento di materia secca;
 - 222 una denaturazione delle proteine inferiore al 70 per cento; e
 - 223 un tenore massimo di ceneri del 3,5 per cento.

3 Trasformazione delle proteine

Processo di idrolisi in due fasi mediante impiego di un preparato di tripsina con una fase di trattamento termico (da 3 a 10 minuti tra 80 e 100 °C) tra le due fasi di idrolisi.

4 Qualità delle proteine

Gli aminoacidi presenti nel latte materno che sono indispensabili o indispensabili a particolari condizioni, espressi in mg per 100 kJ e 100 kcal, sono i seguenti:

	Per 100 kJ	Per 100 kcal
Arginina	16	69
Cistina	6	24
Istidina	11	45
Isoleucina	17	72
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Fenilalanina	15	62
Treonina	19	80
Triptofano	7	30
Tirosina	14	59
Valina	19	80

Allegato 4

(art. 7 cpv. 5)

Indicazioni nutrizionali e sulla salute per gli alimenti per lattanti e condizioni che giustificano un'indicazione pubblicitaria corrispondente

1. Indicazioni nutrizionali

Indicazione pubblicitaria	Condizioni che giustificano l'indicazione pubblicitaria
11 Unicamente lattosio	Il lattosio è l'unico carboidrato presente.
12 Assenza di lattosio	Il tenore di lattosio non è superiore a 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
13 Aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena o indicazione nutrizionale equivalente relativa all'aggiunta di acido docosaesaenoico	Il tenore di acido docosaesaenoico non è inferiore allo 0,2 per cento del tenore totale di acidi grassi.
14 Indicazioni nutrizionali relative all'aggiunta dei seguenti ingredienti facoltativi:	
141 Taurina	Aggiunti volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2
142 Fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi	Aggiunti volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2
143 Nucleotidi	Aggiunti volontariamente con una concentrazione idonea alla particolare alimentazione dei lattanti e conforme alle condizioni di cui all'allegato 2

2. Indicazioni sulla salute (comprese le indicazioni relative alla riduzione di rischi di malattia)

Indicazione pubblicitaria	Condizioni che giustificano l'indicazione pubblicitaria
21 Riduzione del rischio di allergia alle proteine del latte. Questa indicazione sulla salute può comprendere nozioni che fanno riferimento a una riduzione del potere allergenico o antigenico.	<p>Gli alimenti per lattanti devono soddisfare le disposizioni di cui all'allegato 2 numero 22. La quantità di proteina che provoca la reazione immunitaria deve essere provata mediante metodi di misura riconosciuti e può costituire al massimo l'1 per cento delle sostanze.</p> <p>b. Nella caratterizzazione occorre dichiarare che l'alimento non deve essere consumato da lattanti che sono allergici alle proteine intatte di cui l'alimento è costituito, a meno che test clinici generalmente riconosciuti non abbiano dimostrato la tollerabilità dell'alimento per lattanti in almeno il 90 per cento dei casi (intervallo di confidenza 95 per cento) di lattanti ipersensibili alla proteina che costituisce l'idrolizzato.</p> <p>c. Gli alimenti per lattanti, somministrati per via orale, non devono provocare una sensibilizzazione, negli animali, alle proteine intatte di cui sono costituiti.</p> <p>d. A riprova delle presunte caratteristiche vanno presentati dati oggettivi e scientificamente dimostrati.</p>

Allegato 5

(art. 9 cpv. 2 lett. a e art. 10 lett. a)

Requisiti della composizione degli alimenti di proseguimento

Osservazione: i valori indicati si riferiscono al prodotto pronto al consumo commercializzato come tale o preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Energia

Almeno	Al massimo
250 kJ/100 ml	295 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml)	(70 kcal/100 ml)

2 Proteine

Tenore di proteine = Tenore di azoto \times 6,25.

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

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3,5 g/100 kcal)

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 2 n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina non è maggiore di 3. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2.

22 Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine

Almeno	Al massimo
0,45 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3,5 g/100 kcal)

Per i prodotti con un tenore proteico compreso tra 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) e 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) valgono per analogia i requisiti di cui all'articolo 5 capoverso 4 lettera b.

23 Alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

Almeno	Al massimo
0,56 g/100 kJ	0,8 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3,5 g/100 kcal)

Per la fabbricazione di questi alimenti di proseguimento devono essere utilizzati soltanto isolati di proteine di soia.

A parità di valore energetico, l'alimento deve contenere tutti gli aminoacidi essenziali e semiessenziali in quantità almeno pari a quelle della proteina di riferimento (latte materno secondo l'allegato 2 n. 26). In questo calcolo è tuttavia possibile sommare i tenori di metionina e cistina, se il rapporto della metionina con la cistina non è maggiore di 3. È possibile sommare i tenori di fenilalanina e di tirosina, se il rapporto della tirosina con la fenilalanina non è maggiore di 2.

- 24 In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine e unicamente nella proporzione necessaria a tale fine.

3 Taurina

Il tenore della taurina eventualmente aggiunta all'alimento di proseguimento non deve superare 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Lipidi

Almeno	Al massimo
0,96 g/100 kJ	1,4 g/100 kJ
(4,0 g/100 kcal)	(6,0 g/100 kcal)

- 41 L'impiego delle seguenti sostanze è vietato:

- olio di sesamo
- olio di semi di cotone

- 42 Acido laurico e acido miristico

Almeno	Al massimo
–	isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore di grasso totale

- 43 Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati)

Almeno	Al massimo
70 mg/100 kJ	285 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal)	(1200 mg/100 kcal)

- 44 Il tenore di transacidi grassi non deve essere superiore al 3 per cento del tenore di grassi totale.

- 45 Il tenore di acido erucico non deve essere superiore all'1 per cento del tenore di grassi totale.

- 46 Il tenore di acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).
Il rapporto acido linoleico/acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 5 né superiore a 15.
- 47 È permessa l'aggiunta di acidi grassi polinsaturi a lunga catena (atomi di carbonio 20 e 22). In questi casi, la loro proporzione rispetto al tenore di grassi totale non deve superare:
- 471 1 per cento per gli acidi grassi-n-3 polinsaturi a lunga catena
- 472 2 per cento per gli acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena (1 per cento per gli acidi arachidonici (20:4 n-6))
- Il tenore di acido eicosapentaenoico (20:5 n-3) non può essere superiore a quello dell'acido docosaesaenoico (22:6 n-3).
- Il tenore di acido docosaesaenoico (22:6 n-3) non può essere superiore al tenore di acidi grassi-n-6 polinsaturi a lunga catena.

5 Fosfolipidi

Il tenore di fosfolipidi negli alimenti di proseguimento non deve essere superiore a 2 g/l.

6 Carboidrati

- | | | |
|--|----------------|-----------------|
| | Almeno | Al massimo |
| | 2,2 g/100 kJ | 3,4 g/100 kJ |
| | (9 g/100 kcal) | (14 g/100 kcal) |
- 61 È vietato utilizzare additivi contenenti glutine.
- 62 Lattosio
- | | | |
|--|------------------|------------|
| | Almeno | Al massimo |
| | 1,1 g/100 kJ | — |
| | (4,5 g/100 kcal) | |
- Questa disposizione non si applica agli alimenti di proseguimento nei quali le proteine di soia costituiscono oltre il 50 per cento in massa del tenore di proteine totale.
- 63 Saccarosio, fruttosio, miele
- | | | |
|--|--------|--|
| | Almeno | Al massimo |
| | — | isolatamente o insieme: 20 per cento in massa del tenore totale di carboidrati |

Il miele deve essere trattato in modo da distruggere le spore di *Clostridium botulinum*.

64 Glucosio

Il glucosio può essere aggiunto soltanto agli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati di proteine. Il glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

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 per cento di oligogalattosil-lattosio e 10 per cento di oligofruttosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i tenori massimi di fruttoligosaccaridi e galattoligosaccaridi conformemente all'articolo 9 capoverso 2 lettera b.

8 Sali minerali

81 Alimenti di proseguimento a base di proteine del latte vaccino o caprino o di idrolizzati di proteine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Potassio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Calcio (mg)	12	33	50	140
Fosforo (mg)	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	8,4	25	35	100
Iodio (µg)	2,5	12	10	50
Selenio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Fluoro (µg)	–	25	–	100

Negli alimenti di proseguimento il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.

- 82 Alimenti di proseguimento a base di isolati di proteine di soia, soli o mescolati a proteine del latte vaccino o caprino

Si applicano tutti i requisiti di cui al numero 81. Sono fatti salvi ferro e fosforo, per cui valgono i seguenti requisiti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Ferro (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Fosforo (mg)	7,5	25	30	100

9 Vitamine

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
Vitamina A (µg-RE) ²³	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ²⁴	0,25	0,75	1	3
Vitamina B ₁ (Tiamina) (µg)	14	72	60	300
Vitamina B ₂ (Riboflavina) (µg) ¹⁹		95	80	400
Niacina (µg) ²⁵	72	375	300	1500
Acido pantotenico (µg)	95	475	400	2000
Vitamina B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotina (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Acido folico (µg)	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg-α-TE) ²⁶	0,5/g	1,2	0,5/g	5

²³ ER = equivalente retinolo, tutti trans.

²⁴ Sotto forma di colecalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 UI di vitamina D

²⁵ Niacina preformata

²⁶ α-TE = equivalente d-α-tocoferolo

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Almeno	Al massimo	Almeno	Al massimo
	acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ²⁷ , ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg/100 kJ disponibili		acidi grassi polinsaturi, espressi come acido linoleico, corretto per tenere conto dei legami doppi ²⁸ , ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg/100 kcal disponibili	

10 Nucleotidi

Possono essere impiegati i seguenti nucleotidi:

	Valore massimo ²⁹	Valore massimo ³⁰
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Citidina-5' monofosfato	0,60	2,50
Uridina-5' monofosfato	0,42	1,75
Adenosina-5' monofosfato	0,36	1,50
Guanosina-5' monofosfato	0,12	0,50
Inosina-5' monofosfato	0,24	1,00

²⁷ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

²⁸ 0,5 mg α -TE/1 g acido linoleico (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -acido linoleico (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acido arachidonico (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acido docosaesaenoico (22:6n-3)

²⁹ La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

³⁰ La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Allegato 6

(art. 11 cpv. 3 lett. d e 5 e art. 14 cpv. 2 e 3)

Valori di riferimento per la caratterizzazione del valore nutritivo di derrate alimentari destinate a lattanti e bambini in tenera età

Sostanza nutritiva	Valore di riferimento		
		Alimenti di proseguimento	Alimenti per lo svezzamento a base di cereali e altre pappe di complemento
Vitamina A	(µg)	400	400
Vitamina D	(µg)	7	10
Vitamina E	(mg TE)	5	—
Vitamina K	(µg)	12	—
Vitamina C	(mg)	45	25
Vitamina B ₁ (Tiamina)	(mg)	0,5	0,5
Vitamina B ₂ (Riboflavina)	(mg)	0,7	0,8
Niacina	(mg)	7	9
Vitamina B ₆	(mg)	0,7	0,7
Folato	(µg)	125	100
Vitamina B ₁₂	(µg)	0,8	0,7
Acido pantotenico	(mg)	3	—
Biotina	(µg)	10	—
Calcio	(mg)	550	400
Fosforo	(mg)	550	—
Potassio	(mg)	1000	—
Sodio	(mg)	400	—
Cloro	(mg)	500	—
Ferro	(mg)	8	6
Zinco	(mg)	5	4
Iodio	(µg)	80	70
Selenio	(µg)	20	10
Rame	(mg)	0,5	0,4
Magnesio	(mg)	80	—
Manganese	(mg)	1,2	—

Allegato 7

(art. 13 cpv. 3 lett. a e art. 14 cpv. 1 lett. d)

Requisiti della composizione degli alimenti per lo svezzamento a base di cereali per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Tenore di cereali

Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali sono fabbricati principalmente con uno o più prodotti di cereali e/o di fecola 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.

2 Proteine

- 21 Nei prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettere b e d, il tenore di proteine non deve superare 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 22 Nei prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b il tenore di proteina aggiunta non deve superare 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 23 I biscotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera d, fabbricati aggiungendo una derrata alimentare a elevato tenore di proteine e offerti come tali, devono presentare un tenore di proteina aggiunta di almeno 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).
- 24 L'indice chimico della proteina aggiunta deve essere pari almeno all'80 per cento di quello della proteina di riferimento caseina (n. 25) oppure il rapporto di rendimento proteico (PER) nella miscela deve essere pari almeno al 70 per cento di quello della proteina di riferimento. In tutti i casi si possono aggiungere aminoacidi esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo della miscela proteica e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.
- 25 Composizione degli aminoacidi nella caseina

(g per 100 g di proteina)	
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Istidina	2,9

	(g per 100 g di proteina)
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

3 Carboidrati

- 31 Se ai prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettere a e d sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Se ai prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b sono aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele, la quantità di carboidrati proveniente da tali aggiunte non deve essere superiore a 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) e la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 Grassi

- 41 Nei prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettere a e d, il tenore di grasso non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).
- 42 I prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b possono presentare un tenore di grasso di 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) al massimo. Se il tenore di grasso supera 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- il tenore di acido laurico non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;
 - il tenore di acido miristico non deve superare il 15 per cento del tenore totale di grasso;

- c. il tenore di acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati) deve raggiungere un valore compreso tra 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 Sali minerali

- 51 Sodio
- a. I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti per lo svezzamento a base di cereali unicamente a scopo tecnologico.
- b. Il tenore di sodio negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali non deve essere superiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).
- 52 Calcio
- a. I prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b devono presentare un tenore di calcio pari almeno a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- b. I prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera d fabbricati utilizzando latte (biscotti al latte) e offerti come tali devono presentare un tenore di calcio pari almeno a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 Vitamine

- 61 Gli alimenti per lo svezzamento a base di cereali devono presentare un tenore di tiamina pari almeno a 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).
- 62 Per i prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera b si applicano i tenori seguenti:

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	almeno	max.	almeno	max.
Vitamina A (µg RE) ^[1]	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ^[2]	0,25	0,75	1	3

[1] ER = equivalente retinolo, tutti trans.

[2] Sotto forma di colexcalciferolo o ergocalciferolo, di cui 10 µg = 400 U.I. di vitamina D.

- 63 I valori massimi riportati si applicano anche quando le vitamine A o D sono aggiunte ad altri alimenti per lo svezzamento a base di cereali.

Allegato 8

(art. 13 cpv. 3 lett. b e art. 14 cpv. 1 lett. d)

Requisiti della composizione delle pappe di completamento per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti fisiologico-nutrizionali si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo oppure al prodotto pronto al consumo preparato secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Proteine

- 11 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 40 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 1,7 g/100 kJ (7g/100 kcal).
- 12 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono al primo posto nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 10 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Se la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine appaiono nella denominazione del prodotto, singolarmente o combinati tra di loro, ma non al primo posto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto:
 - a. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 8 per cento in massa del prodotto totale;
 - b. la parte menzionata di queste proteine deve costituire almeno il 25 per cento in massa delle fonti proteiche;
 - c. il tenore di proteine provenienti dalle fonti menzionate non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

- d. il tenore totale di proteine di ogni tipo presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 14 Se il formaggio è menzionato assieme ad altri ingredienti nella denominazione di un prodotto non dolce, il tenore di proteine provenienti da prodotti di latte non deve essere inferiore a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) e il tenore di proteine provenienti da ogni fonte presenti nel prodotto non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal), indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato come pasto.
- 15 Se il prodotto è definito come pasto sull'etichetta, ma la carne, i volatili, il pesce, le interiora o altre fonti tradizionali di proteine non sono menzionati nella denominazione del prodotto, il tenore totale di proteine del prodotto provenienti da tutte le fonti non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 16 I requisiti menzionati nei numeri 11–15 non sono applicabili alle salse presentate come contorno a un pasto.
- 17 I dolci nella cui denominazione specifica sono indicati prodotti di latte come primo o unico ingrediente devono contenere almeno 2,2 g di proteine del latte/100 kcal. A tutti gli altri dolci non sono applicabili i requisiti menzionati nei numeri 11–15.
- 18 L'aggiunta di aminoacidi è permessa esclusivamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine presenti e unicamente nella proporzione necessaria a tal fine.

2 Carboidrati

Il tenore di carboidrati presenti nei succhi e nel nettare di frutta e verdura, nelle preparazioni a base solo di frutta, nei dessert o nei budini non può essere superiore ai seguenti valori:

- a. 10 g/100 ml per i succhi e le bevande di verdura a base di succo di verdura;
- b. 15 g/100 ml per i succhi o il nettare di frutta e le bevande fabbricate su tale base;
- c. 20 g/100 g per le preparazioni a base solo di frutta;
- d. 25 g/100 g per i dessert e i budini;
- e. 5 g/100 g per le altre bevande che non sono a base di latte.

3 Grassi

- 31 Se nei prodotti di cui al numero 11 carne o formaggio sono gli unici ingredienti menzionati nella denominazione del prodotto o se sono al primo posto, il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte non deve essere superiore a 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

- 32 In tutti gli altri prodotti il tenore totale di grasso proveniente da ogni fonte contenuto nel prodotto non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 Sodio

- 41 Il tenore di sodio nel prodotto finito non deve superare 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oppure 200 mg/100 g. Se però il formaggio è l'unico ingrediente menzionato nella denominazione del prodotto, il tenore di sodio non deve superare 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 42 Alle preparazioni di frutta, ai dessert e ai budini non si possono aggiungere sali di sodio fuorché per scopi tecnologici.

5 Vitamine

- 51 **Vitamina C**
Nel succo di frutta, nel nettare di frutta e nel succo di verdura il tenore di vitamina C del prodotto finito non deve essere inferiore a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oppure a 25 mg/100 g.
- 52 **Vitamina A**
Nel succo di verdura il tenore di vitamina A del prodotto finito non deve essere inferiore a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)³¹. La vitamina A non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.
- 53 **Vitamina D**
La vitamina D non può essere aggiunta ad altre pappe di complemento.

³¹ ER = equivalente retinolo, tutti trans

Allegato 9
(art. 13 cpv. 4)

Quantità massime di vitamine, sali minerali e oligoelementi aggiunti ad alimenti per lo svezzamento a base di cereali e ad alimenti di complemento per lattanti e bambini in tenera età

Osservazione: i requisiti delle sostanze nutritive si riferiscono al prodotto consegnato ai consumatori pronto al consumo o preparato per il consumo in base alle istruzioni del fabbricante. Fanno eccezione potassio e calcio, nel cui caso i requisiti si riferiscono al prodotto destinato alla consegna ai consumatori.

Sostanza nutritiva	Valore massimo per 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180 ^[1]
Vitamina D (µg)	3 ^[1]
Vitamina E (mg α-ET)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Vitamina B ₁ (Tiamina) (mg)	0,25/0,5 ^[4]
Vitamina B ₂ (Riboflavina) (mg)	0,4
Niacina (mg EN)	4,5
Vitamina B ₆ (mg)	0,35
Acido folico (µg)	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,35
Acido pantotenico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potassio (mg)	160
Calcio (mg)	80/180 ^[5] /100 ^[6]
Magnesio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Rame (µg)	40
Iodio (µg)	35
Manganese (mg)	0,6

- [1] In conformità con le disposizioni di cui agli allegati 7 e 8
 - [2] Valore massimo applicabile ai prodotti arricchiti di ferro
 - [3] Valore massimo applicabile alle pietanze a base di frutta, succhi e nettari di frutta e succhi di verdura
 - [4] Valore massimo applicabile alle derrate alimentari a base di cereali trasformate
 - [5] Valore massimo applicabile ai prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettere a e b.
 - [6] Valore massimo applicabile ai prodotti di cui all'articolo 13 capoverso 1 lettera d.
-

PROGETTO

Requisiti degli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali

1 Precisazioni

Le specificazioni riguardano i prodotti pronti per il consumo, commercializzati in quanto tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante.

1. I prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera a, destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nelle tabelle 2.1 e 2.2.
2. I prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera b, destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nelle tabelle 2.1 e 2.2; sono fatte salve modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
3. Le vitamine e i sali minerali contenuti nei prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera c, destinati specificatamente ai lattanti, non devono superare i valori massimi indicati nelle tabelle 2.1 e 2.2; sono fatte salve le modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
4. A condizione che siano rispettati i requisiti dettati dalla destinazione specifica, gli alimenti dietetici a fini medici speciali, destinati specificatamente ai lattanti devono essere conformi alle disposizioni relative ad altre sostanze nutritive applicabili agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento.
5. I prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera a, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nelle tabelle 3.1 e 3.2.
6. I prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera b, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, contengono le vitamine e i sali minerali elencati nelle tabelle 3.1 e 3.2; sono fatte salve modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.
7. Le vitamine e i sali minerali contenuti nei prodotti di cui all'articolo 18 capoverso 1 lettera c, diversi da quelli destinati specificatamente ai lattanti, non devono superare i valori massimi indicati nelle tabelle 3.1 e 3.2; sono fatte salve le modifiche di una o più sostanze nutritive, sempre che siano rese necessarie dalla destinazione specifica del prodotto.

2 Valori per le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi in alimenti completi dal punto di vista nutrizionale destinati ai lattanti

21 Vitamine

Tabella 2.1

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg ER)	14	43	60	180
Vitamina D (µg)	0,25	0,75	1	3
Vitamina K (µg)	1	5	4	20
Vitamina C (mg)	1,9	6	8	25
Tiamina (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavina (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamina B ₆ (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacina (mg EN)	0,2	0,75	0,8	3
Acido folico (µg)	1	6	4	25
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Acido pantotenico (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotina (µg)	0,4	5	1,5	20
Vitamina E (mg α-ET)	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

22 Minerali

Tabella 2.2

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	5	14	20	60
Cloruro (mg)	12	29	50	125
Potassio (mg)	15	35	60	145
Calcio (mg)	12	60	50	250
Fosforo (mg) ^a	6	22	25	90
Magnesio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zinco (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Rame (µg)	4,8	29	20	120
Iodio (µg)	1,2	8,4	5	35
Selenio (µg)	0,25	0,7	1	3
Manganese (µg)	0,25	25	1	100
Cromo (µg)	–	2,5	–	10
Molibdeno (µg)	–	2,5	–	10
Fluoruro (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,2 e 2,0.

3 Valori per le vitamine, i sali minerali e gli oligoelementi in alimenti completi dal punto di vista nutrizionale diversi da quelli destinati ai lattanti

31 Vitamine

Tabella 3.1

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg ER)	8,4	43	35	180

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina D (µg)	0,12	0,65/0,75 ^a	0,5	2,5/3 ^a
Vitamina K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamina C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Tiamina (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavina (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamina B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacina (mg EN)	0,22	0,75	0,9	3
Acido folico (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Acido pantotenico (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotina (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamina E (mg α-ET)	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g di acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, ma in nessun caso meno di 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

^a Per i prodotti destinati ai bambini di età compresa tra 1 e 10 anni.

32 Minerali

Tabella 3.2

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Sodio (mg)	7,2	42	30	175
Cloruro (mg)	7,2	42	30	175
Potassio (mg)	19	70	80	295

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Calcio (mg)	8,4/12 ^a	42/60 ^a	35/50	175/250 ^a
Fosforo (mg) ¹	7,2	19	30	80
Magnesio (mg)	1,8	6	7,5	25
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Rame (µg)	15	125	60	500
Iodio (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Selenio (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Manganese (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Cromo (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Molibdeno (µg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluoruro (mg)	—	0,05	—	0,2

^a Per i prodotti destinati ai bambini di età compresa tra 1 e 10 anni.

Allegato 11

(art. 24 cpv. 1 e art. 25 cpv. 2 lett. a n. 2)

Requisiti della composizione di alimenti destinati al controllo del peso

Osservazione: i dati si riferiscono a prodotti pronti al consumo, distribuiti come tali o pronti alla preparazione secondo le istruzioni del fabbricante.

1 Valore energetico

- 11 Il valore energetico dei prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera (art. 23 lett. a) dovrebbe essere compreso tra 3360 kJ (800 kcal) e 5040 kJ (1200 kcal) per razione giornaliera.
- 12 Il valore energetico dei prodotti sostitutivi di uno o più pasti (art. 23 lett. b) dovrebbe essere compreso tra 840 kJ (200 kcal) e 1680 kJ (400 kcal) per pasto.

2 Proteine

- 21 Il valore energetico dei prodotti per un'alimentazione mirante al controllo del peso deve provenire almeno per il 25 per cento e al massimo per il 50 per cento da proteine. In nessun caso i prodotti sostitutivi di uno più pasti devono contenere più di 125 g di proteine.
- 22 Le prescrizioni al numero 21 si riferiscono a proteine il cui indice chimico corrisponde a quello delle seguenti proteine di riferimento della FAO/OMS (1985).

Proteina di riferimento ³²	g/100 g di proteina
Cistina + metionina	1,7
Istidina	1,6
Isoleucina	1,3
Leucina	1,9
Lisina	1,6
Fenilalanina + tirosina	1,9

³² Organizzazione mondiale della sanità. Energy and protein requirements (valore energetico ed esigenze proteiche). Rapporto di una seduta comune FAO/OMS/UNU. Ginevra: Organizzazione mondiale della sanità, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

Treonina	0,9
Triptofano	0,5
Valina	1,3

- 23 Se l'indice chimico si situa al di sotto del 100 per cento dell'indice della proteina di riferimento, il tenore proteico minimo va aumentato di conseguenza. L'indice chimico della proteina deve in ogni caso corrispondere ad almeno l'80 per cento dell'indice della proteina di riferimento.
- 24 L'indice chimico è il rapporto più basso tra la quantità di ciascun aminoacido essenziale della proteina presente e la quantità di ciascun aminoacido corrispondente della proteina di riferimento.
- 25 In ogni caso, l'aggiunta di aminoacidi è permessa soltanto per il miglioramento del valore nutritivo della proteina e soltanto nella quantità strettamente necessaria.

3 Grassi

- 31 Il valore energetico dei grassi non può superare il 30 per cento del valore energetico totale del prodotto.
- 32 I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono contenere almeno 4,5 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).
- 33 I prodotti sostitutivi di uno o più pasti devono contenere almeno 1 g di acido linoleico (sotto forma di gliceridi).

4 Fibre alimentari

I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono contenere tra 10 g e 30 g di fibre alimentari per razione quotidiana.

5 Vitamine e sali minerali

- 51 I prodotti sostitutivi dell'intera razione giornaliera devono fornire almeno il 100 per cento delle quantità di vitamine e sali minerali indicate nella tabella seguente.
- 52 I prodotti sostitutivi di uno o più pasti devono fornire, per ogni pasto, almeno il 30 per cento delle quantità di vitamine e di sali minerali indicate nella tabella seguente; inoltre tali prodotti devono contenere almeno 500 mg di potassio per ogni pasto.
-

Vitamina A	(µg equivalente retinolo)	700
Vitamina D	(µg)	5
Vitamina E	(mg equivalente tocoferolo)	10
Vitamina C	(mg)	45
Vitamina B ₁ (tiamina)	(mg)	1,1
Vitamina B ₂ (Riboflavina)	(mg)	1,6
Niacina	(mg equivalente nicotinamide)	18
Vitamina B ₆	(mg)	1,5
Acido folico/folacina	(µg)	200
Vitamina B ₁₂	(µg)	1,4
Biotina	(µg)	15
Acido pantotenico	(mg)	3
Calcio	(mg)	700
Fosforo	(mg)	550
Potassio	(mg)	3100
Ferro	(mg)	16
Zinco	(mg)	9,5
Rame	(mg)	1,1
Iodio	(µg)	130
Selenio	(µg)	55
Sodio	(mg)	575
Magnesio	(mg)	150
Manganese	(mg)	1

Allegato 12

(art. 15 cpv. 1, 2 e 4)

Osservazioni concernenti i prodotti fitosanitari in alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento, alimenti per lo svezzamento a base di cereali e pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età

Elenco A: Prodotti fitosanitari vietati

- Disulfoton (somma di disulfoton, solfosside di disulfoton e solfone di disulfoton, espressa in disulfoton)
- Fensulfothion (somma di fensulfothion, del suo analogo d'ossigeno e dei loro solfoni, espressa in fensulfothion)
- Fentin, espresso in cationi di trifenilstagno
- Alossifop (somma di alossifop, dei suoi sali ed esteri compresi i composti, espressa in alossifop)
- Eptacloro e *trans*-eptacloro eposside, espressi in eptacloro
- Esaclorobenzene
- Nitrofen
- Ometoato
- Terbufos (somma di terbufos, del suo solfosside e solfone, espressa in terbufos)
- Aldrin e dieldrin, espressi in dieldrin
- Endrin

Elenco B³³:

1. I prodotti fitosanitari contenuti nell'elenco A sono considerati non utilizzati se i valori massimi dei residui di tali sostanze non sono superiori a 0,003 mg/kg.³⁴
2. Aldrin e dieldrin, espressi in dieldrin ed endrin, sono considerati non utilizzati se i valori massimi dei residui di tali sostanze non sono superiori a 0,003 mg/kg.

Elenco C³³:

Denominazione chimica	Quantità massime di residui (mg/kg)
-----------------------	-------------------------------------

³³ I valori riportati negli elenchi B e C si riferiscono ai prodotti pronti per il consumo o ricostituiti in base alle istruzioni del fabbricante.

³⁴ In deroga al numero 1, ai prodotti fitosanitari di cui all'elenco C si applicano i valori massimi dei residui ivi menzionate.

Cadusafos	0.006
Demeton-S-metile/demeton-S-metile- solfone/oxidemeton-metile (isolata- mente o insieme, espressi in demeton- S-metile)	0.006
Etoprofos	0.008
Fipronil (somma di fipronil e fipronil- desulfinyl, espressa in fipronil)	0.004
Propineb/propilentiourea (somma di propineb e propilentiourea)	0.006

Allegato 13
(art. 29 lett. a e c)

Requisiti dei prodotti energetici e dei preparati contenenti proteine e aminoacidi

1 Requisiti dei prodotti energetici

11 Prodotti ricchi di carboidrati

- | | |
|---------------------------|---|
| a. Carboidrati | varie sorte di zuccheri o prodotti di degradazione dell'amido diversamente riassorbibili |
| b. Fonte di energia | almeno l'80 per cento da carboidrati |
| c. Energia da carboidrati | al massimo il 50 per cento da saccarosio |
| d. Tenore energetico | almeno 300 kJ (70 kcal) per 100 ml ovvero 1400 kJ (335 kcal) per 100 g di sostanza secca (riferita al prodotto pronto al consumo) |

12 Prodotti ricchi di energia

- | | |
|----------------------|--|
| a. Tenore energetico | almeno 1400 kJ (335 kcal) per 100 g di sostanza secca |
| b. Fonte di energia | almeno il 50 per cento da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi |

13 Bevande energetiche

- | | |
|----------------------|--|
| a. Tenore energetico | almeno 190 kJ (45 kcal) per 100 ml |
| b. Fonte di energia | almeno il 50 per cento da carboidrati e al massimo il 30 per cento da grassi |

2 Requisiti dei preparati contenenti proteine e aminoacidi

- | | |
|--------------------------|--|
| a. Proteine di collagene | Possono ammontare al massimo al 20 per cento della parte proteica. |
| b. Apporto proteico | Al massimo 2 g per kg di peso corporeo al giorno, comprese le proteine assunte con la normale alimentazione. |

PROGETTO

Sostanze ammesse negli alimenti per sportivi

Sostanza	Sali	Dichiarazione	Requisiti
Aminoacidi			
L-isoleucina L-leucina L-lisina L-metionina L-fenilalanina L-treonina L-valina		in mg/razione giornaliera o in mg/100 g di proteine, in g/ razione giornaliera o in g/100 g di proteine	min. 700 mg/giorno* □ min. 1,1 g/giorno* □ min. 700 mg/giorno* □ min. 1,1 g/giorno* □ min. 1,1 g/giorno* □ min. 500 mg/giorno* □ min. 800 mg/giorno* □ il fabbisogno ottimale è circa il doppio
L-arginina L-cisteina L-glutamina Glicina L-ornitina L-tirosina		in mg/razione giornaliera o in mg/100 g di proteine, in g/razione giornaliera o in g/100 g di proteine	max. 2,5 g/giorno □ max. 1 g/giorno □ max. 10 g/giorno □ max. 5 g/giorno □ max. 2 g/giorno □ max. 1,2 g/giorno
Beta-alanina	Beta-alanina, n. CAS. 107-95-9, grado di purezza 98-101%; metalli pesanti 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0.1 ppm; Cd ≤ 1 ppm	in g/razione giornaliera; può essere assunta al massimo mezza dose giornaliera alla volta. Non assumere per oltre 8–10 settimane.	max. 3.2 g/giorno Utilizzo e consegna: – L'assunzione va distribuita in almeno 2 dosi al giorno, preferibilmente insieme a un pasto

			<ul style="list-style-type: none"> – Non assumere per oltre 8–10 settimane – Consegna solo sotto forma di compresse formulate con metodi adeguati (additivi) come compresse "slow-release".
			Non sono consentite pubblicità
L-carnitina	Base, tartrato, □ fumarato	in mg/razione giornaliera	max. 1000 mg/giorno
L-citrullina	Malato		max. 1000 mg/giorno
Caffeina		in mg/100 ml o □ in mg/100 g o □ in mg/razione giornaliera □ o in parte percentuale (%) nel prodotto	max. 3 mg/kg peso del corpo/giorno
Colina			max. 1000 mg/giorno
Creatina	Monoidrato □ Piruvato	in g/razione giornaliera	3 g/giorno □ 5 g/giorno
Colture batteri- che vive	Specificazioni secondo l'allegato 16	Con la nomenclatura scientifica specifica dell'ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes)	min. 108 UFC (unità formanti colonie) per razione giornaliera
Glucuronolattone		in mg/100 ml	max. 240 mg/100 ml
Inositolo			da 300 a 1000 mg/giorno
D-ribosio		in mg/100 ml	max. 200 mg/100 ml
Taurina		in mg/razione giornaliera	max. 1000 mg/porzione

PROGETTO

Composti autorizzati di vitamine, sali minerali e altre sostanze per gli alimenti per sportivi

1 Categoria 1: Vitamine

Vitamina A

Retinolo
Retinolo acetato
Retinolo palmitato
Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D3 (Colecalciferolo)
Vitamina D2 (Ergocalciferolo)

Vitamina E

D-alfa-Tocoferolo
DL- alfa-Tocoferolo
D-alfa-Tocoferilacetato
DL-alfa-Tocoferilacetato
D-alfa-tocoferil succinato
Tocoferoli misti³⁵
Tocotrienolo tocoferolo³⁶

Vitamina K

Fillocchinone (Fitomenadione)
Menachinone³⁷

³⁵ α -tocoferolo <20 %, β -tocoferolo < 10 %, γ -tocoferolo 50–70 %, e δ -tocoferolo 10–30 %

³⁶ Livelli tipici dei singoli tocoferoli e tocotrienoli sono:

- 115 mg/g α -tocoferolo (minimo 101 mg/g);
- 5 mg/g β -tocoferolo (minimo < 1 mg/g);
- 45 mg/g γ -tocoferolo (minimo 25 mg/g);
- 12 mg/g δ -tocoferolo (minimo 3 mg/g);
- 67 mg/g α -tocotrienolo (minimo 30 mg/g);
- < 1 mg/g β -tocotrienolo (minimo < 1 mg/g);
- 82 mg/g γ -tocotrienolo (minimo 45 mg/g);
- 5 mg/g δ -tocotrienolo (minimo 1 mg/g).

³⁷ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

Vitamina B₁

Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato
Tiamina monofosfato cloruro
Tiamina pirofosfato cloruro

Vitamina B₂

Riboflavina
Riboflavina-5'-fosfato di sodio

Niacina

Acido nicotinico
Nicotinamide
Esanicotinato di inositolo (esaniacinato di inositolo)

Acido pantotenico

D-pantotenato, calcio
D-Pantotenato di sodio
D-pantenolo
Pantetina

Vitamina B₆

Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Piridossale -5'-fosfato
Dipalmitato di piridossina

Folato

Acido pteroilglutammico
L-metil-folato di calcio

Vitamina B₁₂

Cianocobalamina
Idrossocobalamina
5'-deossiadenosilcobalamina
Metilcobalamina

Biotina

D-Biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico
L-Ascorbato di sodio
L-ascorbato di calcio (può contenere fino al 2 % di treonato)
L-ascorbato di potassio
6-palmitato di L-ascorbile
L-ascorbato di magnesio
L-ascorbato di zinco

Categoria 2: Sali minerali

Calcio

Acetato di calcio
L-ascorbato di calcio
Bisglicinato di 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
Piruvato di calcio
Sali di calcio dell'acido ortofosforico
Succinato di calcio
Idrossido di calcio
Calcio L-lisinato
Malato di calcio
Ossido di calcio
Calcio L-pidolato
L-treonato di calcio
Solfato di calcio

Magnesio

Acetato di magnesio
Ascorbato di magnesio
Bisglicinato di magnesio
Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Lattato di magnesio
Magnesio L-lisinato
Idrossido di magnesio
Magnesio malato
Ossido di magnesio
Magnesio L-pidolato
Citrato di potassio e magnesio
Magnesio piruvato
Magnesio succinato
Solfato di magnesio
Magnesio taurato
Magnesio acetil taurato

Calcio – Magnesio – Miscela

Polvere di dolomite

Polvere di corallo fossile (scleratinia)

Ferro

Carbonato ferroso

Citrato ferroso

Citrato ferrico di ammonio

Gluconato ferroso

Fumarato ferroso

Difosfato ferrico di sodio

Lattato ferroso

Solfato ferroso

Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)

Saccarato ferrico

Ferro elementare (carbonile + elettrolitico + riduzione con idrogeno)

Bisglicinato ferroso

L-pidolato ferroso

Fosfato ferroso (II)

Ferro (II) taurato

Fosfato di ammonio ferroso

Sodio ferrico EDTA

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)

Iodio

Ioduro di potassio

Iodato di potassio

Ioduro di sodio

Iodato di sodio

Zinco

Acetato di zinco

L-ascorbato di zinco

L-aspartato di zinco

Bisglicinato di zinco

Cloruro di zinco

Citrato di zinco

Gluconato di zinco

Lattato di zinco
Zinco L-lisinato
Zinco malato
Zinco mono-L-metionina solfato
Ossido di zinco
Carbonato di zinco
Zinco L-pidolato
Picolinato di zinco
Solfato di zinco

Manganese

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

Sodio

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

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
Potassio L-pidolato
Potassio malato
Sali di potassio dell'acido orto fosforico
Solfato di potassio

Selenio

L-selenometionina
Lievito arricchito in selenio³⁸
Acido selenioso
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

Cromo

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

Molibdeno (VI)

Molibdato di ammonio
Molibdato di potassio
Molibdato di sodio

Fuoro

Fluoruro di calcio
Fluoruro di potassio
Fluoruro di sodio
Monofluorofosfato di sodio

Boro

Acido borico
Borato di sodio

Silicio

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

³⁸ 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.

Categoria 3: Altre sostanze

Aminoacidi

Osservazione: nel caso degli aminoacidi ammessi possono essere utilizzati anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati.

L-alanina
L-arginina
L-citrullina
L-cisteina
L-cistina
L-istidina
L-acido glutammico
L-glutammina
Glicina
L-isoleucina
L-leucina
L-lisina
L-lisina acetata
L-metionina
L-ornitina
L-fenilalanina
L-prolina
L-serina
L-treonina
L-triptofano
L-tirosina
L-valina

Altre sostanze

Oleoresina ricca di astaxantina estratta dal *Haematococcus Pluvialis*

Colture batteriche (vive)
Beta-glucano estratto da avena e/od orzo
Cloridrato di betaina
L-carnitina
L-cloridrato di carnitina
L-carnitina-L-tartrato
Colina
Cloruro di colina
Tartrato di colina
Citrato di colina
Condroitina solfato (Ph. Eur.)
Coenzima Q10 (ubichinone, ubichinolo)

Caffeina
DHA e i suoi esteri di oli di pesce e di alghe
EPA e i suoi esteri di oli di pesce e di alghe.
Cloruro di glucosamina
Solfato di glucosamina
D-Glucurono- γ -lattone
Inositolo
Isoflavoni estratti da soia o trifoglio rosso
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde
Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo
Monoidrato di creatina
Creatina piruvato
Lattasi FCC (Food Chemicals Codex)
Acido linoleico estratto da oli commestibili
Luteina estratta da tagete
Licopene estratto da pomodori
Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva o di corteccia di pino
Acidi grassi Omega-3 di oli commestibili, di pesce e di alghe
Taurina
Zeaxantina estratta da tagete

Allegato 16
(art. 30 cpv. 5)

Requisiti delle colture batteriche vive da utilizzare negli alimenti per sportivi

- 1 Le colture batteriche vive utilizzate negli alimenti per sportivi devono essere idonee all'uso alimentare e innocue per la salute.
- 2 Possono essere impiegate cellule vive di ceppi di una o più specie di batteri (Species).
- 3 Occorre che siano soddisfatti i seguenti criteri:
 - 3.1 le specie di batteri devono essere preferibilmente di origine umana, non devono presentare proprietà patogene per l'uomo né possedere resistenze antibiotiche trasmissibili;
 - 3.2 le specie di batteri devono essere depositate in una collezione di ceppi internazionalmente riconosciuta;
 - 3.3 specie e ceppi devono essere caratterizzati con metodi di biologia molecolare. Ciò significa:
 - a. *Species*: ibridazione DNA-DNA oppure analisi della sequenza dell'rRNA 16S
 - b. *Ceppi*: metodi di biologia molecolare internazionalmente accettati come le procedure di fingerprint PFGE o RAPD.

Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari (OIAL)

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 10 capoverso 4, 12 capoverso 3, 14 capoverso 1, 25 capoverso 2 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Art. 1 Integratori alimentari e sostanze nutritive

¹ Gli integratori alimentari sono derrate alimentari destinate a integrare la dieta normale. Costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, sia monocomposti che pluricomposti, e sono commercializzati in forme dosate.

² Ai sensi della presente ordinanza, per sostanze nutritive si intendono vitamine e sali minerali, compresi gli oligoelementi.

Art. 2 Requisiti

¹ Gli integratori alimentari possono essere consegnati ai consumatori solamente preconfezionati.

² Per la loro assunzione, devono essere offerti in piccoli quantitativi unitari quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale e flaconi a contagocce.

³ Possono contenere:

- a. unicamente le sostanze nutritive e le altre sostanze elencate nell'allegato 1;
- b. sostanze che:
 1. sono ammesse dall'ordinanza del DFI del...² sui nuovi tipi di derrate alimentari e possono essere utilizzate come integratori alimentari,
 2. sono state autorizzate dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) come nuove derrate alimentari;

RS ...

¹ RS ...

² RS ...

2014.....

- c. derrate alimentari, fatti salvi piante, parti di piante o preparati a base di esse elencati nell'allegato 2.

⁴ Le concentrazioni massime delle sostanze nutritive e delle altre sostanze fissate nell'allegato 1 non possono essere superate per ogni dose giornaliera raccomandata.

⁵ Le forme ammesse delle sostanze nutritive e delle altre sostanze sono disciplinate nell'allegato 3.

⁶ I requisiti per le colture batteriche vive sono disciplinati nell'allegato 4.

⁷ Per gli integratori alimentari con sali minerali basilari sono ammessi sali basilari appropriati (bicarbonato, carbonato e citrato) dei sali minerali di magnesio, potassio o calcio.

Art. 3 Caratterizzazione

¹ La denominazione specifica per gli integratori alimentari è «integratore alimentare», con l'aggiunta del nome delle categorie di sostanze nutritive o altre sostanze che caratterizzano il prodotto o un'indicazione relativa alla natura di tali sostanze.

² Per gli integratori alimentari devono essere indicati il tenore di sostanze nutritive o altre sostanze e le relative percentuali rispetto alle quantità di riferimento di cui all'allegato 9 parte A dell'ordinanza del DFI del ...³ relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID) per razione giornaliera in forma numerica. I valori indicati si devono basare sui valori medi dell'analisi della derrata alimentare del produttore. L'indicazione della percentuale può essere realizzata anche in forma grafica.

³ Nella caratterizzazione occorre precisare il tenore di sostanze nutritive e altre sostanze al momento della consegna ai consumatori.

⁴ In caso di riferimento a una sostanza nutritiva o un'altra sostanza, una razione giornaliera raccomandata deve contenere:

- a. per le sostanze nutritive: almeno il 15 per cento della quantità di riferimento di cui all'allegato 9, parte A dell'OID;
- b. per le altre sostanze: almeno il 15 per cento della concentrazione massima secondo l'allegato 1.

⁵ Una dichiarazione nutrizionale volontaria deve corrispondere all'articolo 21 capoversi 1–5 OID.

⁶ In caso di riferimento a colture batteriche vive o lattasia, una razione giornaliera raccomandata deve contenere:

- a. per le colture batteriche vive: almeno 10⁸ UFC (unità formanti colonie);
- b. per la lattasia: 4500 unità FCC (Food Chemicals Codex).

⁷ L'aggiunta di colture batteriche vive deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica come segue:

³ RS ...

- a. con la nomenclatura scientifica specifica secondo le prescrizioni dell'International Committee on Systematics of Prokaryotes⁴; oppure
- b. con l'indicazione «con batteri acidolattici».

⁸ Oltre alle indicazioni specificate nell'articolo 3 capoverso 1 lettere a–i, k, m e o–q OID, occorre indicare:

- a. la dose giornaliera raccomandata in porzioni del prodotto;
- b. l'avvertenza di non superare la dose giornaliera raccomandata;
- c. un'indicazione secondo cui gli integratori alimentari non devono essere utilizzati in sostituzione di un'alimentazione variata;
- d. un'indicazione secondo cui i prodotti devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini piccoli;
- e. per le altre sostanze, le avvertenze di cui all'allegato 1.

Art. 4 Restrizioni della pubblicità

La caratterizzazione, la presentazione e la pubblicità degli integratori alimentari non possono contenere riferimenti tramite i quali si afferma o si risveglia l'impressione che con un'alimentazione equilibrata e variata in generale non è possibile un apporto adeguato delle quantità di sostanze nutritive.

Art. 5 Obbligo di notifica

¹ Chiunque fabbrica o importa integratori alimentari e li intende immettere sul mercato deve notificarlo all'USAV prima della prima immissione sul mercato.

² Alla notifica occorre allegare un campione dell'etichetta utilizzata per l'integratore alimentare.

Art. 6 Requisiti di purezza

¹ Per le sostanze elencate nell'allegato 3 valgono i requisiti specifici di purezza per gli additivi fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012⁵.

² Per le sostanze elencate nell'allegato 3, per i quali non sono stati fissati requisiti di purezza, valgono i requisiti di purezza riconosciuti generalmente e raccomandati dagli organismi internazionali.

⁴ www.the-icsp.org/

⁵ 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) n. 966/2014, GU L 272 del 13.9.2014, pag. 1.

Art. 7 Adeguamento degli allegati

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

Art. 8 Disposizioni transitorie

¹ Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoversi 1, 3 e 4 ODerr.

² Le derrate alimentari che sottostanno all'obbligo di notifica secondo l'articolo 5 capoverso 1 e che sono già in commercio e sono state notificate secondo il diritto anteriore sono considerate notificate anche secondo il diritto attuale.

Art. 9 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato I
(art. 2 cpv. 3 lett. a e 4 e art. 3 cpv. 4 lett. b e 8 lett. e)

Sostanze nutritive e altre sostanze nelle concentrazioni massime ammesse per gli adulti

Sostanze nutritive e altre sostanze	Concentrazioni massime ammesse per gli adulti	Restrizioni/avvertenze (<i>corsivo</i>)
1 Sostanze nutritive		
1.1 Vitamine		
Vitamina A	1600 µg	Per persone dai 60 anni
Vitamina D	15 µg	
	20 µg	
Vitamina E	36 mg	«I pazienti che assumono anticoagulanti devono consultare il loro medico prima di assumere preparati a base di vitamina K.»
Vitamina C	240 mg	
Vitamina K	225 µg	
Tiamina (vitamina B ₁)	3,3 mg	
Riboflavina (vitamina B ₂)	4,2 mg	
Niacina	48 mg	Per le donne incinte fino alla 12 ^a settimana di gravidanza
Vitamina B ₆	4,2 mg	
Acido folico/folacina	600 µg	
	800 µg	
Vitamina B ₁₂	7,5 µg	
Biotina	450 µg	
Acido pantotenico	18 mg	
1.2 Sali minerali e oligoelementi		
Calcio	800 mg	
Fosforo	700 mg	
Ferro	14 mg	

Sostanze nutritive e altre sostanze	Concentrazioni massime ammesse per gli adulti	Restrizioni/avvertenze (<i>corsivo</i>)
		Per le donne incinte e che allattano
Magnesio	30 mg	
Zinco	375 mg	
Iodio	15 mg	
Selenio	150 µg	
Rame	55 µg	
Manganese	1 mg	
Cromo	2 mg	
Molibdeno	40 µg	
Potassio	50 µg	
Cloruro	2000 mg	
Silicio	800 mg	
	200 mg	
2 Altre sostanze		
2.1 Aminoacidi		
L-istidina	600 mg	
L-isoleucina	700 mg	
L-leucina	1100 mg	
L-lisina	700 mg	
L-metionina + L-cisteina (come somma)	900 mg	
L-fenilalanina + L-tirosina (come somma)	1500 mg	
L-treonina	500 mg	
L-valina	800 mg	
2.2 Altre sostanze		
Acido α -linolenico (n-3)	2 g	
Astaxantina	4 mg	
Betaina	1,5 g	
Carotenoide luteina	10 mg	
Carotenoide licopina	15 mg	

Sostanze nutritive e altre sostanze	Concentrazioni massime ammesse per gli adulti	Restrizioni/avvertenze (<i>corsivo</i>)
Carotenoide zeaxantina	2 mg	
Colina	550 mg	
Condroitina solfato	500 mg	«Non adatto alle donne incinte, alle donne che allattano, ai bambini, ai giovani e alle persone che assumono medicinali anticoagulanti.»
Coenzima Q 10	30 mg	
Acido eicosapentaenoico (EPA) + acido docosaesaenoico DHA (come somma) (a lunga catena n-3)	500 mg	
Glucosamina	750 mg	
Isoflavone	50 mg	
Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)	90 mg (calcolato come EGCG)	«Non ingerire a stomaco vuoto, durante una dieta ipocalorica rigorosa e non assumere neppure in concomitanza con altri prodotti a base di tè verde.»
Acido linoleico coniugato (CLA)	3 g	«Non adatto ai diabetici, ai giovani, alle donne incinte e alle donne che allattano.»
Creatina	3 g	
L-carnitina	1 g	
Lattasia	nessun provvedimento	I consumatori vanno 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.
Colture batteriche vive	nessun provvedimento	
Acido linolenico (n-6)	10 g	
Proantocianidine oligomeriche (OPC)	150 mg	«Un prodotto con OPC non sostituisce un'alimentazione con frutta e legumi freschi.»
Taurina	1000 mg	

Allegato 2
(art. 2 cpv. 3 lett. c)

Elenco delle piante, delle parti di piante e di preparati a base di esse che non sono ammessi negli integratori alimentari

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Aconitum napellus L.	Aconito napello	Tutte le parti	Varietà tetraploide
Acorus calamus L.	Calamo aromatico	Rizoma	
Adonis vernalis L.	Adonide gialla	Erba	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Alcanetta	Radice	
Aloe barbadensis MILL.	Aloe vera, Aloe comune, Aloés de Barbados	Succo della foglia (Essudato)	Escluso gel del parenchima fogliare
Aloe ferox MILL.	Aloe ferox	Succo della foglia (Essudato)	Escluso gel del parenchima fogliare
Anemone spp.	Anemone	Tutte le parti	
Aquilegia vulgaris L.	Aquilegia comune	Tutte le parti	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Uva ursina	Foglia	
Areca catechu L.	Palma di Betel	Frutto	
Argyreia nervosa (BURM. f.) BOJ.	Argyreia nervosa	Semi	
Aristolochia spp.	Aristolochia	Tutte le parti	
Arnica montana L.	Arnica	Fiore	
Artemisia cina O.C. BERG	Semenzina	Fiore, Semi	
Arum spp.	Aro	Tutte le parti	
Asarum europaeum L.	Baccaro comune	Tutte le parti	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebracho bianco	Corteccia, Legno	
Atropa belladonna L.	Belladonna	Tutte le parti	
Azadirachta indica A.JUSS.	Nim, Neem	Foglia, Semi	
Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Corteccia, Legno	
Berberis vulgaris L.	Crespino comune	Corteccia, Radice,	Escluso il frutto

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Brugmansia spp.	Brugmansia	Tutte le parti	
Bryonia spp.	Brionia	Tutte le parti	
Buxus sempervirens L.	Bosso comune, Bossolo	Tutte le parti	
Cassia senna L.	Senna	Foglia, Frutto	
Catha edulis FORSK.	Khat	Tutte le parti	
Catharanthus roseus (L.) G. DON	Pervinche del Madagascar	Tutte le parti	
Caulophyllum thalictroides (L.) MICHX.	Caulofillo	Tutte le parti	
Cephaelis ipecacuanha (BROT.) A. RICH.	Ipecacuana	Radice	
Chelidonium majus L.	Celidonia, Erba da porri	Erba	
Chenopodium ambrosioides L. var. An- thelminticum A. GRAY	Chenopodio	Tutte le parti	
Chondodendron tomentosum RUIZ et PAV.	Chondodendron tomentosum	Tutte le parti	
Cicuta virosa L.	Cicuta acquatica	Tutte le parti	
Cimicifuga racemosa (L.) NUTT.	Cimicifuga racemosa	Rizoma	
Citrullus colocynthis (L.) SCHRAD.	Coloquintide	Tutte le parti	
Colchicum autumnale L.	Colchico d'autunno	Tutte le parti	
Colutea arborescens L.	Vesicaria	Tutte le parti	
Conium spp.	Cicuta	Tutte le parti	
Convallaria majalis L.	Mughetto	Tutte le parti	
Convolvulus scammonia L.	Convolvulus scammonia	Tutte le parti	
Croton spp.	Crotone	Tutte le parti	
Cyclamen spp.	Ciclamino	Bulbo-Tubero	
Cynoglossum officinale L.	Lingua di cane vellutina	Erba	
Cytisus scoparius (L.) LINK	Citiso scopario	Tutte le parti	
Daphne spp.	Dafne	Tutte le parti	
Datura spp.	Stramonio	Tutte le parti	
Delphinium elatum L.	Speronella elevata	Tutte le parti	
Delphinium staphisagria L.	Stafisagria	Tutte le parti	
Digitalis spp.	Digitale	Tutte le parti	
Dryopteris filix-mas (L.) SCHOTT	Felce maschio	Tutte le parti	
Ecballium elaterium (L.) A. RICH	Cocomero asinino	Tutte le parti	
Echinopsis peruviana (BRITTON et ROSE) H.FRIEDRICH et G.D.ROWLEY	Echinopsis peruviana	Tutte le parti	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Ephedra spp.	Uva marina, Ephedra	Tutte le parti	
Erysimum cheiri (L.) CRANTH	Violaciocca gialla	Tutte le parti	
Erythroxylum coca LAM.	Coca	Foglia	
Euphorbia spp.	Euforbia	Tutte le parti	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST. HIL.	Gelsemino	Rizoma	
Genista tinctoria L.	Ginestra minore	Fiore	
Gloriosa superba L. e Gloriosa rothschildiana O'BRIEN. e Gloriosa simplex L.	Giglio glorioso, Giglio fiammeggiante, Giglio rampicante	Tutte le parti	
Gratiola officinalis L.	Graziella	Tutte le parti	
Griffonia simplicifolia Baill.	Griffonia simplicifolia	Semi	
Gymnema silvestre (WILLD.) R. BR.	Gymnema	Foglia	
Hedera helix L.	Edera	Foglia	
Heliotropium arborescens L.	Vainiglia, Vanigghia	Tutte le parti	
Helleborus spp.	Elleboro	Tutte le parti	
Hoodia gordonii (MASS.) SWEET	Hoodia	Tutte le parti	
Hydrastis canadensis L.	Idraste	Rhizom	
Hyoscyamus spp.	Giusquiamo	Tutte le parti	
Hypericum perforatum L.	Erba di San Giovanni comune	Erba, Fiore	
Iberis amara L.	Iberide bianca	Tutte le parti	
Ilex aquifolium L.	Agrifoglio	Frutto, Foglia	
Ipomoea purga (WENDER.) HAYNE	Gialappa	Tutte le parti	
Ipomoea violacea L.	Ipomea violacea	Semi	
Juniperus sabina L.	Ginepro sabino	Tutte le parti	
Laburnum anagyroides MEDICUS	Maggiociondolo comune	Tutte le parti	
Lactuca virosa L.	Lattuga velenosa	Tutte le parti	
Ledum palustre L.	Ledum palustre	Erba	
Lobelia spp.	Lobelia	Tutte le parti	
Lophophora williamsii (LEM. ex SALM-DYCK) COULT.	Peyote, Mescal	Tutte le parti	
Lycopodium clavatum L.	Licopodio clavato	Erba	
Lycopus europaeus L. e Lycopus virginicus L.	Erba sega comune	Erba	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Mandragora officinarum L.	Mandragora officinarum	Radice	Escluso i semi
Mucuna pruriens (L.) DC.	Mucuna pruriens	Tutte le parti	
Nerium oleander L.	Oleandrio	Tutte le parti	
Nicotiana spp.	Tabacco	Tutte le parti	
Papaver somniferum L.	Papavero domestico	Lattice essiccato	
Pausinystalia yohimbe (K.SCHUM.)	Yohimbe, Johimbe	Tutte le parti	
PIERRE ex BÉILLE			
Peganum harmala L.	Harmala, Ruta siriana, Pegano	Tutte le parti	
Petasites spp.	Farfaraccio	Tutte le parti	
Peumus boldus MOL.	Boldo	Foglia	
Physostigma venenosum BALFOUR	Fava del Calabar	Semi	
Phytolacca americana L.	Cremesina uva turca	Frutto	
Pilocarpus jaborandi HOLMES	laborandi	Foglia	
Piper methysticum G. FORST.	Kava-kava	Rizoma	
Podophyllum peltatum L.	Podophyllum peltatum	Radice, Resina	
Polygonatum multiflorum (L.) ALL.	Sigillo di Salomone maggiore	Tutte le parti	
Psychotria viridis RUIZ et PAV.	Psychotria viridis	Tutte le parti	
Pteridium aquilinum (L.) KUHN	Felce aquilina	Tutte le parti	
Pulsatilla pratensis (L.) MILL.	Pulsatilla pratensis	Tutte le parti	
Pulsatilla vulgaris MILL.	Pulsatilla comune	Tutte le parti	
Quassia amara L. e Picrasma excelsa (Sw.)	Quassia	Legno	
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. Ex KURZ	Segno serpentino	Radice	
Rhamnus catharticus L.	Spinocervino	Frutto	
Rhamnus frangula L.	Alno nero, Frangula	Corteccia	
Rhamnus purshiana DC.	Cascara Sagrada	Corteccia	
Rheum officinale BAILLON e Rheum palmatum L.	Rabarbaro	Radice	
Rhus toxicodendron L.	Sommacco velenoso, Edera velenosa	Tutte le parti	
Ricinus communis L.	Ricino	Semi	
Rubia tinctorum L.	Robbia domestica	Radice	
Ruta graveolens L.	Ruta comune	Foglia, Erba	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Salvia divinorum EPLING et JATIVA	Salvia divinorum	Tutte le parti	
Sassafras spp.	Sassafrasso	Tutte le parti	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. Et CHAM.) A. GRAY	Sabadiglia	Semi	
Scopolia spp.	Scopolia	Tutte le parti	
Senecio spp.	Senecione	Tutte le parti	
Serenoa repens (BARTR.) SMALL	Sabal serrulata	Frutto	
Sida cordifolia L.	Sida cordifolia	Tutte le parti	
Solanum dulcamara L.	Morella rampicante	Stelo	
Solanum nigrum L. emend. MILL.	Morella comune	Tutte le parti	
Spartium junceum L.	Ginestra comune	Tutte le parti	
Strophantus spp.	Strophantus	Tutte le parti	
Strychnos ignatii BERG.	Fagiolo di sant'Ignazio	Semi	
Strychnos nux vomica L.	Noce vomica	Semi	
Symphytum officinale L.	Consolida maggiore	Erba, Radice	
Tabernanthe iboga BAILL.	Iboga	Radice	
Tamus communis L.	Tamaro	Tutte le parti	
Tanacetum vulgare L.	Erba amara selvatica	Fiore, Erba	
Taxus spp.	Tasso	Tutte le parti	Escluso l'arillo
Teucrium chamaedrys L.	Camedrio comune	Tutte le parti	
Thevetia peruviana (PERS.) K. SCHUM.	Oleandro giallo del Peru	Tutte le parti	
Thuja spp.	Tuia	Tutte le parti	
Trichocereus pachanoi BRITT. Et ROSE	Cactus San Pedro	Tutte le parti	
Tussilago farfara L.	Tossilagine comune	Foglia, Fiore, Radice	
Urginea maritima (L) BAKER	Cifaglia, Cipolla marina, Scilla	Bulbo	
Valeriana edulis NUTT. ex TORR. Et GRAY ssp. Procera (H.B.K.) F. G. MEYER	Valeriana edulis	Radice	
Veratrum album L.	Veratro bianco	Rizoma	
Viburnum lantana L.	Viburno lantana	Tutte le parti	
Viburnum opulus L.	Oppio	Tutte le parti	
Vinca minor L.	Pervinca minore	Erba	
Viscum album L.	Vischio comune	Frutto, Erba	

Denominazione scientifica, botanica	Denominazione italiana	Parti di piante	Osservazioni
Voacanga africana STAPF. e Voacanga thuarsii Roem-Schu	Voacanga	Tutte le parti	
Wisteria spp.	Glicine	Tutte le parti	
Xysmalobium undulatum (L.) R. BR.	Xysmalobium undulatum	Radice	

Forme ammesse delle sostanze nutritive e altre sostanze

1. Sostanza nutritiva

1.1 Vitamine

Vitamina A

Retinolo
Acetato di retinile
Palmitato di retinile
Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D3 (Colecalciferolo)
Vitamina D2 (Ergocalciferolo)

Vitamina E

D-alfa-tocoferolo
DL-alfa-tocoferolo
Acetato di D-alfa-tocoferile
Acetato di DL-alfa-tocoferile
Succinato acido di D-alfa-tocoferile
Tocoferoli misti⁶
Tocotrienolo tocoferolo⁷

Vitamina K

Fillocchinone (fitomenadione)
Menachinone⁸

Tiamina

Cloridrato di tiamina
Mononitrato di tiamina
Tiamina monofosfato cloruro
Tiamina pirofosfato cloruro

Riboflavina

Riboflavina
Riboflavina 5'-fosfato, sodio

Niacina

Acido nicotinico
Nicotinamide
Esanicotinato di inositolo (esaniacinato di inositolo)

Acido pantotenico

D-pantotenato, calcio

⁶ α -tocoferolo <20 %, β -tocoferolo < 10 %, γ -tocoferolo 50–70 %, e δ -tocoferolo 10–30 %

⁷ Livelli tipici dei singoli tocoferoli e tocotrienoli sono:

- 115 mg/g α -tocoferolo (minimo 101 mg/g);
- 5 mg/g β -tocoferolo (minimo < 1 mg/g);
- 45 mg/g γ -tocoferolo (minimo 25 mg/g);
- 12 mg/g δ -tocoferolo (minimo 3 mg/g);
- 67 mg/g α -tocotrienolo (minimo 30 mg/g);
- < 1 mg/g β -tocotrienolo (minimo < 1 mg/g);
- 82 mg/g γ -tocotrienolo (minimo 45 mg/g);
- 5 mg/g δ -tocotrienolo (minimo 1 mg/g).

⁸ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

D-pantotenato, sodio

Dexpantenolo

Pantetina

Vitamina B₆

Cloridrato di piridossina

Piridossina-5'-fosfato

Piridossale -5' -fosfato

Folato

Acido pteroil-monoglutammico

L-metilfolato di calcio

Acido (6S)-5-metiltetraidrofolico, sale della glucosamina

Vitamina B12

Cianocobalamina

Idrossocobalamina

5' -deossiadenosilcobalamina

Metilcobalamina

Biotina

D-biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico

L-ascorbato di sodio

L-ascorbato di calcio (può contenere fino al 2 % di treonato)

L-ascorbato di potassio

6-palmitato di L-ascorbile

L-ascorbato di magnesio

L-ascorbato di zinco

1.2 Sali minerali

Calcio

Acetato di calcio

L-ascorbato di calcio

Bisglicinato di 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

Piruvato di calcio

Sali di calcio dell'acido ortofosforico

Succinato di calcio

Idrossido di calcio

Calcio L-lisinato

Malato di calcio

Ossido di calcio

Calcio L-pidolato

L-treonato di calcio

Solfato di calcio

Alghe rosse calcaree(maerl)⁹

⁹ Le alghe calcificate delle specie *Lithothamnium corallioides* e *Phymatolithon calcareum* o le loro miscele

Magnesio

Acetato di magnesio
L-ascorbato di magnesio
Bisglicinato di magnesio
Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Lattato di magnesio
Magnesio L-lisinato
Idrossido di magnesio
Magnesio malato
Ossido di magnesio
L-pidolato di magnesio
Citrato di potassio e magnesio
Magnesio piruvato
Magnesio succinato
Solfato di magnesio
Magnesio taurato
Magnesio acetil taurato

Calcio – Magnesio – Miscela

Polvere di dolomite
Polvere di corallo fossile (scleratinia)

Ferro

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

Rame

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

Iodio

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

Zinco

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

Manganese

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

Potassio

Solfato di 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
Potassio L-pidolato
Potassio malato
Sali di potassio dell'acido ortofosforico

Selenio

L-selenometionina
Lievito arricchito in selenio¹⁰
Acido selenioso
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

¹⁰ 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.

Cromo

Cloruro di cromo (III)
Lievito arricchito di cromo¹¹
Cromo (III) lattato triidrato
Nitrato di cromo
Piccolinato di cromo
Solfato di cromo (III)

Molibdeno (VI)

Molibdato di ammonio
Molibdato di potassio
Molibdato di sodio

Silicio

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

2. Altre sostanze**2.1 Aminoacidi**

Osservazione: Nel caso degli aminoacidi ammessi possono essere utilizzati anche i sali di sodio, potassio, calcio e magnesio, come pure i loro cloridrati.

L-cisteina
L-istidina
L-isoleucina
L-leucina
L-lisina
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-tirosina
L-valina

2.2 Altre sostanze**Astaxantina**

Oleoresina ricca di astaxantina estratta dal *Haematococcus Pluvialis*

Betaina

Cloridrato di betaina

Colina

Colina
Cloruro di colina
Tartrato di colina
Cittrato di colina

Condroitina solfato

Condroitina solfato (Ph. Eur.)

Coenzima Q10

Coenzima Q10 (ubichinone, ubichinolo)

¹¹ In presenza di cloruro di cromo (III) come fonte di cromo nelle colture di lievito arricchito di cromo *Saccharomyces cerevisiae* che contengono 230-300 mg di cromo/kg nella forma in polvere commercializzata. I livelli di cromo (VI) non superano lo 0,2 per cento del tenore complessivo di cromo.

DHA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe

EPA e i suoi esteri ricavati da oli di pesce o di alghe

Glucosamina

Cloruro di glucosamina

Solfato di glucosamina

Isoflavone

Isoflavoni estratti da soia o trifoglio rosso

Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG)

Catechina, epigallocatechinagallato (EGCG) del tè verde

Acido linoleico coniugato (CLA)

Acido linoleico coniugato (ALC) d'olio di cartamo

Creatina

Monoidrato di creatina

Creatina piruvato

L-carnitina

L-carnitina

L-cloridrato di carnitina

L-carnitina-L-tartrato

Lattasia

Lattasia FCC (Food Chemicals Codex)

Acido linoleico

Luteina

Luteina estratta da tagete

Licopina

Licopina estratta da pomodori

Proantocianidine oligomeriche (OPC)

Proantocianidine oligomeriche (OPC) d'uva o di corteccia di pino

Acidi grassi omega-3 d'oli vegetali, oli di pesce o di alghe

Taurina

Taurina

Zeaxantina

Zeaxantina da tagete

Allegato 4
(art. 2 cpv. 6)

Requisiti delle colture batteriche vive da utilizzare negli integratori alimentari

- 1 Le colture batteriche vive utilizzate negli integratori alimentari devono essere idone all'uso alimentare e innocue per la salute.
- 2 Possono essere impiegate cellule vive di ceppi di uno o più specie di batteri (Species).
- 3 I seguenti criteri devono essere soddisfatti:
 - 3.1 devono essere preferibilmente di origine umana, non devono presentare proprietà patogene per l'uomo né possedere resistenze antibiotiche trasmissibili;
 - 3.2 devono essere depositate in una collezione di ceppi internazionalmente riconosciuta;
 - 3.3 specie e ceppi devono essere caratterizzati con metodi di biologia molecolare. Ciò significa che:
 - a. *Species*: ibridazione DNA-DNA oppure analisi della sequenza dell'rRNA 16S
 - b. *Ceppi*: metodi di biologia molecolare internazionalmente accettati come le procedure di fingerprint PFGE o RAPD.

Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 16 lettera a e 17 capoversi 3 e 5 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Sezione 1: Oggetto

Art. 1

La presente ordinanza disciplina:

- a. la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari;
- b. la procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali;
- c. i nuovi tipi di derrate alimentari che possono essere commercializzati senza autorizzazione.

Sezione 2: Procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari

Art. 2

¹ La domanda di autorizzazione per un nuovo tipo di derrata alimentare è da trasmettere all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) in una lingua ufficiale o in inglese.

² Essa deve contenere le indicazioni seguenti sul nuovo tipo di derrata alimentare:

- a. una proposta di denominazione specifica;
- b. una descrizione del nuovo tipo di derrata alimentare;
- e. la composizione e le specificità;
- d. eventualmente i metodi di analisi;
- d. dati scientifici attestanti che il nuovo tipo di derrata alimentare corrisponde all'articolo 17 capoverso 2 ODerr;
- e. eventualmente lo scopo di utilizzo e le condizioni d'uso;

RS ...

¹ RS ...

- g. la presentazione e la caratterizzazione;
- h. la procedura di fabbricazione o i metodi di riproduzione e di moltiplicazione.

Sezione 3: Procedura di autorizzazione per i nuovi tipi di derrate alimentari tradizionali

Art. 3 Domanda di autorizzazione

¹ La domanda di autorizzazione per un nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale secondo l'articolo 17 capoverso 3 ODerr è da trasmettere all'USAV in una lingua ufficiale o in inglese.

² Essa deve contenere le indicazioni seguenti sul nuovo tipo di derrata alimentare tradizionale:

- a. una proposta di denominazione specifica;
- b. una descrizione;
- c. i dati relativi alla composizione;
- d. il Paese di provenienza;
- e. la prova dell'impiego sicuro durante gli ultimi 25 anni in un Paese estero come parte integrante dell'alimentazione normale di vaste fasce della popolazione;
- f. la presentazione e la caratterizzazione;
- g. eventualmente le condizioni d'uso.

Art. 4 Rilascio dell'autorizzazione

L'autorizzazione è rilasciata se:

- e. è stato comprovato l'impiego sicuro per almeno 25 anni in un Paese estero come parte integrante dell'alimentazione normale di vaste fasce della popolazione;
- c. è soddisfatta la condizione di cui all'articolo 17 capoverso 2 lettera c ODerr.

Art. 5 Decisioni di portata generale per le derrate alimentari tradizionali

¹ Per le derrate alimentari tradizionali, le decisioni di portata generale secondo l'articolo 17 capoverso 3 ODerr devono contenere le indicazioni seguenti:

- a. la denominazione specifica;
- b. la descrizione;
- c. il Paese di provenienza della derrata alimentare tradizionale;
- d. eventualmente le condizioni d'uso;

- e. eventualmente i requisiti specifici per la caratterizzazione della derrata alimentare tradizionale.

² Le decisioni di portata generale e il loro passaggio in giudicato sono pubblicati nel Foglio federale.

³ L'USAV informa tempestivamente le autorità di esecuzione cantonali sul rilascio di una decisione di portata generale e sul suo passaggio in giudicato.

Sezione 4: Nuovi tipi di derrate alimentari che possono essere commercializzati senza autorizzazione

Art. 6

¹ Possono essere commercializzati senza autorizzazione i nuovi tipi di derrate alimentari elencati nell'allegato.

² L'USAV può aggiornare l'allegato se un nuovo tipo di derrata alimentare soddisfa i requisiti di cui all'articolo 17 capoverso 2 ODerr.

Sezione 5: Entrata in vigore

Art. 7

La presente ordinanza entra in vigore il

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato
(art. 6 cpv. 1)

Nuovi tipi di derrate alimentari che possono essere commercializzati in Svizzera senza autorizzazione

I nuovi tipi di derrate alimentari che figurano nell'elenco non necessitano di un'autorizzazione per poter essere commercializzati in Svizzera, purché soddisfino le condizioni indicate nella seconda colonna.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Zeaxantina sintetica	Decisione di esecuzione 2013/49/UE della Commissione del 22 gennaio 2013 che autorizza l'immissione sul mercato della zeaxantina sintetica in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 21 del 24.1.2013, pag. 32.
Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Decisione di esecuzione 2013/50/UE della Commissione, del 22 gennaio 2013 che autorizza un ampliamento dell'uso dei semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>) in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 21 del 24.1.2013, pag. 34
Lattoferrina bovina	Decisione di esecuzione 2012/727/UE della Commissione del 22 novembre 2012 che autorizza l'immissione sul mercato della lattoferrina bovina in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (FrieslandCampina), GU L 327 del 27.11.2012, pag. 52.
Diidrocapsiato	Decisione di esecuzione 2012/726/UE della Commissione del 22 novembre 2012 che autorizza l'immissione sul mercato del diidrocapsiato in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio; GU L 327 del 27.11.2012, pag. 49.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Lattoferrina bovina	Decisione di esecuzione 2012/725/UE della Commissione del 22 novembre 2012 che autorizza l'immissione sul mercato della lattoferrina bovina in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (Morinaga), GU L 327 del 27.11.2012, pag. 46.
Gamma-ciclodestrina	Decisione di esecuzione 2012/288/UE della Commissione del 1° giugno 2012 che autorizza l'immissione sul mercato della gamma-ciclodestrina in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 144 del 5.6.2012, pag. 41.
Base per gomma da masticare	Decisione di esecuzione 2012/461/UE della Commissione del 3 agosto 2012 che autorizza la commercializzazione di una nuova base per gomma da masticare in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la decisione di esecuzione della Commissione 2011/882/UE, GU L 210 del 7.8.2012 pag. 14.
Base per gomma da masticare	Decisione di esecuzione 2011/882/UE della Commissione del 21 dicembre 2011 che autorizza la commercializzazione di una nuova base per gomma da masticare in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 343 del 23.12.2011 pag. 121.
Beta-glucani del lievito	Decisione di esecuzione 2011/762/UE della Commissione del 24 novembre 2011 che autorizza la commercializzazione dei beta-glucani del lievito quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 313 del 26.11.2011, pag. 41.
Flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Decisione di esecuzione 2011/761/UE della Commissione del 24 novembre 2011 che autorizza l'immissione sul mercato di flavonoidi derivati dalla <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 313 del 26.11.2011, pag. 37.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia	Decisione di esecuzione 2011/513/UE della Commissione del 19 agosto 2011 che autorizza la commercializzazione di fosfatidilserina ricavata da fosfolipidi di soia quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 215 del 20.8.2011, pag. 20.
Estratto di fagioli neri fermentati	Decisione di esecuzione 2011/497/UE della Commissione del 9 agosto 2011 che autorizza la commercializzazione dell'estratto di fagioli neri fermentati in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 205 del 10.8.2011, pag. 33.
Amido di mais fosfatato	Decisione di esecuzione 2011/494/UE della Commissione del 5 agosto 2011 che autorizza la commercializzazione dell'amido di mais fosfatato quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 204 del 9.8.2011, pag. 23.
Cromo picolinato	Decisione 2011/320/UE della Commissione del 27 maggio 2011 che autorizza la commercializzazione del cromo picolinato quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 143 del 31.5.2011, pag. 36.
Complesso chitina-glucano derivato dall' <i>Aspergillus niger</i>	Decisione 2011/76/UE della Commissione del 2 febbraio 2011 che autorizza l'immissione sul mercato di un complesso chitina-glucano derivato dall' <i>Aspergillus niger</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 29, del 3.2.2011, pag. 34.
Estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i> (fungo Shiitake)	Decisione 2011/73/UE della Commissione del 2 febbraio 2011 che autorizza l'immissione sul mercato di un estratto miceliale del <i>Lentinula edodes</i> (fungo Shiitake) quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 29 del 3.2.2011, pag. 30.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Prodotto peptidico di origine ittica (<i>Sardinops sagax</i>)	Decisione 2011/80/UE della Commissione del 4 febbraio 2011 che autorizza l'immissione sul mercato di un prodotto peptidico di origine ittica (<i>Sardinops sagax</i>) come nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 31 del 5.2.2011, pag. 48.
Fosfato ferroso di ammonio	Decisione 2010/715/UE della Commissione del 25 novembre 2010 che autorizza la commercializzazione del fosfato ferroso di ammonio in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 310 del 26.11.2010, pag. 16.
Feredetato sodico	Decisione 2010/331/UE della Commissione del 14 giugno 2010 che autorizza l'immissione sul mercato del feredetato sodico in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 149 del 14.6.2010, pag. 16.
Purea e concentrato dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i>	Decisione 2010/228/UE della Commissione del 21 aprile 2010 che autorizza l'immissione sul mercato di purea e concentrato dei frutti di <i>Morinda citrifolia</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 102 del 23.4.2010, pag. 49.
Semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>)	Decisione 2009/827/CE della Commissione del 13 ottobre 2009 che autorizza l'immissione sul mercato dei semi di chia (<i>Salvia hispanica</i>) in qualità di nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 294 del 11.11.2009, pag. 14.
Estratto della foglia di erba medica (<i>Medicago sativa</i>)	Decisione 2009/826/CE della Commissione del 13 ottobre 2009 che autorizza la commercializzazione di un estratto della foglia di erba medica (<i>Medicago sativa</i>) quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare conformemente al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 294 del 11.11.2009, pag. 12.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium sp.</i>	Decisione 2009/778/CE della Commissione del 22 ottobre 2009 relativa all'ampliamento degli usi dell'olio derivato dalla microalga <i>Schizochytrium sp.</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 278 del 23.10.2009, pag. 56.
Olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia sp.</i>	Decisione 2009/777/CE della Commissione del 21 ottobre 2009 relativa all'ampliamento degli usi dell'olio derivato dalla microalga <i>Ulkenia sp.</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 278 del 23.10.2009, pag. 54.
Estratto lipidico del krill antartico <i>Euphausia superba</i>	Decisione 2009/752/CE della Commissione del 12 ottobre 2009 che autorizza l'immissione sul mercato di un estratto lipidico del krill antartico <i>Euphausia superba</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 268 del 13.10.2009, pag. 33.
Licopene	Decisione 2009/362/CE della Commissione del 30 aprile 2009 che autorizza la commercializzazione del licopene in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 110 del 1.5.2009, S 54.
Licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i>	Decisione 2009/365/CE della Commissione, del 28 aprile 2009, che autorizza la commercializzazione del licopene ottenuto da <i>Blakeslea trispora</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 111 del 5.5.2009, pag. 31.
Oleoresina di licopene estratta dal pomodoro	Decisione 2009/355/CE della Commissione, del 28 aprile 2009, che autorizza la commercializzazione dell'oleoresina di licopene estratta dal pomodoro in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 109 del 30.4.2009, pag. 47.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Licopene	Decisione 2009/348/CE della Commissione, 23 aprile 2009 che autorizza la commercializzazione del licopene in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 106 del 28.4.2009, pag. 55.
Vitamina K2 (menachinone) ottenuta mediante il <i>Bacillus subtilis natto</i>	Decisione 2009/345/CE della Commissione del 22 aprile 2009 che autorizza la commercializzazione della vitamina K2 (menachinone) ottenuta mediante il <i>Bacillus subtilis natto</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 105 del 25.4.2009, pag. 16.
Foglie di <i>Morinda citrifolia</i>	Decisione 2008/985/CE della Commissione del 15 dicembre 2008 che autorizza la commercializzazione delle foglie di <i>Morinda citrifolia</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 352 del 31.12.2008, pag. 46.
Olio ricco di acido arachidonico estratto da <i>Mortierella alpina</i>	Decisione 2008/968/CE della Commissione del 12 dicembre 2008 che autorizza la commercializzazione dell'olio ricco di acido arachidonico estratto da <i>Mortierella alpina</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 344 del 20.12.2008, pag. 123.
Polpa disidratata del frutto del baobab	Decisione 2008/575/CE della Commissione del 27 giugno 2008 che autorizza la commercializzazione della polpa disidratata del frutto del baobab quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 183 del 11.7.2008, pag. 38.
Olio di semi di <i>Allanblackia</i>	Decisione 2008/559/CE della Commissione del 27 giugno 2008 che autorizza l'immissione sul mercato dell'olio di semi di <i>Allanblackia</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 180 del 9.7.2008, pag. 20.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Olio di Echium raffinato	Decisione 2008/558/CE della Commissione del 27 giugno 2008 che autorizza la commercializzazione dell'olio di Echium raffinato in qualità di nuovo ingrediente alimentare nell'ambito del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 180 del 9.7.2008, pag. 17.
Alfa-ciclodestrina	Decisione 2008/413/CE della Commissione, del 26 maggio 2008 che autorizza la commercializzazione dell'alfa-ciclodestrina in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 146 del 05.06.2008, pag. 12.
Bevande a base di riso addizionate di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2008/36/CE della Commissione del 10 gennaio 2008 che autorizza l'immissione sul mercato di bevande a base di riso addizionate di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 8 del 11.1.2008, pag. 15.
Olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2007/343/CE della Commissione del 15 maggio 2007 che autorizza l'immissione sul mercato di olio arricchito di fitosteroli/fitostanoli quale nuovo ingrediente in applicazione del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 129 del 17.5.2007, pag. 63.
Olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo	Decisione 2006/720/CE della Commissione del 23 ottobre 2006 che autorizza la commercializzazione di un olio di origine vegetale a base di diacilglicerolo quale nuovo prodotto alimentare a norma al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 296 del 26.10.2006, pag. 10.
Licopene derivato da <i>Blakeslea trispora</i>	Decisione 2006/721/CE della Commissione del 23 ottobre 2006 che autorizza la commercializzazione del licopene derivato da <i>Blakeslea trispora</i> quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 296 del 26.10.2006, pag. 13.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Olio di colza ad alto tenore di insaponificabili	Decisione 2006/722/CE della Commissione del 24 ottobre 2006 che autorizza la commercializzazione di «olio di colza ad alto tenore di insaponificabili» quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 296 del 26.10.2006, pag. 17.
Olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili	Decisione 2006/723/CE della Commissione del 24 ottobre 2006 che autorizza la commercializzazione di «olio di germi di granturco ad alto tenore di insaponificabili» quale nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 296 del 26.10.2006, pag. 20.
Pane di segale addizionato di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2006/59/CE della Commissione del 24 gennaio 2006 che autorizza la commercializzazione di pane di segale addizionato di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti o ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 31 del 3.2.2006, pag. 21.
Pane di segale addizionato di fitosterolo/fitostanolo	Decisione 2006/58/CE della Commissione del 24 gennaio 2006 che autorizza l'immissione sul mercato del pane di segale addizionato di fitosterolo/fitostanolo quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, ABI L 31 del 3.2.2006, pag. 18.
Isomaltulosio	Decisione 2005/581/CE della Commissione del 25 luglio 2005 che autorizza la commercializzazione dell'isomaltulosio quale nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare conformemente al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 199 del 29.7.2005, pag. 90.
Isomaltulosio	Decisione 2005/457/CE della Commissione del 4 aprile 2005 che autorizza l'immissione in commercio dell'isomaltulosio come nuovo alimento o nuovo ingrediente alimentare in forza del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 160 del 23.6.2005, pag. 28.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Bevande a base di latte addizionate di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti o nuovi ingredienti alimentari	Decisione 2004/845/CE della Commissione del 12 novembre 2004 che autorizza la commercializzazione di bevande a base di latte addizionate di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti o nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 366 del 11.12.2004, pag. 14.
Margarine spalmabili, bevande alla frutta a base di latte, prodotti tipo yogurt e prodotti del tipo formaggi molli, addizionati di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2004/336/CE della Commissione del 31 marzo 2004 che autorizza l'immissione sul mercato di margarine spalmabili, bevande alla frutta a base di latte, prodotti tipo yogurt e prodotti del tipo formaggi molli, addizionati di fitosteroli/fitostanoli in qualità di nuovi prodotti o nuovi ingredienti alimentari ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 105 del 14.4.2004, pag. 49.
Prodotti del tipo latte e del tipo yogurt addizionati di esteri di fitosterolo	Decisione 2004/335/CE della Commissione del 31 marzo 2004 che autorizza la commercializzazione di prodotti del tipo latte e del tipo yogurt addizionati di esteri di fitosterolo quali nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 105 del 14.4.2004, pag. 46.
Margarine spalmabili, prodotti tipo latte, prodotti tipo yogurt, salse e condimenti addizionati di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2004/334/CE della Commissione del 31 marzo 2004 che autorizza la commercializzazione di margarine spalmabili, prodotti tipo latte, prodotti tipo yogurt, salse e condimenti addizionati di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti alimentari o nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 105 del 14.4.2004, pag. 43.
Margarine spalmabili, condimenti per insalate, prodotti tipo latte, prodotti tipo latte fermentato, bevande a base di soia e prodotti tipo formaggio addizionati di fitosteroli/fitostanoli	Decisione 2004/333/CE della Commissione del 31 marzo 2004 che autorizza la commercializzazione di margarine spalmabili, condimenti per insalate, prodotti tipo latte, prodotti tipo latte fermentato, bevande a base di soia e prodotti tipo formaggio addizionati di fitosteroli/fitostanoli quali nuovi prodotti alimentari o nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 105 del 14.4.2004, pag. 40.
Varianti di salatrim	Decisione 2003/867/CE della Commissione del 1o dicembre 2003 che autorizza la commercializzazione delle varianti di salatrim quali nuovi ingredienti alimentari a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 326 del 13.12.2003, pag. 32.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Olio ad alto tenore di DHA (acido docosaesaenoico) derivato dalla microalga <i>Schizochytrium sp.</i>	Decisione 2003/427/CE della Commissione del 5 giugno 2003 che autorizza l'immissione sul mercato di olio ad alto tenore di DHA (acido docosaesaenoico) derivato dalla microalga <i>Schizochytrium sp.</i> in qualità di nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 144 del 12.6.2003, pag. 13.
«Succo di noni» (succo del frutto della <i>Morinda citrifolia</i> L.)	Decisione 2003/426/CE della Commissione del 5 giugno 2003 che autorizza l'immissione sul mercato del «succo di noni» (succo del frutto della <i>Morinda citrifolia</i> L.) in qualità di nuovo prodotto alimentare a norma del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 144 del 12.6.2003, pag. 12.
Proteine coagulate di patate e relativi idrolizzati	Decisione 2002/150/CE della Commissione del 15 febbraio 2002 relativa all'autorizzazione per la commercializzazione di proteine coagulate di patate e relativi idrolizzati quali nuovi ingredienti alimentari conformemente al regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 50 del 21.2.2002, pag. 92.
Preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i> come nuovo ingrediente alimentare in prodotti di panetteria	Decisione 2001/122/CE della Commissione, del 30 gennaio 2001 che autorizza l'immissione sul mercato di un preparato di destrano prodotto da <i>Leuconostoc mesenteroides</i> come nuovo ingrediente alimentare in prodotti di panetteria nel quadro del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 44 del 15.02.2001, pag. 46.
Preparati a base di frutta pastorizzati prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione	Decisione 2001/424/CE della Commissione del 23 maggio 2001 che autorizza l'immissione sul mercato di preparati a base di frutta pastorizzati prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione in virtù del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 151 del 7.6.2001, pag. 42.
Trealosio	Decisione 2001/721/CE della Commissione del 25 settembre 2001 che autorizza l'immissione sul mercato del trealosio in qualità di nuovo prodotto alimentare o nuovo ingrediente alimentare ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 269 del 10.10.2001, pag. 17.

Derrate alimentari	Prescrizione da rispettare
Margarine spalmabili addizionate di esteri di fitosterolo	Decisione 2000/500/CE della Commissione del 24 luglio 2000 che autorizza l'immissione sul mercato di «margarine spalmabili addizionate di esteri di fitosterolo» in qualità di nuovi prodotti o nuovi ingredienti alimentari ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 200 del 8.8.2000, pag. 59.
Fosfolipidi del rosso d'uovo	Decisione 2000/195/CE della Commissione del 22 febbraio 2000 relativa all'autorizzazione di immissione sul mercato dei «fosfolipidi del rosso d'uovo» come nuovi prodotti e nuovi ingredienti alimentari ai sensi del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, GU L 61 dell'8.3.2000, pag. 12.

Ordinanza del DFI sulle bevande

del...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli artt. 10 cpv. 4, 12 cpv. 3, 14 e 35 cpv. 4 e 5 dell'ordinanza del ... sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)¹,

ordina:

Titolo primo: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza definisce le seguenti derrate alimentari, ne stabilisce i requisiti e ne disciplina la caratterizzazione e la pubblicità particolari:

- a. acqua minerale naturale e acqua sorgiva;
- b. succo di frutta;
- c. succo di verdura;
- d. nettare di frutta;
- e. bevande aromatizzate:
 1. sciroppo, sciroppo di frutta,
 2. polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche,
 3. bevande istantanee e bevande pronte a base di ingredienti diversi da caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti e loro estratti o concentrati;
- f. caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti nonché bevande istantanee e bevande pronte a base di tali prodotti
 1. caffè, surrogati di caffè,
 2. tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti,
 3. bevande istantanee e bevande pronte a base di caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti e loro estratti o concentrati;
- g. bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico:
 1. birra, birra analcolica,

¹ RS ...

2. vino, vino spumante,
3. vino analcolico, vino spumante analcolico,
4. mosti d'uva, vino liquoroso,
5. bevande a base di vino,
6. sidro, sidro analcolico,
7. succo di frutta a granelli in fase di fermentazione, vini di frutta,
8. idromele
9. bevande spiritose,
10. bevande spiritose analcoliche.

² La presente ordinanza non si applica all'acqua potabile, la quale è disciplinata dall'ordinanza del DFI del...sulla qualità delle acque destinate al consumo umano e a entrare a contatto con il corpo umano².

³ Sono fatte salve le disposizioni della legislazione sull'alcool.

Art. 2 Tenore di alcol etilico e di anidride carbonica

¹ Il tenore di alcool etilico delle bevande analcoliche non deve superare lo 0,5 per cento in volume della bevanda pronta al consumo.

² L'aggiunta di anidride carbonica è ammessa, fuorché nelle bevande spiritose e nei prodotti analoghi analcolici.

Art. 3 Ulteriore caratterizzazione

Per i prodotti contenenti più di 2 g/l di anidride carbonica, eccetto l'acqua minerale naturale, l'acqua sorgiva nonché le bevande alcoliche e le bevande analoghe analcoliche, in prossimità della denominazione specifica deve figurare una menzione quale «contiene anidride carbonica».

Titolo secondo: Acqua

Capitolo 1: Acqua minerale naturale

Art. 4 Campo d'applicazione

Le disposizioni del presente capitolo si applicano all'acqua minerale naturale che, condizionata in recipienti, è consegnata ai consumatori come derrata alimentare. Essa può anche essere consegnata sfusa come ingrediente di una derrata alimentare.

Art. 5 Acqua minerale naturale

¹ L'acqua minerale naturale è un'acqua microbiologicamente pura, la quale ha per origine una falda o un giacimento sotterraneo e proviene da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate.

² RS ...

² Una sorgente è un'acqua sotterranea specifica, definibile da un punto di vista idrogeologico.

Art. 6 Requisiti

¹ L'acqua minerale naturale deve distinguersi per la speciale provenienza geologica, per la natura e la quantità dei componenti minerali, per la sua purezza originale, nonché per la composizione, la temperatura e il flusso, che devono rimanere costanti nei limiti delle oscillazioni naturali. Ciò deve essere stabilito con procedimenti scientifici riconosciuti, secondo i criteri seguenti:

- a. geologici e idrogeologici;
- b. fisici, chimici e fisico-chimici;
- c. microbiologici.

² Le competenti autorità cantonali di esecuzione devono essere informate in merito al risultato delle suddette analisi. Deve essere presentata la documentazione menzionata nell'allegato 1.

Art. 7 Captazione e riempimento

¹ La captazione di un'acqua minerale naturale e la sua adduzione al luogo di riempimento devono avvenire in modo che le proprietà chimiche e microbiologiche dell'acqua alla sorgente siano ampiamente conservate. In particolare, la sorgente deve essere protetta contro gli inquinamenti alla scaturigine.

² I materiali impiegati per la captazione, le condotte e i serbatoi devono essere idonei per l'acqua minerale naturale e tali da impedire ogni modificazione chimica, fisico-chimica e microbiologica dell'acqua.

³ L'acqua minerale naturale può essere trasportata dalla sorgente al luogo di riempimento unicamente mediante condotte. Non è permesso il trasporto in autocisterne fuorché per l'utilizzo dell'acqua minerale naturale come ingrediente di una derrata alimentare.

Art. 8 Trattamenti ammessi e requisiti di purezza

¹ L'acqua minerale naturale non deve essere sottoposta a trattamenti e neppure modificata con additivi.

² In deroga al capoverso 1 sono ammessi:

- a.³ la decantazione e la filtrazione, eventualmente dopo arieggiamento con aria igienicamente ineccepibile o con aria arricchita di ozono, per eliminare o ridurre componenti indesiderate, nella misura in cui questo trattamento non modifichi le componenti essenziali dell'acqua minerale naturale;
- b. l'eliminazione totale o parziale dell'anidride carbonica con procedimenti esclusivamente fisici;

³ Nuovo tenore ai sensi del n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 4915).

- c. l'aggiunta di anidride carbonica;
- d.⁴ il trattamento con allumina attivata per eliminare o ridurre i fluoruri;
- e. altri trattamenti che:
 - 1. sono assolutamente necessari,
 - 2. non modificano l'acqua minerale naturale nei suoi componenti essenziali, e
 - 3. non servono al miglioramento igienico di un'acqua minerale non ineccepibile alla sorgente.

³ Sono vietati qualsiasi trattamento di disinfezione e l'aggiunta di elementi batteriostatici o qualsiasi altro trattamento tale da modificare il microbismo.

Art. 9 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «acqua minerale naturale». Se in condizioni normali di pressione e di temperatura l'acqua minerale libera anidride carbonica, la denominazione specifica è:

- a. «acqua minerale naturale naturalmente gassosa» se l'acqua contiene la stessa quantità di anidride carbonica come alla sorgente; l'anidride carbonica che si libera entro le abituali tolleranze tecniche può in tal caso essere compensata con una quantità uguale di provenienza dalla stessa fonte;
- b. «acqua minerale naturale addizionata di anidride carbonica della stessa sorgente» se il suo tenore di anidride carbonica proviene dalla stessa sorgente ed è più elevato, dopo l'imbottigliamento, di quello alla sorgente;
- c. «acqua minerale naturale con aggiunta di anidride carbonica» se all'acqua minerale è aggiunta anidride carbonica non proveniente dalla stessa sorgente.

² In caso di trattamento secondo l'articolo 8 capoverso 2 lettera b, la denominazione specifica deve essere completata con la menzione «totalmente sgasata» oppure «parzialmente sgasata».

³ Secondo la composizione, la denominazione specifica può essere completata dalle indicazioni seguenti:

- a. «debolmente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 500 mg/l;
- b. «molto debolmente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, non supera 50 mg/l;
- c. «fortemente mineralizzata» se il tenore di sali minerali, calcolato come residuo fisso, è superiore a 1500 mg/l;
- d. «sodica» se il tenore di sodio è superiore a 200 mg/l;
- e. «calcica» se il tenore di calcio è superiore a 150 mg/l;

⁴ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 4915).

- f. «magnesica» se il tenore di magnesio è superiore a 50 mg/l;
- g. «ferruginosa» se il tenore di ferro bivalente è superiore a 1 mg/l;
- h. «contenente fluoruri» se il tenore di fluoro è superiore a 1 mg/l;
- i. «contenente bicarbonato» o «contenente idrogenocarbonato» se il tenore di idrogenocarbonato è superiore a 600 mg/l;
- j. «contenente solfati» se il tenore di solfati è superiore a 200 mg/l;
- k. «contenente cloruri» se il tenore di cloruri è superiore a 200 mg/l;
- l. «acidula» se il tenore di anidride carbonica libera della sorgente è superiore a 250 mg/l;
- m. «con molta anidride carbonica» se il tenore di anidride carbonica è superiore a 6500 mg/l;
- n. «con poca anidride carbonica» se il tenore di anidride carbonica non è superiore a 4000 mg/l;
- o. «può avere effetto lassativo» se contiene più di 2000 mg/l di solfati.

Art. 10 Ulteriore caratterizzazione

¹ Sui recipienti, a complemento delle indicazioni secondo l'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del...relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID)⁵, deve figurare il luogo in cui scaturisce la sorgente e il nome della stessa.

² L'elenco degli ingredienti deve essere sostituito dall'indicazione dei quantitativi delle componenti caratteristiche dell'acqua minerale naturale.

³ È vietata la commercializzazione sotto designazioni commerciali diverse di acque minerali naturali provenienti dalla stessa sorgente.

⁴ Se le etichette o le scritte sui recipienti di acqua minerale destinati alla vendita recano un nome di fantasia (denominazione commerciale), il luogo o il nome della sorgente deve figurare in caratteri con un'altezza e una larghezza pari almeno al 150 per cento del più grande dei caratteri utilizzati per l'indicazione del nome di fantasia. Ciò vale anche per la pubblicità.

⁵ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento con aria arricchita di ozono, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera a, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua sottoposta a una tecnica di ossidazione autorizzata all'aria arricchita di ozono» o «acqua trattata con ozono».

⁶ La caratterizzazione dell'acqua che è stata sottoposta a un trattamento di parziale eliminazione dei fluoruri, in conformità con l'articolo 8 capoverso 2 lettera e, contiene, accanto alla dichiarazione relativa alla composizione chimica, la menzione «acqua sottoposta a una tecnica di adsorbimento autorizzata», «acqua parzialmente defluorizzata» o «defluorizzata».

⁵ RS ...

⁷ 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».

Art. 11 Menzioni di proprietà particolari

¹ La menzione «indicata per un'alimentazione povera di sodio» è permessa se il tenore di sodio è inferiore a 20 mg/l.

² Sono ammesse menzioni quali «stimola la digestione», «può favorire la diuresi», «può favorire le funzioni epatobiliari» o menzioni analoghe, purché sia scientificamente comprovata una particolare azione fisiologica.

Capitolo 2: Acqua sorgiva

Art. 12 Acqua sorgiva

L'acqua sorgiva è un'acqua di origine sotterranea commercializzata nel rispetto del suo stato originale.

Art. 13 Requisiti

¹ Al momento della consegna ai consumatori l'acqua sorgiva deve soddisfare i requisiti fisico-chimici applicabili all'acqua potabile. Deve corrispondere inoltre alle proprietà microbiologiche dell'acqua minerale naturale.

² La captazione, il riempimento e i trattamenti ammessi corrispondono a quelli stabiliti negli articoli 7 e 8 per l'acqua minerale naturale.

Art. 14 Denominazione specifica e caratterizzazione

¹ La denominazione specifica è «acqua sorgiva».

² Per analogia con l'acqua minerale naturale, devono figurare il nome della sorgente e il luogo in cui scaturisce. Sull'etichetta non deve figurare alcun riferimento alla composizione della sorgente o indicazione sulla salute.

³ Contrariamente a quanto stabilito per l'acqua minerale naturale, acque sorgive diverse possono essere immesse in commercio sotto lo stesso nome di fantasia (denominazione commerciale).

⁴ Per l'acqua sorgiva sono vietate indicazioni o presentazioni che possano dare adito a confusioni con un'acqua minerale naturale. Ciò vale anche per immagini, nomi di fantasia, ragioni sociali e materiale pubblicitario.

⁵ La denominazione specifica «acqua sorgiva con aggiunta di anidride carbonica» è ammessa se all'acqua sorgiva è stata aggiunta anidride carbonica.

Capitolo 3: Dichiarazione del valore nutritivo e indicazioni nutrizionali e sulla salute

Art. 15 Dichiarazione

Le disposizioni concernenti la dichiarazione del valore nutritivo (artt. 21–27) e le indicazioni nutrizionali e sulla salute (artt. 28–34) dell'ordinanza del DFI del ... relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID)⁶ non sono applicabili né all'acqua minerale naturale né all'acqua sorgiva.

Titolo terzo: Succhi di frutta, succhi di verdura e nettari

Capitolo 1: Succo di frutta

Art. 16 Succo di frutta

¹ Il succo di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentescibile, ottenuto dalla parte commestibile di frutti sani e maturi, freschi o conservati mediante refrigerazione, appartenenti a una o più specie. Il succo di frutta possiede il colore, l'aroma e il sapore caratteristici dei frutti dai quali proviene.

² Il succo di frutta è un prodotto ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato con acqua potabile.

³ Il succo di frutta concentrato (concentrato di succo di frutta) è succo di frutta di una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica una determinata percentuale dell'acqua naturale.

⁴ Il succo di frutta disidratato (succo di frutta in polvere) è un succo di frutta di una o più specie di frutta, al quale è stata sottratta per via fisica quasi tutta l'acqua naturale.

⁵ Il succo di frutta diluito è un prodotto fabbricato mediante diluizione di succo di frutta, succo di frutta concentrato, purea di frutta, purea di frutta concentrata oppure una miscela di tali prodotti con acqua potabile.

⁶ Il succo di frutta estratto ad acqua è succo di frutta ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

- a. frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici; oppure
- b. frutti interi disidratati.

⁷ La purea di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentescibile ottenuto mediante processi fisici adeguati, quali la setacciatura, la triturazione o la macinazione della parte commestibile dei frutti interi o sbucciati, senza eliminazione del succo.

⁸ La purea di frutta concentrata è un prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante l'eliminazione fisica di una determinata percentuale dell'acqua naturale. Alla purea di frutta concentrata possono essere restituiti aromi. Gli aromi da restituire ai succhi

⁶ RS ...

devono essere ottenuti esclusivamente da frutti della stessa specie mediante processi fisici adeguati secondo l'allegato 2.

⁹ La polpa o le cellule sono i prodotti ottenuti a partire dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Nel caso di agrumi, per polpa o per cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo.

¹⁰ Gli aromi da restituire ai succhi sono prodotti ottenuti durante la trasformazione del frutto mediante processi fisici adeguati. Tali processi fisici possono essere applicati per trattenere, conservare o stabilizzare la qualità dell'aroma e includono in particolare la spremitura, l'estrazione, la distillazione, il filtraggio, l'assorbimento, l'evaporazione, il frazionamento e la concentrazione. L'aroma è ottenuto dalle parti commestibili del frutto; tuttavia, esso può anche provenire da olio spremuto a freddo dalla scorza di agrumi e da composti di noccioli.

Art. 17 Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4, 6 e 8 sono ammessi i trattamenti e le sostanze previsti nell'allegato 2.

Art. 18 Requisiti

¹ Il succo di frutta deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di tutta la materia secca solubile proveniente dal frutto deve corrispondere al contenuto naturale del frutto in questione e non può essere modificato, tranne in caso di taglio con succo della stessa specie;
- b. per fabbricare succo di frutta, è ammessa la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta. Per fabbricare succo di frutta da concentrato, è consentita la miscelazione di succo di frutta o succo di frutta concentrato con purea di frutta o purea di frutta concentrata;
- c. i seguenti succhi possono contenere:
 1. il succo di mele, al massimo il 10 per cento in massa di succo di pere oppure la quantità corrispondente di concentrato,
 2. il succo di pere, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mele oppure la quantità corrispondente di concentrato,
 3. il succo d'arancio, al massimo il 10 per cento in massa di succo di mandarino oppure la quantità corrispondente di concentrato;
- d. sono ammesse l'aggiunta al succo di frutta e al concentrato di succo di frutta di aroma, polpa e cellule restituiti nonché l'aggiunta al succo di uva di sali di acido tartarico restituiti;
- e. l'aggiunta di zuccheri è vietata;
- f. l'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo di frutta e al concentrato di succo di frutta;
- g. il contenuto di solidi solubili del succo di frutta da concentrato corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito secondo l'allegato 3. Se un

succo di frutta da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato 3, il valore Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il concentrato;

- h. nel caso degli agrumi, il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Fa eccezione il succo di limetta; quest'ultimo può essere ottenuto dal frutto intero;
- i. se il succo di frutta è ottenuto da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non devono essere incorporati nel succo. Sono eccettuati i casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso alla buona prassi di fabbricazione;
- j. il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati, che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di quelle di un succo di tipo medio ottenuto da frutti della stessa specie;
- k. al succo di frutta, al succo di frutta da concentrato e al succo di frutta estratto ad acqua possono essere aggiunti fino a 3 g/l di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido;

² Il succo concentrato, disidratato e diluito, destinato alla consegna diretta ai consumatori, deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il succo di frutta concentrato deve essere concentrato almeno alla metà del volume del succo di frutta originale;
- b. l'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al succo di frutta concentrato;
- c. essi possono contenere fino a 3 g/l di succo di limone o di limetta o succo concentrato di limone o di limetta, espresso in acido citrico anidro, per correggerne il gusto acido;
- d. per il succo di frutta diluito, la parte di succo di frutta nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa;
- e. per il rimanente sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1.

Art. 19 Denominazione specifica

¹ Se un succo di frutta contiene due o più sorte di succo di frutta, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «miscela di succhi di frutta», «succo di più specie di frutta»). È pure permessa l'indicazione delle singole sorte di succhi di frutta in ordine decrescente di volume in base all'elenco degli ingredienti (per es. «succo di arancia e di albicocca»).

² Il capoverso 1 non si applica per l'aggiunta di succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido di un succo di frutta.

³ I succhi di mela e di pera o le loro mescolanze possono essere designati come «succo di frutti a granelli», «succo di frutti» oppure «sidro dolce».

⁴ Se nella denominazione specifica è menzionata una sorta di frutta (per es. «succo di mele Gravenstein»), il suo contenuto di succo nel prodotto finito deve essere almeno dell'80 per cento in massa.

⁵ Per il succo di frutta disidratato il termine «disidratato» o «essiccato» può essere sostituito con «in polvere» e completato o sostituito con l'indicazione del trattamento speciale applicato (per es. «liofilizzato»).

⁶ Nella preparazione di succo di frutta e purea di frutta designati con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 3. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato 3 si applica il nome botanico o comune corretto.

Capitolo 2: Succo di verdura

Art. 20 Succo di verdura

¹ Il succo di verdura è un prodotto non diluito, non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante procedimento meccanico o metodi enzimatici e susseguente estrazione da verdura sana e pulita, e destinato alla consegna ai consumatori.

² Può essere anche ottenuto da succo o polpa di verdura puri concentrati, ricostituiti nel contenuto originale con acqua potabile.

³ La polpa di verdura è un prodotto non fermentato ma fermentescibile o che ha subito una fermentazione acidolattica, ottenuto mediante setacciatura della parte commestibile della verdura, senza separazione del succo.

⁴ Il succo di verdura concentrato è un prodotto ottenuto da succo di verdura al quale è stata sottratta acqua per via fisica.

⁵ Il succo di verdura essiccato è un succo di verdura al quale è stata sottratta per via fisica praticamente tutta l'acqua.

⁶ Il succo di verdura diluito è una bevanda ottenuta mediante diluizione di succo di verdura o di concentrato di succo di verdura con acqua potabile e resa conservabile per via fisica.

Art. 21 Requisiti

¹ Il succo di verdura deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a. il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve corrispondere al contenuto naturale della verdura impiegata;
- b. in particolare valgono i seguenti tenori minimi in per cento in massa:
 1. succo di pomodoro: 4,5

2. succo di sedano: 6,5
 3. succo di carote: 7,0
 4. succo di bietole rosse: 7,5;
- c. i succhi ottenuti per ricostituzione mediante diluizione devono presentare un tenore minimo superiore al tenore minimo di cui alle lettere a o b dell'1 per cento in massa;
- d. la miscelazione di diversi succhi di verdura è permessa;
- e. sono permessi come ingredienti:
1. sale commestibile,
 2. sorte di zuccheri o miele fino a un totale di 50 g/kg,
 3. spezie, erbe ed estratti derivati,
 4. succhi di frutta,
 5. siero di latte o scotta che hanno subito una fermentazione acidolattica, fino a 100 g/kg.
- ² Il succo di verdura concentrato e il succo di verdura diluito destinati alla consegna immediata ai consumatori devono soddisfare i seguenti requisiti:
- a. per un concentrato di succo di verdura il tenore di sostanza secca solubile totale derivante dalla verdura deve essere almeno il doppio di quello del succo. Per il concentrato di succo di pomodoro esso deve essere almeno dell'8 per cento in massa;
 - b. il concentrato del succo di verdura ricostituito deve soddisfare i requisiti per il corrispondente succo di verdura;
 - c. per il succo di verdura diluito la parte pura di succo di verdura nel prodotto finito deve essere almeno del 40 per cento in massa;
 - d. sono applicabili per analogia le disposizioni del capoverso 1 lettere d ed e.

Art. 22 Denominazione specifica

¹ I succhi di verdura che hanno subito una fermentazione acidolattica, devono essere caratterizzati come tali nella denominazione specifica (per es. come «succo di carote da fermentazione acidolattica» o «concentrato di succo di carote da fermentazione acidolattica»).

² Se un succo di verdura contiene diverse specie di succhi di verdura, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «cocktail di succhi di verdura»). È permessa l'indicazione delle specie di verdure impiegate in ordine decrescente di quantità.

³ Se un succo di verdura contiene ingredienti di cui all'articolo 21 capoverso 1 lettera e, la denominazione specifica deve essere completata con un'indicazione quale «con aggiunta di zucchero» oppure «zuccherato».

⁴ Le disposizioni dei capoversi 1–3 sono applicabili per analogia alle miscele di succhi di verdura e di succhi di frutta.

Art. 23 Ulteriore caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁷ devono figurare:

- a. per il concentrato di succo di verdura: quante parti di acqua devono essere aggiunte al concentrato per ottenere la densità originale del succo di verdura corrispondente; per i concentrati di pomodoro questa indicazione può essere sostituita dalla menzione del tenore minimo della sostanza secca derivante dal pomodoro in per cento in massa oppure dalle seguenti indicazioni:
 1. «semplice concentrato» per almeno il 12 per cento in massa di sostanza secca
 2. «doppio concentrato» per almeno il 24 per cento in massa di sostanza secca
 3. «triplo concentrato» per almeno il 36 per cento in massa di sostanza secca;
- b. per il succo di verdura diluito: l'indicazione della parte di succo di verdura nel prodotto finito, in per cento in massa, accanto alla denominazione specifica.

² La polpa di pomodoro concentrata può essere designata come «purea di pomodoro» o «concentrato di pomodoro».

Capitolo 3: Nettare di frutta**Art. 24** Nettare di frutta

¹ Il nettare di frutta è un prodotto non fermentato ma fermentescibile, ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri o miele, a succo di frutta, succo di frutta da concentrato, succo di frutta estratto ad acqua, succo di frutta concentrato, purea di frutta o purea di frutta concentrata o una loro miscela.

² Per la fabbricazione sono ammessi i trattamenti e le sostanze secondo l'allegato 2.

Art. 25 Requisiti

¹ I prodotti finiti devono presentare, secondo la loro specie, i contenuti minimi di succo di frutta o di polpa di frutta di cui all'allegato 4.

² Sono ammesse l'aggiunta di zuccheri o miele fino al 20 per cento in massa del prodotto finito nonché l'aggiunta di aroma, polpa e cellule restituiti.

³ È permesso miscelare nettari di una o più specie di frutti, eventualmente con aggiunta di succo di frutta o di polpa di frutta. In tal caso la somma dei singoli quozienti (quota di succo di frutta e di polpa divisa per il tenore minimo del frutto corrispondente secondo l'allegato 4) deve essere almeno 1.

⁴ L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati da frutti della stessa specie possono essere restituiti al nettare di frutta.

⁷ RS ...

Art. 26 Denominazione specifica

¹ Per la denominazione specifica del nettare di frutta è applicabile per analogia l'articolo 19 capoverso 1.

² Nella preparazione di nettare di frutta designato con la denominazione specifica o il nome comune del frutto utilizzato devono essere utilizzate le specie di frutta corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato 3. Se la specie di frutta non è inclusa nell'allegato 3, si applica il nome botanico o comune corretto.

Art. 27 Ulteriore caratterizzazione

¹ L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene monosaccaridi o disaccaridi aggiunti o ogni altra derrata alimentare utilizzata per le sue proprietà dolcificanti.

² Se il nettare di frutta contiene naturalmente sorte di zuccheri, oltre all'indicazione di cui al capoverso 1 sull'etichetta deve figurare anche l'avvertenza «contiene naturalmente sorte di zuccheri».

Titolo quarto: Bevande aromatizzate**Capitolo 1: Disposizione generale****Art. 28**

¹ Le bevande aromatizzate possono contenere colture batteriche vive che presentano le qualità specifiche richieste e soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5.

² L'aggiunta di colture batteriche vive deve essere indicata nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione specifica come segue:

- a. con la nomenclatura scientifica specifica dell'ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes); oppure
- b. con la menzione «con batteri acidolattici».

Capitolo 2: Sciroppi**Art. 29** Definizioni

¹ Lo sciroppo è un prodotto liquido denso, preparato con ingredienti quali acqua potabile, spezie, erbe, fiori commestibili, verdure, frutti o aromi con aggiunta di sorte di zuccheri. In sostituzione di spezie, erbe, verdure o frutti possono pure essere utilizzati i loro estratti.

² Lo sciroppo di granatina (granatina) è uno sciroppo aromatizzato essenzialmente con il succo di frutti rossi, con vaniglia o suoi estratti ed eventualmente con succo di limone.

³ Lo sciroppo di frutta è un prodotto liquido denso, preparato con succo di frutta o suoi concentrati con aggiunta di sorte di zuccheri, secondo il procedimento di solubilizzazione all'ebollizione o a freddo.

Art. 30 Requisiti

¹ La sostanza secca solubile dello sciroppo e dello sciroppo di frutta deve costituire almeno il 60 per cento della massa.

² Lo sciroppo di frutta deve avere un tenore di succo di frutta pari ad almeno il 30 per cento della massa.

Art. 31 Denominazione specifica

¹ Se uno sciroppo di frutta contiene parecchie specie di frutti, ciò deve risultare chiaramente dalla denominazione specifica (per es. «sciroppo di frutta mista»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di succhi di frutta in ordine decrescente di quantità (per es. «sciroppo di arance-albicocche»).

² Allo sciroppo secondo l'articolo 29 capoverso 1 è applicabile per analogia il capoverso 1.

Capitolo 3:

Polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche

Art. 32 Polvere e concentrato per la preparazione di bevande analcoliche

¹ La polvere per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto secco, che con aggiunta di acqua dà una bevanda analcolica di cui agli articoli 16 capoverso 5, 24 o 35, lettera b.

² Il concentrato per la preparazione di bevande analcoliche è un prodotto semiliquido o liquido in forma concentrata, che con aggiunta di acqua dà una bevanda analcolica di cui agli articoli 16 capoverso 5, 24 o 35, lettera b.

Art. 33 Requisiti

Le polveri per la preparazione di bevande analcoliche possono contenere idrogen-carbonato di potassio o di sodio per produrre anidride carbonica.

Art. 34 Denominazione specifica

Invece della denominazione specifica «polvere per la preparazione di gazosa» oppure «concentrato per la preparazione di gazosa» possono essere usate anche combinazioni di parole come «polvere effervescente» oppure «polvere per gazosa».

Capitolo 4:

Bevande istantanee e bevande pronte

Art. 35 Definizioni

Per bevande istantanee e bevande pronte si intendono in particolare:

- a. le bevande pronte alla preparazione o al consumo come le «bevande a base di Aloe vera» o le «bevande rinfrescanti a base di Aloe vera»;
- b. le bevande preparate con acqua potabile o acqua minerale naturale e succhi di frutta o aromi, con o senza aggiunta di zuccheri (gazose e bevande rinfrescanti);
- c. le bevande energetiche contenenti caffeina o derrate alimentari contenenti caffeina, con o senza l'aggiunta di taurina, glucuronolattone e inositolo;
- d. le bevande di soia ottenute per filtrazione o decantazione e cottura dell'estratto solubile di fagioli di soia ammorlati e macinati, che possono essere acidificate con adeguati microorganismi innocui per la salute, eventualmente con l'aggiunta di sorte di zuccheri come substrato di fermentazione;
- e. le bevande di cereali fabbricate con acqua e prodotti della macinazione, con o senza saccarificazione enzimatica (in cui gli enzimi sono disattivati prima della commercializzazione), che possono essere filtrate o decantate e acidificate con adeguati microorganismi innocui per la salute.

Art. 36 Requisiti

¹ Le bevande di cui all'articolo 35 lettere a–c ed e possono contenere ingredienti quali acqua potabile o acqua minerale naturale, zuccheri, maltodestrina, succo di frutta o succo di frutta concentrato, latte, latte fermentato, siero di latte o altri prodotti lattiero-caseari.

² Le bevande di cui all'articolo 35 lettera a o i loro ingredienti possono essere fermentati con microorganismi per uso alimentare innocui per la salute. Nel prodotto finito devono essere stati inattivati i microorganismi utilizzati per la fermentazione.

³ Le bevande di cui all'articolo 35 lettera c:

- a. devono presentare un valore energetico di almeno 190 kJ o di 45 kcal/100 ml. L'energia deve provenire soprattutto da carboidrati;
- b. devono presentare un tenore di caffeina superiore a 25 mg/100 ml e massimo di 160 mg/razione giornaliera; e
- c. non devono superare le quantità massime stabilite nell'allegato 6 in caso di aggiunta di taurina, glucuronolattone, inositolo, niacina, vitamina B₆, acido pantotenico e vitamina B₁₂, in deroga all'ordinanza del DFI del ...⁸ sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e talune altre sostanze alle derrate

alimentari. Il tenore massimo è determinante al momento della consegna ai consumatori.

Art. 37 Caratterizzazione

¹ Oltre alle indicazioni ai sensi dell'articolo 3 OID⁹ devono figurare:

- a. per una bevanda che abitualmente contiene caffeina, il cui tenore di caffeina è inferiore a 1 mg/l: la menzione accanto alla denominazione specifica che la bevanda non contiene caffeina (per es. «senza caffeina»);
- b. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 30 mg/l e massimo di 150 mg/l: almeno la menzione «contiene caffeina»;
- c. per i prodotti con un tenore di caffeina superiore a 150 mg/l: la menzione del tenore esatto di caffeina e le indicazioni supplementari ai sensi dell'allegato 2 parte B numero 4 OID;
- d. per le bevande pronte contenenti caffeina di cui all'articolo 35 lettera c deve inoltre figurare:
 1. una menzione che a causa dell'elevato tenore di caffeina la bevanda dovrebbe essere consumata con moderazione,
 2. la caratterizzazione del valore nutritivo secondo gli articoli 21–27 OID; deve figurare il tenore di vitamine al momento della consegna,
 3. il tenore di taurina e glucuronolattone in mg per 100 ml o la relativa quota percentuale,
 4. la razione giornaliera prevista (per es. «non consumare più di due lattine al giorno»).

² Nella denominazione specifica deve figurare:

- a. per i prodotti contenenti diversi succhi di frutta o aromi:
 1. una menzione dalla quale emerge chiaramente la natura (per es. «gazzosa con succhi di frutta», «bevanda pronta con aromi di frutti», «bevanda pronta con succhi di frutta» o «bevanda rinfrescante con aromi di frutti»), o
 2. un'indicazione dei succhi di frutta o degli aromi utilizzati in ordine decrescente di quantità (per es. «gazzosa con succo di arancio e di limone», «gazzosa con aroma di arancia e di limone», «bevanda rinfrescante con succo di arancio e di limone» o «bevanda rinfrescante con aroma di arancia e di limone»);
- b. per le bevande di soia e le bevande di cereali:
 1. la menzione «bevanda di x», «bevanda di cereali a base di x» o «bevanda a base di x», dove x sta per la sorta di cereale, o
 2. un'indicazione delle sorte di cereali utilizzate in ordine decrescente di quantità (per es. «bevanda di riso e avena» o «bevanda di cereali a base

⁹ RS ...

di riso e avena»), se la bevanda di cereali è prodotta con diverse sorte di cereali.

³ Capoversi 2, lettera a numeri 1 e 2 non si applica per l'aggiunta di succo di limone o di limetta per correggere il sapore acido di un succo di frutta.

⁴ Sono ammesse:

- a. per le gazose:
 1. se la parte di succo di frutta è inferiore al 4 per cento in massa, una denominazione specifica quale «gazosa con aroma di limone» o «bevanda rinfrescante con aroma di limone»;
 2. se la parte di succo di frutta è almeno del 4 per cento in massa, la menzione del tenore di succo di frutta (per es. «gazosa con succo di limone», «gazosa con succo di arancio», «bevanda rinfrescante con succo di limone» o «bevanda rinfrescante con succo di arancia»). Il tenore di succo di frutta nel prodotto finito va indicato in per cento in massa accanto alla denominazione specifica;
- b. per le bevande pronte contenenti caffeina di cui all'articolo 35 lettera c:
 1. le denominazioni specifiche «bevanda rinfrescante contenente caffeina», «bevanda energetica» o «Energy Drink», e
 2. per le bevande pronte contenenti caffeina in porzioni inferiori a 100 ml la denominazione «Energy Shot»;
- c. per le bevande preparate con acqua minerale naturale, la menzione dell'origine della stessa nella denominazione specifica. È vietato indicare l'analisi dettagliata dell'acqua minerale.

Titolo quinto

Caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti nonché bevande istantanee e bevande pronte a base di tali prodotti

Capitolo 1: Caffè, surrogati di caffè

Sezione 1: Caffè crudo

Art. 38 Caffè crudo

Per caffè crudo (caffè verde) si intendono i semi maturi della pianta di caffè (genere *Coffea*), liberati completamente dal guscio del chicco e quasi completamente dalla loro buccia.

Art. 39 Requisiti

¹ Il caffè crudo non può contenere più del 13 per cento in massa di acqua nonché più del 5 per cento in massa di impurità (semi neri o semi comunque guasti o alterati, bucce, cascami o corpi estranei).

² Il caffè crudo può essere levigato o lucidato meccanicamente.

Sezione 2: Caffè torrefatto

Art. 40 Caffè torrefatto

Il caffè torrefatto è il caffè crudo torrefatto.

Art. 41 Requisiti

¹ Il caffè torrefatto non deve contenere più dell'1 per cento in massa di semi carbonizzati e più del 5 per cento in massa di acqua.

² Il caffè torrefatto deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

Sezione 3: Caffè decaffeinato

Art. 42 Caffè decaffeinato

Il caffè decaffeinato (caffè senza caffeina) è caffè crudo o torrefatto, il quale, dopo la torrefazione, presenta un tenore di caffeina dello 0,1 per cento in massa al massimo, riferito alla sostanza secca.

Art. 43 Requisiti

¹ Al caffè possono essere aggiunte unicamente sostanze che sono state involontariamente sottratte con l'estrazione. I quantitativi aggiunti non devono superare i quantitativi sottratti.

² Il tenore di acqua non deve essere superiore al:

- a. 13 per cento in massa per il caffè crudo senza caffeina;
- b. 5 per cento in massa per il caffè torrefatto senza caffeina.

³ Il caffè decaffeinato deve, riferito alla sostanza secca, dare almeno il 22 per cento in massa di estratto idrosolubile.

Sezione 4: Caffè trattato

Art. 44 Caffè trattato

Il caffè trattato si differenzia all'analisi o nei suoi effetti fisiologici dal caffè di cui agli articoli 38–41 per il fatto che gli sono state sottratte sostanze diverse dalla caffeina oppure che esso è stato in altro modo modificato essenzialmente nelle sue proprietà.

Art. 45 Requisiti

¹ Le disposizioni degli articoli 38–41 sono applicabili per analogia.

² Per il caffè decaffeinato trattato sono applicabili per analogia gli articoli 42 e 43.

Sezione 5: Estratto di caffè

Art. 46 Estratto di caffè

L'estratto di caffè (estratto di caffè solubile, caffè solubile, caffè istantaneo) è il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa del caffè torrefatto.

Art. 47 Requisiti

¹ L'estratto di caffè può contenere, oltre alle sostanze insolubili inevitabili, unicamente i componenti solubili e aromatici del caffè.

² Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

³ Il tenore della sostanza secca derivante dal caffè deve essere:

- a. per l'estratto di caffè in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno il 95 per cento in massa;
- b. per l'estratto di caffè in pasta: dal 70 all'85 per cento in massa;
- c. per l'estratto di caffè liquido: dal 15 al 55 per cento in massa.

⁴ L'estratto di caffè in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.

⁵ L'estratto di caffè liquido può contenere sorte di zuccheri, caramellizzate o meno, fino a un massimo del 12 per cento in massa.

⁶ L'estratto di caffè senza caffeina non deve contenere più dello 0,3 per cento in massa di caffeina, riferito alla sostanza secca.

⁷ Agli estratti di caffè trattato sono applicabili per analogia gli articoli 44 e 45.

Sezione 6: Surrogati di caffè, aggiunte per caffè

Art. 48 Surrogati di caffè e aggiunte per caffè

I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè sono polveri composte di parti di vegetali appropriate, torrefatte, contenenti amidi o zuccheri, come cicoria, cereali, frutta, malto, ghiande, oppure di sorte di zuccheri o melassa.

Art. 49 Requisiti

I surrogati di caffè e le aggiunte per caffè devono contenere almeno il 95 per cento in massa di sostanza secca.

Sezione 7: Estratto di cicoria

Art. 50 Estratto di cicoria

L'estratto di cicoria (estratto di cicoria solubile, cicoria solubile, cicoria istantanea) è un estratto ottenuto unicamente mediante estrazione acquosa della cicoria torrefatta.

Art. 51 Requisiti

¹ Il tenore di sostanza secca proveniente dalla cicoria deve essere:

- a. per l'estratto di cicoria in forma solida (polvere, tavolette ecc.): almeno il 95 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria in pasta: dal 70 all'85 per cento in massa;
- c. per l'estratto di cicoria liquido: dal 25 al 55 per cento in massa.

² L'estratto di cicoria in forma solida o in pasta non deve contenere sostanze diverse da quelle provenienti dalla sua estrazione.

³ Il contenuto di sostanze non derivanti dalla cicoria non deve essere superiore all'1 per cento in massa.

⁴ L'estratto di cicoria liquido può contenere sorte di zuccheri fino al 35 per cento in massa.

⁵ Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

Sezione 8: Estratto di altri surrogati di caffè

Art. 52 Estratto di altri surrogati di caffè

Per estratti di surrogati di caffè e di aggiunte per caffè altri che la cicoria nonché di loro miscele con o senza caffè si intendono i prodotti solubili più o meno concentrati o essiccati, ottenuti mediante estrazione acquosa delle materie prime impiegate.

Art. 53 Requisiti

¹ L'estratto in forma solida deve avere un tenore di sostanza secca almeno del 95 per cento in massa.

² Sono vietati i procedimenti di idrolisi con aggiunta di acidi o di basi.

Sezione 9: Caratterizzazione

Art. 54 Denominazione specifica

La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione «concentrato» nei casi seguenti:

- a. per l'estratto di caffè liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dal caffè è superiore al 25 per cento in massa;
- b. per l'estratto di cicoria liquido, il cui contenuto di sostanza secca proveniente dalla cicoria è superiore al 45 per cento in massa.

Art. 55 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per gli estratti di caffè e di cicoria, le indicazioni secondo l'articolo 3 OID¹⁰ devono essere completate con:

- a. la menzione «decaffeinato» o «senza caffeina» per i corrispondenti estratti;
- b. il contenuto minimo di sostanza secca proveniente dal caffè o dai surrogati di caffè, espresso in per cento in massa del prodotto finito, per l'estratto in forma liquida o in pasta;
- c. la menzione «torrefatto con zucchero» per gli estratti liquidi di caffè e di cicoria ottenuti da materie prime torrefatte con zucchero; se sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere menzionate;
- d. la menzione «zuccherato» o «reso conservabile con zucchero» oppure «con aggiunta di zucchero» se lo zucchero è stato aggiunto alla materia prima dopo la torrefazione; se sono impiegate altre sorte di zuccheri invece dello zucchero, esse devono essere menzionate.

² Per le miscele di caffè con surrogati di caffè nonché per le miscele di estratti di caffè con estratti di surrogati di caffè, il tenore di caffè nella miscela di partenza deve figurare in per cento in massa sull'imballaggio e sui testi pubblicitari.

Capitolo 2:

Tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti

Art. 56 Definizioni

¹ Per tè (tè verde, tè nero, tè bianco, oolong) si intendono le gemme fogliari e le foglie giovani della pianta di tè (*Camellia sinensis* L.) preparate secondo il procedimento usuale.

² Il tè decaffeinato o tè senza caffeina è tè con un tenore di caffeina non superiore allo 0,1 per cento in massa.

³ Per mate (yerba, tè del Paraguay) si intendono le foglie contenenti caffeina, leggermente torrefatte e sminuzzate grossolanamente, di certe specie di *Ilex*, in particolare di *Ilex paraguayensis*.

⁴ I tè di erbe e di frutti sono costituiti di parti di piante, di frutti o di loro estratti, i quali per infusione in acqua danno una bevanda aromatica, destinata al rinfresco o al piacere del palato.

¹⁰ RS ...

Art. 57 Requisiti

¹ A seconda della sua provenienza, il tè può contenere quantità più o meno rilevanti di parti di gambi.

² Il tenore di acqua non deve essere superiore al:

- a. 12 per cento in massa per il tè;
- b. 10 per cento in massa per il mate.

³ Il mate deve contenere almeno lo 0,6 per cento in massa di caffeina e il 36 per cento in massa di estratto idrosolubile.

⁴ Per la preparazione di tè di erbe sono autorizzate, oltre alle verdure e alle erbe per cucina o alle spezie, unicamente erbe non velenose e che non presentano un effetto farmacologico prevalente.

⁵ Per la preparazione di tè di frutti si possono utilizzare unicamente i frutti menzionati all'articolo 19 dell'ordinanza del DFI del ... sulle derrate alimentari di origine vegetale, sui funghi e sul sale commestibile¹¹. Invece dei frutti interi possono essere usate anche parti di essi (per es. la buccia).

⁶ Sono autorizzate le mescolanze di tè di erbe, tè di frutti e tè nero. È permessa la colorazione con succhi di frutta e di verdura oppure con i loro concentrati.

Art. 58 Denominazione specifica e caratterizzazione

¹ Se il tè di erbe o il tè di frutti è fatto di una miscela di parecchie specie di piante o di frutti, ciò deve risultare evidente dalla denominazione specifica (per es. «miscela di tè di erbe»). È ammessa l'indicazione delle singole specie di piante in ordine decrescente di quantità (per es. «tè di menta, melissa e buccia di mela»).

² Per il tè nero, il tè di erbe o il tè di frutti aromatizzato, la denominazione specifica è «tè aromatizzato (di erbe o di frutti)» oppure «tè (di erbe o di frutti) aromatizzato».

Capitolo 3:**Bevande istantanee e bevande pronte a base di caffè, surrogati di caffè, tè, tè decaffeinato, mate, tè di erbe e di frutti e loro estratti o concentrati****Art. 59** Definizione

Le bevande istantanee e le bevande pronte a base di ingredienti quali il caffè, i surrogati di caffè, il tè, il tè decaffeinato, il mate, il tè di erbe e di frutti e i loro estratti o concentrati sono bevande pronte alla preparazione o al consumo quali «ice tea» o «bevanda rinfrescante con estratto di tè».

¹¹ RS ...

Art. 60 Denominazione specifica e caratterizzazione

Oltre alle indicazioni secondo l'articolo 3 OID¹² devono figurare:

- a. l'indicazione della parte di estratto in per cento in massa oppure, nel caso dei prodotti pronti per essere bevuti, in g/l;
- b. per una bevanda che abitualmente contiene caffeina, il cui tenore di caffeina tuttavia è inferiore a 1 mg/l: la menzione che la bevanda non contiene caffeina (per es. «senza caffeina»); la menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica.

Titolo sesto: Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico**Capitolo 1: Disposizioni generali****Art. 61** Bevande alcoliche

¹ Per bevanda alcolica s'intende qualsiasi bevanda avente un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore allo 0,5 per cento in volume.

² Le definizioni dei titoli alcolometrici applicabili a tutti i prodotti menzionati nella presente ordinanza sono riportati nell'allegato 7.

³ Per i prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato II parte IV punti 4–12 del regolamento (CE) n. 1308/2013¹³.

⁴ Per le altre categorie di prodotti vitivinicoli non definiti nella legislazione svizzera in materia di derrate alimentari valgono le definizioni dell'allegato VII parte II del regolamento (CE) n. 1308/2013.

Art. 62 Indicazione del tenore di alcool

¹ Per le bevande alcoliche con un titolo alcolometrico volumico effettivo superiore all'1,2 per cento in volume, il tenore di alcool deve essere indicato in «% vol.»; il margine di tolleranza è di più o meno 0,5 per cento vol.

² L'etichetta delle bevande alcoliche dolci che, a prescindere dalla loro composizione, potrebbero essere confuse dal punto di vista organolettico con bevande non alcoliche quali gazose, bevande da tavola, nettari, succhi di frutta o tè freddo, deve recare le seguenti indicazioni:

- a. «bevanda alcolica dolce»;
- b. «contiene x % vol. di alcool».

¹² RS ...

¹³ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio; GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

³ Le indicazioni di cui al capoverso 2 devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica.

⁴ Agli strumenti utilizzati per misurare il tenore di alcool etilico si applicano i requisiti dell'ordinanza del 15 febbraio 2006 sugli strumenti di misurazione¹⁴ e le corrispondenti disposizioni esecutive del Dipartimento federale di giustizia e polizia.

Capitolo 2: Birra, birra analcolica

Sezione 1: Birra

Art. 63 Birra

La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica e prodotta con luppolo, cereali maltati, lievito e acqua.

Art. 64 Requisiti

Per la fabbricazione della birra possono essere impiegate le seguenti materie prime inamidate e zuccherate:

- a. cereali quali l'orzo, il grano, il mais o il riso;
- b. zucchero, zucchero invertito, destrosio e sciroppo di glucosio;
- c. amidi.

Art. 65 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «birra».

² In base al tenore di mosto iniziale, è consentito anche l'utilizzo delle seguenti denominazioni specifiche:

- a. «birra normale» dal 10 all'11,5 per cento in massa
- b. «birra speciale» superiore all'11,5 e inferiore o uguale al 14 per cento in massa
- c. «birra forte» superiore al 14 per cento in massa

³ La denominazione «birra leggera» può essere utilizzata se il tenore di alcool non è superiore al 3 per cento vol.

⁴ La denominazione «birra povera di carboidrati» può essere utilizzata se la concentrazione volumetrica di carboidrati non è superiore a 7,5 g/l e il tenore di alcool non è superiore al 4,5 per cento vol.

Art. 66 Ulteriore caratterizzazione

¹ La denominazione «birra a fermentazione lattica» o «gueuze» è riservata alla birra

¹⁴ RS 941.210

che durante il processo di produzione è sottoposta a fermentazione lattica.

² La denominazione «birra a...», completata dalla natura della materia di origine vegetale impiegata, è riservata alla birra aromatizzata mediante macerazione di frutta, verdura o erbe o tramite aggiunta di succo di frutta o di verdura, succo di frutta o di verdura concentrato o estratti vegetali. Queste materie prime aromatizzanti non devono superare il 10 per cento del volume del prodotto finito.

³ La denominazione «birra aromatizzata a ...» è riservata alla birra aromatizzata mediante aggiunta di aromi.

Sezione 2: Birra analcolica

Art. 67 Birra analcolica

La birra analcolica è una birra ottenuta mediante sottrazione dell'alcool o fermentazione del mosto in modo da non produrre alcool.

Art. 68 Requisiti

¹ La birra analcolica può essere ricostituita mediante diluizione partendo dal concentrato.

² Per la birra analcolica si applicano per analogia gli stessi requisiti della birra di cui agli articoli 63 e 64.

Capitolo 3: Vino, spumante

Sezione 1: Definizioni e requisiti

Art. 69 Vino

¹ Il vino è una bevanda prodotta per fermentazione alcolica, totale o parziale, di uve fresche, anche ammostate, oppure di mosto d'uva fresco.

² Il vino rosso e il vino rosato («rosé») sono vini ottenuti da sole uve nere fermentate a contatto con il mosto per un tempo più o meno lungo e in seguito torchiate per l'ulteriore fermentazione. È fatto salvo l'articolo 73 capoverso 6.

³ Il vino bianco è vino ottenuto da uve bianche oppure da uve nere torchiate non fermentate.

⁴ Dopo le eventuali operazioni di arricchimento di cui all'allegato 8, il vino deve presentare un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 8,5 per cento vol. e un titolo alcolometrico volumico totale non superiore a 15 per cento vol.

⁵ Il limite massimo del titolo alcolometrico totale può essere superiore a 15 per cento vol. per i vini svizzeri ottenuti senza operazioni di arricchimento.

⁶ I vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare i

limiti massimi e minimi dei titoli alcolometrici effettivo e totale fissati in tale legislazione.

Art. 70 Vino spumante

¹ Il vino spumante è un vino ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:

- a. di uve fresche;
- b. di mosto d'uva;
- c. di vino.

² È caratterizzato, alla stappatura, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

³ Se conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione.

⁴ È ottenuto da partite (cuvée) il cui titolo alcolometrico totale non è inferiore a 8,5 per cento vol.

Art. 71 Vino frizzante

Il vino frizzante è un vino:

- a. ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9 per cento vol.;
- b. avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7 per cento vol.;
- c. che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar.

Sezione 2: Pratiche e trattamenti enologici

Art. 72 Pratiche e trattamenti enologici consentiti

I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati soltanto mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 8, fatti salvi gli articoli 73 e 74.

Art. 73 Taglio e assemblaggio

¹ Per taglio s'intende la miscelazione di uve, mosti d'uva o vini di origine o provenienza diverse.

² Per assemblaggio s'intende la miscelazione di uve, mosti d'uva o vini della stessa origine o provenienza.

³ Non sono considerati taglio o assemblaggio:

- a. l'arricchimento;
- b. l'edulcorazione;
- c. l'aggiunta, per il vino spumante, di «sciroppo di dosaggio» o di «sciroppo zuccherino».

⁴ I vini svizzeri non possono essere il risultato di un taglio effettuato con vino estero.

⁵ Per quanto riguarda il taglio di vini svizzeri con vini svizzeri, vale quanto segue:

- a. i vini recanti una denominazione di origine controllata (DOC) possono essere tagliati al 10 per cento con vini di uguale colore;
- b. i vini con indicazione geografica tipica possono essere tagliati al 15 per cento con vini di uguale colore.

⁶ I vini rosati possono essere tagliati o assemblati al 10 per cento con vini bianchi se le disposizioni cantonali in materia di DOC lo consentono. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 14 novembre 2007 concernente la viticoltura e l'importazione di vino¹⁵.

⁷ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC, ecc.) o un'altra denominazione geografica protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione in materia di taglio e assemblaggio.

Art. 74 Pratiche e trattamenti aggiuntivi per il vino spumante o frizzante

¹ Nella fabbricazione di vino spumante o di vino frizzante possono essere aggiunti, oltre ai prodotti elencati all'allegato 8, gli ingredienti seguenti:

- a. sciroppo zuccherino per provocare la fermentazione secondaria;
- b. sciroppo di dosaggio;
- c. anidride carbonica per produrre i vini spumanti e i vini frizzanti contenenti acido carbonico aggiunto.

² Qualsiasi aggiunta deve soddisfare i requisiti fissati nell'allegato 8.

Sezione 3: Caratterizzazione

Art. 75 Caratterizzazione

¹ Sull'etichetta devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione specifica del prodotto ai sensi dell'articolo 76;
- b. il nome o la ragione sociale del produttore, del vinificatore, del negoziante, dell'importatore, dell'imbottigliatore o del venditore, corredato del rispettivo indirizzo. I termini castello, cantina o tenuta non possono figurare nella ragione sociale indicata se non soddisfano i requisiti stabiliti nell'allegato 1

¹⁵ RS 916.140

dell'ordinanza del 14 novembre 2007 concernente la viticoltura e l'importazione di vino¹⁶;

- c. il Paese di produzione dei vini, sempre che esso non possa essere desunto dalla denominazione specifica o dal nome, dalla ragione sociale o dall'indirizzo del produttore;
- d. le informazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettere l, m, o e q dell'ordinanza del DFI del ... relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID)¹⁷;
- e. le indicazioni di cui all'articolo 10 OID, se la presenza degli ingredienti interessati può essere individuata nel prodotto finale; i pittogrammi di cui all'allegato 9 possono sostituire le indicazioni corrispondenti.

² Le indicazioni, salvo quelle menzionate al capoverso 1 lettera e nonché all'articolo 3 capoverso 1 lettera m OID, devono figurare nel medesimo campo visivo.

³ Per i vini spumanti, sull'etichetta deve figurare una delle seguenti indicazioni in base al tenore di zucchero residuo per litro:

—	«extra-brut»	da 0 a 6 g
—	«brut»	meno di 15 g
—	«extra-secco»	da 12 a 20 g
—	«secco»	da 17 a 35 g
—	«semisecco»	da 33 a 50 g
—	«dolce»	oltre 50 g.

⁴ Per gli altri vini può figurare, in base al tenore di zucchero residuo per litro, una delle indicazioni seguenti:

—	«secco»	fino a un massimo di 4 g
—	«semisecco» oppure «leggermente dolce»	oltre 4 g e fino a un massimo di 12 g
—	«amabile»	oltre 12 g e fino a un massimo di 45 g
—	«dolce»	oltre 45 g.

⁵ In caso di utilizzo di trucioli di legno di quercia ai sensi dell'allegato 8, l'etichetta non può contenere alcuna indicazione facente riferimento a un recipiente in legno come barrique o fusto.

⁶ È consentito indicare in etichetta uno o più vitigni esclusivamente se il vino è prodotto con almeno l'85 per cento di uve dei vitigni in questione. I vitigni devono essere menzionati secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

¹⁶ RS 916.140

¹⁷ RS ...

⁷ Nel caso in cui figurì l'annata, il vino deve essere prodotto con almeno l'85 per cento di uve raccolte nell'annata indicata.

Art. 76 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica dei vini coincide con le definizioni degli articoli 69–71.

² I vini svizzeri devono recare, invece della denominazione specifica «vino», il nome della categoria a cui appartengono in virtù dell'articolo 63 capoverso 1 della legge federale del 29 aprile 1998 sull'agricoltura¹⁸.

³ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria DOC deve inoltre contenere il nome della corrispondente area geografica.

⁴ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria «vino con indicazione geografica tipica» deve inoltre contenere la corrispondente origine geografica.

⁵ L'etichetta dei vini svizzeri della categoria «vino da tavola» deve inoltre contenere l'indicazione «svizzero». È vietata l'aggiunta di altre indicazioni quali origine, provenienza, vitigno o annata.

⁶ Alla consegna, i vini esteri che recano una denominazione d'origine (DOP, DOC, ecc.) o qualsiasi altra denominazione protetta tutelata da una legislazione estera devono rispettare le disposizioni di tale legislazione in materia di denominazione.

⁷ Gli altri vini recano la denominazione specifica «vino» completata dall'indicazione del Paese di produzione come segue:

- a. Paese di produzione, secondo le condizioni dell'articolo 75 capoverso 1 lettera c, o
- b. se il Paese di produzione del prodotto finale è diverso dall'origine delle uve o dei vini dai quali è ottenuto:
 1. «vino prodotto in (nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione) ottenuto da vini di (nome del Paese) o di diversi Paesi», o
 2. «vino prodotto in (nome del Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione) ottenuto da uve di (nome del Paese) o di diversi Paesi».

⁸ La denominazione specifica può essere completata dall'indicazione del colore del vino.

Capitolo 4: Vino analcolico, spumante analcolico

Art. 77 Definizione

Il vino e lo spumante analcolici sono vini ai quali è stato sottratto l'alcol mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcol.

¹⁸ RS 910.1

Art. 78 Requisiti

¹ Lo spumante analcolico deve avere un tenore di anidride carbonica almeno pari a 4 g/l.

² L'aggiunta di mosto d'uva, mosto d'uva concentrato rettificato o saccarosio è ammessa.

³ Le componenti volatili che risultano durante la dealcolizzazione possono essere nuovamente aggiunte al vino analcolico nella medesima quantità in cui erano state sottratte.

⁴ Per il resto, al vino e allo spumante analcolici sono applicabili per analogia i requisiti stabiliti per il vino e lo spumante ai sensi del capitolo 3.

Art. 79 Denominazione specifica

¹ L'indicazione dell'origine, del vitigno o dell'anno di produzione non è ammessa.

² L'aggiunta di aromi in misura maggiore alla quantità di componenti volatili deve essere dichiarata.

³ Per recare una menzione quale «contiene anidride carbonica», lo spumante analcolico deve avere un tenore di anidride carbonica aggiunta almeno pari a 4 g/l. La menzione deve figurare accanto alla denominazione specifica.

Capitolo 5: Mosti d'uva e vino liquoroso**Art. 80** Mosto d'uva

¹ Il mosto d'uva è il prodotto liquido ottenuto naturalmente o con procedimenti fisici da uve fresche.

² È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 81 Mosto d'uva parzialmente fermentato (vino-mosto, succo d'uva parzialmente fermentato)

¹ Il mosto d'uva parzialmente fermentato è il prodotto proveniente dalla fermentazione di mosto d'uva e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol. e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.

² La denominazione specifica è «mosto d'uva in fermentazione», «vino-mosto», «succo d'uva in fermentazione» oppure «succo d'uva parzialmente fermentato» o «mosto d'uva parzialmente fermentato».

³ L'indicazione del tenore di alcool per il vino-mosto non pastorizzato deve essere sostituita dall'indicazione «contenente alcool».

Art. 82 Mosto d'uva concentrato

¹ Il mosto d'uva concentrato è il mosto d'uva non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro non deve essere inferiore al 50,9 per cento.

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 83 Mosto d'uva concentrato rettificato

¹ Il mosto d'uva concentrato rettificato è il prodotto liquido non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto d'uva effettuata con qualsiasi metodo autorizzato, escluso il fuoco diretto.

² Il valore indicato alla temperatura di 20 °C dal rifrattometro non deve essere inferiore al 61,7 per cento.

³ È ammesso un titolo alcolometrico effettivo pari o inferiore a 1 per cento vol.

Art. 84 Vino liquoroso

¹ Il vino liquoroso è il prodotto ottenuto da:

- a. mosto d'uva in fermentazione;
- b. vino;
- c. una miscela dei prodotti suddetti; oppure
- d. mosto d'uva o una miscela di questo prodotto con vino.

² Si aggiunge, solo o miscelato:

- a. alcool neutro di origine viticola, compreso l'alcool ottenuto dalla distillazione di uve essiccate, con un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 96 per cento vol.; oppure
- b. distillato di vino o di uve essiccate con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 52 per cento vol. e non superiore a 86 per cento vol.

³ Può inoltre essere aggiunto mosto d'uva concentrato.

⁴ Il vino liquoroso ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 per cento vol. e non superiore a 22 per cento vol. Ha un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 per cento vol. e un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 per cento vol.

Art. 85 Caratterizzazione e denominazione specifica dei vini liquorosi

¹ Gli articoli 75 e 76 si applicano per analogia alla caratterizzazione e alla denominazione specifica dei vini liquorosi.

² L'aggiunta dei prodotti di cui all'articolo 84 capoverso 2 non è considerata per l'indicazione del nome dei vitigni e l'indicazione dell'annata.

Art. 86 Pratiche e trattamenti enologici consentiti e taglio

¹ I prodotti di cui al presente capitolo possono essere fabbricati o trattati solo mediante le pratiche enologiche menzionate nell'allegato 8.

² L'articolo 73 si applica per analogia ai prodotti di cui al presente capitolo.

³ È considerata taglio l'aggiunta al vino di liquore, di alcol neutro di origine viticola, di distillato di vino o di uve essiccate di provenienze diverse in conformità con l'articolo 84 capoverso 2.

Capitolo 6: Bevande a base di vino**Art. 87** Bevande aromatizzate a base di vino

¹ Le bevande aromatizzate a base di vino sono bevande ottenute da vino e aromatizzate con aromi naturali o identici a quelli naturali, estratti naturali di aromi, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 117 e possono contenere altri ingredienti.

³ Eccezion fatta per la Zurra, non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool.

⁴ Il tenore di vino nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa.

⁵ Il tenore di alcool deve essere compreso tra il 7 e il 14,5 per cento vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 10.

Art. 88 Cocktail aromatizzati a base di vino

¹ I cocktail aromatizzati a base di vino sono bevande ottenute da vino o da mosto d'uva e aromatizzate con aromi naturali o identici a quelli naturali, estratti naturali aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 117 e possono contenere altri ingredienti.

³ Non possono essere tagliate con nessun altro tipo di alcool.

⁴ Il tenore di vino o di mosto d'uva nel prodotto finito deve essere almeno del 50 per cento in massa.

⁵ Il tenore di alcool deve essere inferiore al 7 per cento vol.

⁶ A complemento della denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» può essere utilizzata una delle denominazioni di cui all'allegato 11.

Art. 89 Vini aromatizzati

¹ I vini aromatizzati sono bevande:

- a. ottenute da vino o da mosto d'uva addizionato di alcool;
- b. con aggiunta di alcool etilico di origine agricola, distillato di origine agricola, acquavite di vino, brandy o acquavite di vinaccia;
- c. con aggiunta di aromi naturali o identici a quelli naturali, estratti naturali aromatici, spezie, erbe aromatiche o altre derrate alimentari che conferiscono sapore.

² Possono essere edulcorate conformemente all'articolo 117 e possono contenere altri ingredienti.

³ Il tenore di vino o di mosto d'uva addizionato di alcool (mutizzato) nel prodotto finito non deve essere inferiore al 75 per cento in massa.

⁴ Il tenore di alcool deve essere compreso tra il 14,5 e il 22 per cento vol.

⁵ La denominazione specifica «vino aromatizzato» può essere sostituita da una delle denominazioni di cui all'allegato 12.

Art. 90 Disposizioni comuni

¹ Se la denominazione dei prodotti menzionati negli articoli 87–89 contiene il termine «spumante», la quantità di vino spumante presente nel prodotto finito deve essere almeno del 95 per cento.

² Le denominazioni di cui agli articoli 87–89 possono essere completate, in base al tenore di zucchero residuo per litro, da una delle indicazioni seguenti:

- «extra-secco» meno di 30 g/l
- «secco» meno di 50 g/l
- «semisecco» da 50 a 90 g/l
- «amabile» da 90 a 130 g/l
- «dolce» oltre 130 g/l.

³ Le indicazioni «amabile» e «dolce» possono essere sostituite dall'indicazione del tenore di zucchero, espresso in g/l.

Capitolo 7: Sidro e sidro analcolico

Sezione 1: Sidro

Art. 91 Sidro

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione alcolica parziale o totale di succo di mele o di pere, spremuto fresco o reso conservabile con un procedimento fisico.

Art. 92 Requisiti

¹ Il tenore di alcool del sidro deve essere almeno del 3 per cento vol.

² È consentito aggiungere:

- a. succo di mele o succo di pere;
- b. zuccheri destinati a generare una fermentazione secondaria per ottenere sidro spumante;

Art. 93 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «sidro».

² La denominazione specifica è «sidro spumante» se il tenore di anidride carbonica prodotto naturalmente è almeno di 4 g/l.

³ Se al sidro è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «sidro spumante con anidride carbonica aggiunta».

⁴ Se nella denominazione specifica è fatta menzione di un tipo di frutto (per es. sidro di mele Sauergraeuech), la quantità di succo della varietà menzionata deve essere almeno dell'80 per cento in massa del prodotto finito.

Art. 94 Ulteriore caratterizzazione

¹ Il sidro con una densità relativa (20/20) superiore a 1,005, corrispondente a un tenore di zucchero invertito compreso tra 9 e 11 g/l, deve essere designato, accanto alla denominazione specifica, come «parzialmente fermentato».

² Per il sidro spumante può essere utilizzata, in luogo di «parzialmente fermentato», una delle indicazioni seguenti:

- | | |
|-----------------|--|
| – «brut» | per un tenore di zucchero residuo inferiore a 10 g/l |
| – «extra-secco» | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 8 e 20 g/l |
| – «secco» | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 17 e 40 g/l |
| – «semisecco» | per un tenore di zucchero residuo compreso tra 37 e 65 g/l |
| – «dolce» | per un tenore di zucchero residuo superiore a 65 g/l |

Sezione 2: Sidro analcolico

Art. 95 Sidro analcolico

Il sidro analcolico è sidro al quale è stato sottratto l'alcool mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcool.

Art. 96 Requisiti

¹ Il succo di mele o quello di pere oppure i loro concentrati possono essere aggiunti in forma pura oppure ricostituita.

² Le componenti volatili naturali possono essere nuovamente aggiunte in quantità uguali a quelle che in precedenza erano state sottratte al sidro.

Capitolo 8: Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione e vini di frutta**Sezione 1: Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione****Art. 97** Succo di frutta a granelli in fase di fermentazione

¹ Il succo di frutta a granelli in fermentazione è sidro parzialmente fermentato.

² Il tenore di alcool deve essere inferiore al 3 per cento vol.

Art. 98 Denominazione specifica

¹La denominazione specifica è «succo di frutta a granelli» che può essere completata dall'indicazione «pastorizzato» se la pastorizzazione è avvenuta in fase di fermentazione.

²Se al succo di frutta a granelli in fermentazione è stata aggiunta anidride carbonica e il tenore totale di anidride carbonica è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica deve menzionare tale aggiunta.

Art. 99 Ulteriore caratterizzazione

Per il succo di frutta a granelli non pastorizzato in fase di fermentazione, l'indicazione del tenore di alcool deve essere sostituita con la menzione «contiene alcool».

Sezione 2: Vino di frutta**Art. 100** Vino di frutta

Il vino di frutta è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione parziale o totale di succhi di bacche o di frutta, a eccezione dei succhi di mele, pere o uva, spremuti freschi o conservati con un procedimento fisico.

Art. 101 Requisiti

¹ Prima della fermentazione possono essere aggiunti al succo zuccheri oppure acqua potabile.

² La miscela sottoposta a fermentazione deve contenere almeno il 30 per cento in massa di succo di bacche o di frutta.

³ Il tenore di alcool deve essere pari o superiore al 3 per cento vol.

⁴ Dopo la fermentazione è consentito aggiungere:

- a. succo di bacche o di frutta;
- b. zuccheri.

⁵ È consentito mescolare diversi vini di frutta.

Art. 102 Denominazione specifica

¹ La denominazione specifica è «vino di frutta» o «vino di [nome del frutto impiegato]».

² È «vino spumante di frutta» se il tenore di anidride carbonica ottenuto con fermentazione naturale è di almeno 4 g/l.

³ Se al vino di frutta è stata aggiunta anidride carbonica e se il tenore di anidride carbonica totale è pari o superiore a 4 g/l, la denominazione specifica è «vino spumante di [nome del frutto utilizzato] con anidride carbonica aggiunta».

Art. 103 Ulteriore caratterizzazione

Se il vino di frutta è stato ottenuto con succo di bacche o di frutta diluito, la parte del succo deve essere indicata, in per cento in massa, come segue accanto alla denominazione specifica: «dal ... % di succo di [nome del frutto utilizzato]».

Capitolo 9: Idromele

Art. 104 Idromele

L'idromele è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di una miscela di acqua e miele.

Art. 105 Requisiti

¹ Il titolo alcolometrico dell'idromele deve essere almeno del 7 per cento vol.

² È vietata l'aggiunta di zuccheri prima della fermentazione.

³ È consentito aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche.

Capitolo 10: Bevande spiritose

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 106 Bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose sono liquidi alcolici destinati al consumo che presentano particolari caratteristiche organolettiche.

² Salvo disposizione contraria, devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15 per cento vol.

³ Sono ottenute mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di prodotti naturali fermentati, con o senza aggiunta di aromi naturali o identici a quelli naturali;
- b. macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in una bevanda spiritosa ai sensi degli articoli 120-154, con o senza successiva distillazione;
- c. aggiunta ad alcool etilico di origine agricola di aromi naturali o identici a quelli naturali, zuccheri o altri edulcoranti o altri prodotti agricoli;
- d. combinazione dei procedimenti di cui alle lettere a–c;
- e. miscela di una bevanda spiritosa ottenuta mediante i procedimenti menzionati alle lettere a e b con:
 1. altre bevande spiritose,
 2. alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o acquavite ai sensi della presente ordinanza, oppure
 3. bevande alcoliche o analcoliche.

Art. 107 Alcool etilico di origine agricola (alcool potabile)

¹ L'alcool etilico di origine agricola (alcool potabile) è alcool ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica.

² L'alcool etilico di origine agricola deve rispettare i requisiti di cui all'allegato 13.

³ L'alcool etilico di origine agricola non è destinato al consumo diretto.

Art. 108 Distillato di origine agricola

Il distillato di origine agricola è il liquido alcolico ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica, che non presenta né le caratteristiche dell'alcool etilico né quelle di una bevanda spiritosa, ma ha conservato un aroma e un sapore derivanti dalle materie prime usate.

Art. 109 Categoria di bevande spiritose

Una categoria di bevande spiritose è un gruppo di bevande spiritose che condivide la medesima definizione.

Art. 110 Aggiunta di alcool

¹ L'aggiunta di alcool è l'aggiunta di alcool etilico di origine agricola, di distillati di origine agricola o di entrambi a una bevanda spiritosa.

² Le bevande spiritose di cui agli articoli 120–135 non possono essere sottoposte ad aggiunta di alcool.

Art. 111 Tenore di sostanze volatili

Il tenore di sostanze volatili di una bevanda alcolica prodotta esclusivamente per distillazione è la quantità di sostanze volatili provenienti dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime usate. Non sono inclusi l'alcool etilico e il metanolo.

Art. 112 Taglio (blend)

¹ Il taglio (blend) è il procedimento mediante il quale si mescolano due o più bevande spiritose che appartengono alla stessa categoria e si differenziano l'una dall'altra al massimo per le caratteristiche seguenti:

- a. metodo di fabbricazione;
- b. apparecchi usati per la distillazione;
- c. durata di maturazione o di invecchiamento;
- d. area geografica di produzione.

² La bevanda ottenuta appartiene alla stessa categoria di bevande spiritose della quale fanno parte le bevande spiritose originali prima del taglio.

Art. 113 Miscela

La miscela è il procedimento che consiste nel combinare due o più bevande diverse per farne una nuova.

Art. 114 Maturazione o invecchiamento

La maturazione o l'invecchiamento sono procedimenti mediante i quali è possibile far acquisire alla bevanda spiritosa, in recipienti adatti e grazie a processi naturali, caratteristiche organolettiche che non aveva in precedenza.

Art. 115 Riduzione

¹ La riduzione è il procedimento nel quale è aggiunta acqua a una bevanda spiritosa, al fine di diminuirne il titolo alcolometrico volumico.

² L'acqua deve soddisfare i requisiti stabiliti per l'acqua potabile.

³ L'acqua può eventualmente essere stata distillata o demineralizzata.

Art. 116 Titolo alcolometrico volumico minimo delle bevande spiritose

¹ Le bevande spiritose destinate alla consegna ai consumatori devono presentare il titolo alcolometrico volumico minimo (tenore in alcool minimo), espresso in percentuale volume, fissato nell'allegato 14.

² Se il loro titolo alcolometrico è più elevato, le bevande spiritose possono essere ridotte conformemente all'articolo 115.

Art. 117 Edulcorazione

¹ L'edulcorazione è il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti:

- a. zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito e sciroppo di zucchero invertito;
- b. mosto d'uva concentrato rettificato, mosto d'uva concentrato e mosto d'uva fresco;
- c. zucchero caramellato (caramello), ottenuto esclusivamente mediante riscaldamento controllato del saccarosio, senza aggiunta di basi, di acidi minerali o di altri additivi chimici;
- d. miele;
- e. sciroppo di carruba;
- f. qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente un effetto analogo a quello dei prodotti sopraelencati.

² Salvo disposizione contraria, l'estratto totale dopo l'edulcorazione può raggiungere al massimo 10 g/l.

Art. 118 Aromatizzazione

Le bevande spiritose di cui agli articoli 120–135 non possono essere sottoposte ad aromatizzazione.

Art. 119 Colorazione

Salvo disposizione contraria, le bevande spiritose di cui agli articoli 120–135 possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello.

Sezione 2: Categorie specifiche di bevande spiritose**Art. 120** Rum

¹ Il rum è la bevanda spiritosa ottenuta dalla fermentazione alcolica e distillazione di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero, e distillata a meno di 96 per cento vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del rum.

² Se ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica e distillazione di succo di canna da zucchero, esso deve presentare le caratteristiche aromatiche cui i rum devono il loro carattere specifico e avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 121 Whisky o whiskey

¹ Il whisky o whiskey è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di un mosto di cereali maltati con o senza chicchi interi di altri cereali. Tale mosto deve essere stato saccarificato dalla diastasi del malto ivi contenuto, con o senza aggiunta di altri enzimi naturali, e aver fermentato per azione di lieviti.

² Le distillazioni devono essere condotte a meno di 94,8 per cento vol., cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime utilizzate.

³ Il distillato finale deve essere invecchiato per almeno tre anni in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 700 l.

⁴ Il whisky o whiskey non deve essere edulcorato.

Art. 122 Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali

¹ La bevanda spiritosa di cereali è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

² L'acquavite di cereali è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione a meno di 95 per cento vol. di un mosto fermentato di cereali a chicchi interi e presenta caratteristiche organolettiche derivanti dalle materie prime utilizzate.

Art. 123 Acquavite di castagne

L'acquavite di castagne è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di un mosto fermentato di castagne.

Art. 124 Acquavite di vino

¹ L'acquavite di vino è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vino o di vino alcolizzato a meno di 86 per cento vol. o dalla ridistillazione di un distillato di vino a meno di 86 per cento vol.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 125 Brandy o Weinbrand

¹ Il brandy o Weinbrand è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da acquaviti di vino, con aggiunta o meno di distillato di vino distillato a meno di 94,8 per cento vol. Tale distillato non deve superare il limite massimo di 50 per cento del titolo alcolometrico del prodotto finito.

² Il brandy o Weinbrand deve essere invecchiato in recipienti di quercia per almeno un anno o, se la capacità dei recipienti di quercia è inferiore a 1000 l, per almeno sei mesi.

³ Il tenore di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 125 g/hl di alcool a 100 per cento vol. e provenire esclusivamente dalla distillazione o dalla ridistillazione delle materie prime utilizzate.

Art. 126 Acquavite di vinaccia o marc

¹ L'acquavite di vinaccia o marc è una bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua.

² In caso di aggiunta di fecce, la loro quantità non può essere superiore a 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce utilizzate. La quantità di alcool proveniente dalle fecce non può superare il 35 per cento della quantità totale di alcool nel prodotto finito.

³ La distillazione è effettuata in presenza delle vinacce a meno di 86 per cento vol. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

⁴ L'acquavite di vinacce o marc deve avere un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 127 Acquavite di residui di frutta

¹ L'acquavite di residui di frutta è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione a meno di 86 per cento vol. di residui di frutta, a eccezione delle vinacce. La ridistillazione è autorizzata allo stesso titolo alcolometrico.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 128 Acquavite di uve essiccate o raisin brandy

L'acquavite di uve essiccate o raisin brandy è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione del prodotto risultante dalla fermentazione alcolica dell'estratto di uve essiccate dei vitigni «nero di Corinto» o moscato di Alessandria, distillato a meno di 94,5 per cento vol., cosicché il distillato abbia un aroma e un sapore provenienti dalla materia prima utilizzata.

Art. 129 Acquavite di frutta o di verdure

¹ L'acquavite di frutta o di verdure è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione alcolica e distillazione di un frutto polposo o di un mosto di tale frutto, nonché di bacche o verdure, con o senza nocciolo, e distillata a meno di 86 per cento vol. cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dalle materie prime distillate.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 130 Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere

¹ L'acquavite di sidro di mele e di sidro di pere è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 per cento vol. di sidro di mele o di sidro di pere, cosicché il prodotto della distillazione abbia un aroma e un sapore provenienti dai frutti utilizzati.

² Il tenore minimo di sostanze volatili deve essere pari o superiore a 200 g/hl di alcool a 100 per cento vol.

Art. 131 Acquavite di miele

¹ L'acquavite di miele è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione del mosto di miele e distillata a meno di 86 per cento vol. cosicché il prodotto della distillazione presenti le caratteristiche organolettiche provenienti dalla materia prima utilizzata.

² Può essere edulcorata soltanto con miele.

Art. 132 Acquavite di fecce

L'acquavite di fecce è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione a meno di 86 per cento vol. di fecce di vino o di fecce di frutta fermentata.

Art. 133 Acquavite di birra

L'acquavite di birra è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla distillazione diretta a pressione normale di birra fresca e ha un titolo alcolometrico volumico inferiore a 86 per cento vol., cosicché il distillato presenti caratteristiche organolettiche derivanti dalla birra.

Art. 134 Topinambur o acquavite di elianto

Il topinambur o acquavite di elianto è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione a meno di 86 per cento vol. di tuberi di topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

Art. 135 Acquavite di patate

L'acquavite di patate è una bevanda spiritosa ottenuta dalla distillazione di patate ammostate e fermentate.

Art. 136 Acquavite di erbe

¹ L'acquavite di erbe è una bevanda spiritosa ottenuta mediante uno dei seguenti procedimenti:

- a. distillazione di erbe macerate in alcool etilico di origine agricola o in un'acquavite;
- b. aggiunta di un estratto di erbe ad alcool etilico di origine agricola o a un'acquavite.

² Sono consentite la colorazione con estratti vegetali e l'aggiunta di oli essenziali.

Art. 137 Acquavite di carvi, aquavit

¹ Il carvi (bevanda spiritosa al cumino) è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con cumino (*Carum carvi* L.) alcool etilico di origine agricola. Possono essere aggiunti altri aromi naturali o identici a quelli naturali ed estratti naturali di aromi, a condizione che il sapore del cumino rimanga predominante.

² L'aquavit (akvavit) è una bevanda spiritosa al cumino, aromatizzata con un distillato di erbe o di spezie. Per la composizione vale quanto segue:

- a. una parte essenziale dell'aroma deve provenire dalla distillazione di semi di cumino o di aneto (*Anethum graveolens* L.);
- b. possono essere utilizzate anche altre sostanze aromatiche;
- c. non è consentita l'aggiunta di oli essenziali;
- d. il sapore dell'amaricante non deve prevalere;
- e. il tenore di estratto non può superare 1,5 g per 100 ml.

Art. 138 Vodka

¹ La vodka è la bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico di origine agricola, ricavato dalla fermentazione di patate, di cereali o di altre materie prime agricole, per distillazione e/o rettificazione, onde attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche delle materie prime impiegate e dei sottoprodotti della fermentazione.

² Sono autorizzati la ridistillazione e un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti, come il carbone attivo, onde conferire al prodotto caratteristiche organolettiche particolari.

³ Gli unici aromi che possono essere aggiunti sono le sostanze aromatiche naturali presenti nel distillato ottenuto dalle materie prime fermentate.

Art. 139 Acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione

¹ L'acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione è la bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione di frutti o bacche elencati nel capoverso 2 in un massimo di 20 l di alcool etilico di origine agricola, di acquavite, di distillato proveniente dallo stesso frutto o di una miscela degli stessi per 100 kg di frutta o bacche, seguita da una distillazione a meno di 86 per cento vol.

² L'acquavite può essere ottenuta esclusivamente dai frutti o dalle bacche seguenti:

- a. more (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. fragole (*Fragaria* spp.);
- c. mirtilli (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. lamponi (*Rubus idaeus* L.);

- e. ribes (*Ribes rubrum* L.);
- f. prugnone (*Prunus spinosa* L.);
- g. frutti del sorbo degli uccellatori (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. sorbi (*Sorbus domestica* L.);
- i. bacche di agrifoglio (*Ilex cassine* L.);
- j. frutti del sorbo selvatico (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. bacche di sambuco (*Sambucus nigra* L.);
- l. rosa canina (*Rosa canina* L.);
- m. ribes neri (*Ribes nigrum* L.);
- n. banane (*Musa* spp.);
- o. frutti della passione (*Passiflora edulis* Sims);
- p. frutti della spondias dorata (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. frutti della spondias rossa (*Spondias mombin* L.).

Art. 140 Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

Il Geist di [nome del frutto o della materia prima impiegata] è la bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione di frutti o di bacche non fermentati elencati nell'articolo 139 capoverso 2 o di verdure, frutti con guscio o altri vegetali quali erbe o petali di rosa, in alcool etilico di origine agricola, seguita da una distillazione a meno di 86 per cento vol.

Art. 141 Genziana o acquavite di genziana

La genziana o acquavite di genziana è la bevanda spiritosa proveniente da un distillato di genziana ottenuto da radici di genziana fermentate, con o senza aggiunta di alcool etilico di origine agricola.

Art. 142 Bevanda spiritosa al ginepro

¹ Le bevande spiritose al ginepro sono bevande spiritose ottenute dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, acquavite di cereali o distillato di cereali con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.).

² È consentito aggiungere altre sostanze aromatizzanti naturali, estratti naturali di aromi o piante aromatiche. Le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percettibili.

Art. 143 Gin

¹ Il gin è la bevanda spiritosa al ginepro ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, avente le caratteristiche organolettiche appropriate, con bacche di ginepro (*Juniperus communis* L.) e altre sostanze aromatizzanti naturali o

estratti naturali di aromi. Il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante.

² Il gin distillato (per es. «London Gin») è la bevanda spiritosa a base di bacche di ginepro ottenuta esclusivamente dalla ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità che presenti le caratteristiche organolettiche desiderate, e aggiungendo bacche di ginepro e altre sostanze vegetali naturali.

³ Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un titolo alcolometrico originale almeno del 96 per cento vol.;
- b. nella ridistillazione il sapore di ginepro deve rimanere predominante;
- c. per l'aromatizzazione possono essere aggiunte anche sostanze aromatizzanti naturali oppure estratti naturali di aromi.

Art. 144 Bevande spiritose all'anice

¹ Le bevande spiritose all'anice sono bevande ottenute dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con estratti naturali di anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), di anice verde (*Pimpinella anisum* L.), di finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o di qualsiasi altra pianta che contenga lo stesso costituente aromatico principale, usando uno dei seguenti procedimenti o una loro combinazione:

- a. macerazione;
- b. distillazione;
- c. ridistillazione dell'alcool in presenza dei semi o di altre parti delle piante suddette;
- d. aggiunta di estratti naturali distillati di piante aromatizzate all'anice.

² È consentito aggiungere altri estratti vegetali naturali o semi aromatici. Il sapore dell'anice deve rimanere predominante.

Art. 145 Pastis

¹ Il pastis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice che contiene anche estratti naturali della radice di liquirizia (*Glycyrrhiza* spp.), che comporta la presenza di sostanze coloranti dette «calconi» e di acido glicirrizico, i cui tenori minimo e massimo devono essere di 0,05 e 0,5 g/l.

² Il pastis deve presentare un tenore di zucchero inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito, e un tenore minimo e massimo di anetolo pari rispettivamente a 1,5 e 2 g/l.

Art. 146 Assenzio

¹ L'assenzio è una bevanda spiritosa a base di alcool etilico di origine agricola o di distillato di origine agricola, che presenta le caratteristiche seguenti:

- a. è aromatizzata esclusivamente con assenzio (*Artemisia absinthium* L.) o suoi estratti naturali in combinazione con altre piante o estratti naturali di piante quali anice, finocchio o simili;
- b. è fabbricata mediante macerazione e distillazione;
- c. ha un sapore amaro e un odore di anice o di finocchio; e
- d. diluita con acqua, dà una bevanda torbida.

² L'assenzio non deve contenere coloranti.

Art. 147 Anis

L'anis è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice il cui aroma caratteristico proviene esclusivamente dall'anice verde (*Pimpinella anisum* L.), dall'anice stellato (*Illicium verum* Hook f.), dal finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) o da una loro combinazione.

Art. 148 Bevande spiritose di sapore amaro o bitter

Le bevande spiritose di sapore amaro o bitter sono bevande spiritose dal sapore prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola con sostanze aromatizzanti naturali o naturidentiche, con estratti naturali di aromi o con una loro combinazione.

Art. 149 Liquore

¹ Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico di origine agricola, di un distillato di origine agricola, di una o più bevande spiritose o di una miscela di tali prodotti, edulcorati e addizionati di prodotti di origine agricola o prodotti alimentari quali panna, latte o altri prodotti lattiero-caseari, frutta, vino e vino aromatizzato.

² Il tenore minimo di zucchero, espresso in zucchero invertito, deve essere:

- a. 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcool etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie;
- b. 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come unica sostanza aromatizzante;
- c. 20 g/l per «vecchio o vecchia [nome del frutto o della materia prima impiegata]»;
- d. 100 g/l in tutti gli altri casi.

Art. 150 Crema di [nome del frutto o della materia prima impiegata]

La bevanda spiritosa denominata «Crema di» seguita dal nome del frutto o della materia prima impiegata, esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore avente un tenore minimo di zucchero di 250 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 151 Crème de cassis

La crème de cassis è un liquore di ribes neri avente un tenore minimo di zucchero di 400 g/l espresso in zucchero invertito.

Art. 152 Nocino

Il nocino è il liquore che viene aromatizzato principalmente dalla macerazione e/o dalla distillazione di noci verdi intere (*Juglans regia* L.), avente un tenore di zucchero non inferiore a 100 g/l, espresso in zucchero invertito.

Art. 153 Liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat

¹ Il liquore a base di uova o advocaat o avocat o advokat è la bevanda spiritosa, aromatizzata o no, ottenuta a partire da alcool etilico di origine agricola, distillato e/o acquavite, i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo, albume e zucchero o miele.

² Il tenore minimo di zucchero o miele è di 150 g/l espresso in zucchero invertito. Il tenore minimo di tuorlo d'uovo puro è di 140 g/l di prodotto finito.

Art. 154 Liquore all'uovo

Il liquore all'uovo è un liquore a base di uova, il cui tenore minimo di tuorlo d'uovo è di 70 g/l di prodotto finito.

Sezione 3: Caratterizzazione**Art. 155** Denominazione specifica; principio

¹ Le bevande spiritose che soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche menzionate nella sezione 2 prendono il nome della categoria di bevanda spiritosa corrispondente.

² Le bevande spiritose che non soddisfano i requisiti formulati per una delle categorie specifiche devono essere designate come «bevanda spiritosa» oppure «bevanda alcolica».

Art. 156 Denominazione specifica; acquavite

¹ L'acquavite di frutta è designata come «acquavite di ...» seguita dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata. Può essere utilizzata anche la denominazione «wasser», preceduta dal nome del frutto, della bacca o della verdura impiegata.

² Qualora siano distillati insieme due o più tipi di frutta, bacche o verdure, il prodotto è denominato «acquavite di frutta» o «acquavite di verdure». Detta denominazione può essere completata dal nome di ciascun tipo di frutto, bacca o verdura secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

³ Per le seguenti acquaviti, la denominazione «acquavite di ...» può essere sostituita dal nome del frutto impiegato:

- a. mirabelle;
- b. susine;
- c. prugne;
- d. mele Gravenstein;
- e. mele;
- f. pere Williams;
- g. ciliege;
- h. mele cotogne;
- i. corbezzole.

⁴ La denominazione specifica dell'acquavite di residui di frutta è «acquavite di residui di [nome del frutto impiegato]». Se sono utilizzati residui di diversi frutti, la denominazione specifica è «acquavite di residui di frutta».

⁵ La denominazione specifica dell'acquavite di [nome del frutto] ottenuta per macerazione e distillazione ai sensi dell'articolo 139 è «acquavite di [nome del frutto]», seguita dall'indicazione complementare «ottenuta per macerazione e distillazione». Quest'ultima deve figurare nel medesimo campo visivo dell'indicazione «acquavite di [nome del frutto]».

⁶ L'acquavite di vino, se sottoposta a invecchiamento, può continuare a essere commercializzata come «acquavite di vino» se il periodo di invecchiamento è pari o superiore a quello stabilito per il Brandy.

⁷ La denominazione specifica dell'acquavite di fecce deve essere completata con il nome della materia prima impiegata.

Art. 157 Denominazione specifica; altre bevande spiritose

¹ Il «Geist» può essere denominato «acquavite di [nome del frutto]».

² La descrizione, la presentazione o la caratterizzazione della vodka non prodotta esclusivamente da lieviti di patate e/o cereali recano l'indicazione «distillata da ...», accompagnata dal nome delle materie prime impiegate per produrre l'alcool etilico di origine agricola.

³ Le bevande spiritose al ginepro possono recare le denominazioni specifiche «Wacholder» o «genebra».

⁴ Le denominazioni specifiche delle bevande di cui agli articoli 150–152 possono essere completate con il termine «liquore».

Art. 158 Ulteriore caratterizzazione

¹ Per indicare un'età, è determinante l'ingrediente alcolico più giovane. È vietata la designazione «vecchio» per prodotti di una distillazione il cui ingrediente più giova-

ne è stato fabbricato meno di un anno prima, nonché indicazioni di età che si contraddicono o che si prestano a confusione.

² Se sono date indicazioni geografiche, la fase di produzione nella quale la bevanda spiritosa ha assunto il suo carattere definitivo deve essersi svolta nella regione geografica menzionata. Sono fatte salve le disposizioni dell'ordinanza del 28 maggio 1997 DOP/IPG¹⁹. L'indicazione del Paese di produzione è disciplinata dall'articolo 15 OID²⁰.

³ Se la designazione, la presentazione o la caratterizzazione di una bevanda spiritosa reca l'indicazione della materia prima impiegata per produrre l'alcool etilico di origine agricola, ciascun alcool agricolo utilizzato è menzionato secondo l'ordine decrescente dei quantitativi impiegati.

Sezione 4: Bevande spiritose analcoliche

Art. 159 Definizione

La bevanda spiritosa analcolica è una bevanda alla quale è stato sottratto l'alcool mediante un procedimento fisico oppure la cui fermentazione è stata condotta in modo da non formare alcool.

Art. 160 Denominazione specifica

La denominazione specifica delle bevande spiritose analcoliche comprende la denominazione specifica della bevanda di base in questione seguita dall'indicazione «analcolico».

Titolo settimo: Adeguamento degli allegati

Art. 161

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza all'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche e alle legislazioni dei principali partner commerciali della Svizzera.

Titolo ottavo: Disposizioni finali

Art. 162 Abrogazione di altri atti

Sono abrogate:

¹⁹ RS 910.12

²⁰ RS ...

1. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale²¹;
2. l'ordinanza del DFI del 29 novembre 2013 sulle bevande alcoliche²²;
3. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sulle bevande analcoliche (in particolare tè, tè di erbe, caffè, succhi, sciroppi, gazose)²³.

Art. 163 Disposizione transitoria

Le disposizioni transitorie sono sancite dall'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 164 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

²¹ RU ...

²² RU ...

²³ RU ...

Allegato 1
(art. 6 cpv. 2)

Documentazione relativa all'analisi dell'acqua minerale naturale

Chi vuole mettere in commercio acqua quale acqua minerale naturale deve presentare agli organi d'esecuzione competenti i documenti seguenti:

1. Documentazione geologica ed idrogeologica

- a. un piano di situazione, in scala di almeno 1:1000, con l'indicazione esatta della o delle opere di captazione; nella misura in cui esistono verranno usati i piani del registro fondiario;
- b. un rapporto idrogeologico sulla provenienza e sull'origine dell'acqua minerale naturale e in particolare sulla geologia, sulla stratigrafia, sulla tettonica e sulla geometria del vettore dell'acqua;
- c. i piani di dettaglio e la descrizione della captazione (piani dell'opera eseguita: planimetria, sezioni, materiali usati), con l'indicazione in valori assoluti delle quote del livellamento ufficiale;
- d. i piani delle zone di protezione e le prescrizioni inerenti la loro salvaguardia, con indicazione delle basi giuridiche determinanti;
- e. i dati sul gettito della sorgente o sulla portata della trivellazione; se l'acqua sorgiva viene pompata, viene indicata la portata massima in condizioni di abbassamento costante del livello dell'acqua; le misurazioni vanno eseguite durante almeno un anno, se possibile sotto costante sorveglianza e con registrazione automatica dei dati.

2. Documentazione delle analisi fisiche e chimiche

I documenti che recano i risultati delle analisi fisiche, chimiche e fisico-chimiche dell'acqua minerale naturale in questione, devono fornire informazioni relative a:

- a. il decorso della temperatura dell'acqua alla sorgente oppure allo sbocco del pompaggio durante almeno un anno, se possibile sotto costante sorveglianza e con registrazione automatica;
- b. i dati fisici: pH, conduttività in $\mu\text{S}/\text{cm}$ a $20\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- c. il contenuto in componenti principali: sodio, magnesio, calcio, cloruro, idrogenocarbonato, solfato;
- d. il contenuto in componenti secondari, che presentano un eventuale interesse, come potassio, manganese, ferro, acido silicico (H_2SiO_3), fluoruro, ioduro, nitrato;
- e. il contenuto in gas disciolti: ossigeno, anidride carbonica, idrogeno solforato;

- f. il consumo di permanganato di potassio o il DOC; il contenuto di ammonio, nitriti, fosfato, cadmio, piombo, mercurio, cromo (VI), arseniato (H_3AsO_4), acido bórico (H_3BO_3), bario;
- g. la radioattività totale (attività α e β) allo sbocco della sorgente e se necessario dopo 10 giorni di accumulazione dell'acqua in Bq/l, come anche gli isotopi tritio e ossigeno ^{18}O .

3. Documentazione degli esami microbiologici

La documentazione sugli esami microbiologici deve dimostrare che sono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato 1 seconda parte dell'ordinanza del DFI del ... sui requisiti igienici²⁴. Deve inoltre includere campioni prelevati durante e alla fine di un periodo di piogge prolungato e durante la fusione delle nevi.

²⁴ RS ...

Allegato 2
(artt. 16 cpv. 8, 17 e 24 cpv. 2)

Trattamenti e sostanze ammessi

Per le derrate alimentari di cui all'articolo 16 capoversi 1–4, 6 e 8 e all'articolo 24 capoverso 1 sono ammessi i seguenti trattamenti e sostanze:

A. Trattamenti

1. procedimento di estrazione meccanico,
2. gli abituali processi fisici e i processi di estrazione ad acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, sempre che i succhi di frutta ottenuti soddisfino i requisiti di cui all'articolo 18 capoverso 1; per le uve non è ammessa l'estrazione ad acqua della parte commestibile dei frutti,
3. per i succhi di uva, se l'uva è stata trattata con biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è ammessa, sempre che la quantità totale di biossido di zolfo presente nel prodotto finito non superi 10 mg/l.

B. Sostanze

1. enzimi pectolitici,
2. enzimi proteolitici,
3. enzimi amiolitici,
4. gelatina alimentare,
5. tannino,
6. bentonite,
7. gel di silice,
8. carboni,
9. coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirrolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari²⁵,
10. coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, acido, zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o minerali.

²⁵ GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4

Allegato 3

(artt. 18 cpv. 1 lett. g, 19 cpv. 6 e 26 cpv. 2)

Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato

Nome comune	Nome botanico	Valori Brix minimi per succo di frutta ricomposto e per purea di frutta ricomposta
Mele (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albicocche (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> (escluse le banane «plantains»)	21,0
Ribes neri (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. o i relativi ibridi <i>Vitis labrusca</i> L. o i relativi ibridi	15,9
Pompelmi (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guaiave o Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limoni (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Manghi (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Arance (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Frutti di passiflora (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pesche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pere (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Lamponi (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Amarene (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fragole (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarini (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Questi valori Brix minimi si riferiscono al succo di frutta ricostituito o alla purea di frutta ricostituita, senza gli ingredienti facoltativi aggiunti (compresi gli additivi).

Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.

Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (**), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).

Allegato 4
(art. 25 cpv. 1 e 3)

Contenuti minimi di succo di frutta o purea di frutta nel nettare di frutta

1 Frutta con succo acido non idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Frutti di passiflora	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Morelle di Quito	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Ribes neri	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Ribes bianchi	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Ribes rossi	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Uva spina	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Frutti di olivello spinoso	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	25
Prugne	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Susine	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Prugne	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Sorbe	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Cinorodi	<i>Rosa canina</i> L.	40
Marasche	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Altre ciliegie		40
Mirtilli	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Bacche di sambuco	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Lamponi	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Albicocche	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Fragole	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
More	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Mirtilli giganti americani e mirtilli rossi	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait. <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	25
Cotogne	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Limoni e limette	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. e <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Altra frutta di questa categoria		25

- 2 Frutta con bassa acidità o molta polpa oppure frutti molto aromatici con succo non idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Manghi	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Banane	<i>Musa</i> sp.	25
Guaiave	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papaie	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litchi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Azzerruoli	<i>Malpighia</i> sp	25
Crossoli	<i>Annona muricata</i> L.	25
Cachirmani o cuori di bue	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Cherimolie	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Melagrane	<i>Punica granatum</i> L.	25
Anacardi o noci di acagiù	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Frutti di caja	<i>Spondias purpurea</i> L.	25
Frutti di imbu	<i>Spondias tuberosa</i>	25
	Arruda ex H.Kost.	
Altra frutta di questa categoria		25

- 3 Frutta con succo idoneo al consumo immediato:

Nome comune	Nome botanico	Per cento in volume (rif. al prodotto finito)
Mele	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Pere	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pesche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Agrumi, esclusi limoni e limette		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Altra frutta di questa categoria		50

Allegato 5
(art. 28 cpv. 1)

Sostanze particolari utilizzate nella fabbricazione di bevande aromatizzate, con i tenori minimi e le caratteristiche ammesse

1 Tenori minimi:

Sostanze	Tenori minimi ammessi per gli adulti
Culture batteriche vive	min. 10 ⁸ UFC (unità formanti colonia) per razione giornaliera

2 Caratteristiche:

Requisiti applicabili alle colture batteriche vive utilizzate nelle bevande aromatizzate

- 1 Le culture batteriche vive impiegate nelle bevande aromatizzate devono essere idonee al consumo umano e innocue per la salute.
- 2 Possono essere impiegate cellule vive di ceppi di uno o più specie di batteri.
- 3 Devono essere soddisfatti i seguenti criteri:
 - 3.1 le specie di batteri devono essere preferibilmente di origine umana e non devono presentare proprietà patogene per l'uomo né possedere resistenze antibiotiche trasmissibili;
 - 3.2 le specie di batteri devono essere depositate in una collezione di ceppi internazionalmente riconosciuta;
 - 3.3 specie e ceppi devono essere caratterizzati con metodi di biologia molecolare. Ciò significa:
 - a. Species: ibridazione DNA-DNA oppure analisi della sequenza dell'rRNA 16S
 - b. Ceppi: metodi di biologia molecolare internazionalmente accettati come le procedure di fingerprint PFGE o RAPD.

Allegato 6
(art. 36 cpv. 3 lett. c)

**Quantità massime di determinate sostanze nelle bevande pronte
contenenti caffeina**

Sostanze	Bevande pronte contenenti caffeina	Bevande pronte contenenti caffeina in porzioni < 100 ml (Energy Shot)
	Quantità massima per 100 ml	Quantità massima per razione giornaliera
Taurina	400 mg	2000 mg
Glucuronolattone	240 mg	1200 mg
Inositolo	20 mg	100 mg
Niacina	8 mg	16 mg
Vitamina B ₆	2 mg	1,4 mg
Acido pantotenico	4 mg	6 mg
Vitamina B ₁₂	2 µg	2,5 µg

Allegato 7
(art. 61 cpv. 2)

Definizioni

Titolo alcolometrico

1. Titolo alcolometrico volumico effettivo: il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C contenute in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
2. «Titolo alcolometrico volumico potenziale»: il numero di parti in volume di alcool puro alla temperatura di 20 °C che possono essere prodotte dalla fermentazione totale degli zuccheri contenuti in 100 parti in volume di prodotto alla medesima temperatura.
3. Titolo alcolometrico volumico totale: la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivo e potenziale.
4. Titolo alcolometrico volumico naturale: il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto prima di qualsiasi arricchimento.

Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni

Salvo se altrimenti specificato, la pratica o il trattamento descritti possono essere utilizzati per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, tutte le categorie di vini spumanti, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, i vini liquorosi, i vini ottenuti da uve appassite e i vini di uve stramature.

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
1.	Arieggiamento o ossigenazione con ossigeno gassoso		
2.	Trattamenti termici		
3.	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte		L'eventuale impiego di un coadiuvante non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato
4.	Impiego di anidride carbonica (detta anche biossido di carbonio), di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria		

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
5.	Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	
6.	Impiego di una o più delle sostanze seguenti, eventualmente completate da un supporto inerte di cellulosa microcristallina, per favorire lo sviluppo dei lieviti:		
	- aggiunta di fosfato diammonico o solfato di ammonio	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) ²⁶ o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti
	- aggiunta di bisolfito di ammonio	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il	Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) ²⁷ e nei limiti previsti al punto 7

²⁶ Questi sali di ammonio possono anche essere impiegati congiuntamente entro il limite massimo complessivo di 1g/l, fermi restando i suddetti limiti specifici di 0,3 g/l.

²⁷ Questi sali di ammonio possono anche essere impiegati congiuntamente entro il limite massimo complessivo di 1g/l, fermi restando i suddetti limiti specifici di 0,2 g/l.

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
		mosto d'uva concentrato e il vino nuovo ancora in fermentazione	
	- aggiunta di dicloridrato di tiamina	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento
7.	Impiego di anidride solforosa (biossido di zolfo), di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio (disolfito di potassio o piro-solfito di potassio), di bisolfito di calcio, di solfito di calcio, di disolfito di sodio, di bisolfito di sodio o di solfito di sodio		Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) stabiliti nell'appendice 9
8.	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	Soltanto per le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto d'uva concentrato, il mosto d'uva concentrato rettificato e il vino nuovo ancora in fermentazione	
9.	Trattamento con carbone per uso enologico	Soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto d'uva concentrato rettificato e per i vini bianchi	Limite massimo di 100 g di prodotto secco/hl

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
10.	Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico: 1. gelatina alimentare 2. proteine vegetali ottenute da frumento o piselli 3. colla di pesce 4. caseina e caseinati di potassio 5. ovoalbumina 6. bentonite 7. diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale 8. caolino 9. tannino 10. chitosano di origine fungina 11. chitina-glucano di origine fungina		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
11.	Impiego di acido sorbico, sorbato di potassio o sorbato di calcio		Quantità massima nel prodotto trattato immesso in commercio: 200 mg/l
12.	Impiego di una o più delle seguenti sostanze per la disacidificazione: - tartrato neutro di potassio - bicarbonato di potassio	Le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti a disacidificazione	La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l Il mosto d'uva destinato alla concentrazione può

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
	<ul style="list-style-type: none"> - carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico - tartrato di calcio - acido L (+) tartarico - preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato 	L'acido L (+) tartarico deve essere di origine agricola, estratto segnatamente da prodotti vitivinicoli	essere sottoposto a una disacidificazione parziale
13.	Impiego di preparati di scorze di lieviti		Limite massimo di 40 g/hl
14.	Impiego di polivinilpirrolidone		Limite massimo di 80 g/hl
15.	Impiego di batteri lattici		
16.	Aggiunta di lisozima		Limite massimo di 500 mg/l (se l'aggiunta è effettuata nel mosto e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
17.	Aggiunta di acido L-ascorbico		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l ²⁸
18.	Impiego di resine scambiatrici di ioni	Soltanto per il mosto d'uva destinato alla preparazione di mosto d'uva concentrato rettificato	Le resine scambiatrici di ioni sono copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio. Esse devono essere conformi ai requisiti dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti (RS 817.023.21). Inoltre non devono cedere più di 1 mg/l di sostanze organiche. La loro rigenerazione deve essere effettuata utilizzando sostanze autorizzate per l'elaborazione degli alimenti
19.	Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	Per il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Quantità non superiori al 5 per cento del volume del prodotto trattato
20.	Immissione di argo o azoto		
21.	Aggiunta di anidride carbonica	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino spumante gassificato e il vino frizzante gassificato	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C

²⁸ Limite massimo di 250 mg/l per ogni trattamento.

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
22.	Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l
23.	Aggiunta di tannino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	
24.	Trattamento: - dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio, - dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Per il fitato di calcio, limite massimo di 8 g/hl. Dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio o al fitato di calcio, il vino deve contenere tracce di ferro
25.	Aggiunta di acido metatartarico	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Limite massimo di 100 mg/l
26.	Impiego di gomma arabica	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
		frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	
27.	Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio o al fitato di calcio, il vino deve contenere tracce di ferro
28.	Impiego delle seguenti sostanze per favorire la precipitazione dei sali tartarici: - bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio - tartrato di calcio	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Per il tartrato di calcio, limite massimo di 200 g/hl
29.	Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	Limite massimo di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto trattato non superi 1 mg/l
30.	Aggiunta di caramello, per accentuare il colore	Soltanto per i vini liquorosi	
31.	Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il	Limite massimo di 200 mg/l, purché nel vino immesso in commercio non siano rilevabili residui

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
	stabilizzazione microbiologica	vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 1	
32.	Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature	
33.	Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 2	
34.	Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 3	
35.	Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione	Condizioni di cui all'appendice 4	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
	delle uve fresche e dei mosti di uve		
36.	Impiego: - di alginato di calcio, oppure - di alginato di potassio	Soltanto per l'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	
37.	Dealcolizzazione parziale del vino	Soltanto per il vino e alle condizioni di cui all'appendice 5	
38.	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo – polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti	Condizioni di cui all'appendice 6	Limite massimo di 500 mg/l (se i copolimeri sono impiegati nel mosto e nel vino, il quantitativo cumulativo non può superare 500 mg/l)
39.	Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica	Soltanto per il vino e per tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti	Limite massimo di 100 mg/l
40.	Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	Per il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto, il vino, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature, alle condizioni di cui all'appendice 7	
41.	Trattamento del vino con chitosano di origine fungina	Alle condizioni di cui all'appendice 8	

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
42.	Trattamento del vino con chitina-glucano di origine fungina	Alle condizioni di cui all'appendice 8	
43.	Impiego di preparati enzimatici a uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino	I preparati enzimatici e le loro attività enzimatiche (ossia: pectina liasi, pectina metilesterasi, poligalatturonasi, emicellulasi, cellulasi, betaglucanasi e glicosidasi) devono essere conformi ai requisiti di purezza e alle pertinenti specifiche stabiliti nel Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV	
44.	Edulcorazione dei vini		Conformemente ai requisiti di cui all'appendice 11
45.	Arricchimento delle uve fresche, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino		Conformemente ai requisiti di cui all'appendice 14
46.	Impiego di oro e/o argento	Solo per i vini spumanti e i vini frizzanti	
47.	Riduzione del tenore di zucchero nei mosti mediante accoppiamento tra membrane	Soltanto per il mosto d'uva e alle condizioni di cui all'appendice 15	
48.	Disacidificazione mediante trattamento elettromembranario	Le uve fresche, il mosto d'uva, il mosto d'uva parzialmente fermentato, il vino nuovo ancora in fermentazione e il vino possono essere sottoposti a disacidificazione	La disacidificazione dei vini può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1 g/l

N.	Pratica enologica	Condizioni d'uso	Limiti d'uso
		cazione alle condizioni di cui all'appendice 16	Il mosto d'uva destinato alla concentrazione può essere sottoposto a una disacidificazione parziale
49.	Utilizzo di lieviti inattivati		
50.	Gestione dei gas disciolti nei vini mediante contattori a membrana	<p>Soltanto per il vino, il vino nuovo ancora in fermentazione, il vino liquoroso, il vino spumante, il vino spumante gassificato, il vino frizzante, il vino frizzante gassificato, il vino ottenuto da uve appassite e il vino di uve stramature</p> <p>Non si applica all'aggiunta di diossido di carbonio al vino spumante, al vino spumante gassificato, al vino frizzante e al vino frizzante gassificato</p>	<p>Pratica utilizzata dalla fine della fermentazione alcolica fino al condizionamento per sostituire l'uso di un apparecchio di gorgogliamento o di sistemi di tipo Venturi</p>

Prescrizioni per il dimetildicarbonato

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il dimetildicarbonato può essere aggiunto al vino per garantire la stabilizzazione microbiologica del vino in bottiglia contenente zuccheri fermentescibili.

PRESCRIZIONI

- L'aggiunta deve essere effettuata solo poco prima dell'imbottigliamento, definito come il riempimento, a fini commerciali, con il prodotto di recipienti aventi una capienza non superiore a 60 l;
- possono essere sottoposti a tale trattamento soltanto i vini aventi un tenore di zuccheri non inferiore a 5 g/l.

Prescrizioni riguardanti il trattamento per elettrodialisi

Questo trattamento mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio) per estrazione di ioni in sovrasaturazione nel vino sotto l'azione di un campo elettrico mediante membrane permeabili ai soli anioni o ai soli cationi.

1. PRESCRIZIONI PER LE MEMBRANE

- 1.1. Le membrane sono disposte alternatamente in un sistema di tipo «filtro-pressa», o altro sistema idoneo, che determina i compartimenti di trattamento (vino) e di concentrazione (acqua di scarto).
- 1.2. Le membrane permeabili ai cationi devono essere adatte all'estrazione dei soli cationi, in particolare dei cationi K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Le membrane permeabili agli anioni devono essere adatte all'estrazione dei soli anioni, in particolare degli anioni tartrati.
- 1.4. Le membrane non devono comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del vino. Durante l'impiego delle membrane non devono verificarsi interazioni tra i costituenti delle stesse e quelli del vino tali da comportare la formazione, nel prodotto trattato, di nuovi composti con possibili conseguenze tossicologiche.

La stabilità delle membrane da elettrodialisi nuove va determinata su un simulatore che riproduca la composizione fisico-chimica del vino, per lo studio dell'eventuale migrazione di alcune sostanze liberate da membrane da elettrodialisi.

Il metodo di sperimentazione raccomandato è il seguente.

Il simulatore è costituito da una soluzione idroalcolica, tamponata al pH e alla conduttività del vino, della seguente composizione:

- etanolo assoluto: 11 l,
- tartrato acido di potassio: 380 g,
- cloruro di potassio: 60 g,
- acido solforico concentrato: 5 ml,
- acqua distillata: q.b. a 100 l.

Questa soluzione è utilizzata per le prove di migrazione in circuito chiuso, su un impianto da elettrodialisi sotto tensione (1 volt/cella), in ragione di 50 l/m² di membrane anioniche e cationiche, sino a demineralizzare la soluzione del 50 per cento. Il circuito effluente è innescato mediante una soluzione di cloruro di potassio di 5 g/l. Le sostanze migranti vengono ricercate nel simulatore e nell'effluente di elettrodialisi.

Le molecole organiche costituenti la membrana che possono migrare nella soluzione trattata devono essere dosate. Per ognuno di questi costituenti verrà operato un dosaggio particolare da parte di un laboratorio riconosciuto. Per l'insieme dei composti dosati il tenore nel simulatore dovrà essere complessivamente inferiore a 50 µg/l.

2. PRESCRIZIONI PER L'IMPIEGO DELLE MEMBRANE

La coppia di membrane utilizzabili nel trattamento di stabilizzazione tartarica del vino per elettrodialisi è stabilita in modo tale che:

- la diminuzione del pH del vino non sia superiore a 0,3 unità pH,
- la diminuzione dell'acidità volatile sia inferiore a 0,12 g/l (2 meq espressa in acido acetico),
- il trattamento per elettrodialisi non alteri i costituenti non ionici del vino, in particolare i polifenoli e i polisaccaridi,
- la diffusione di piccole molecole (ad es. etanolo) sia ridotta e non comporti una diminuzione del titolo alcolometrico del vino superiore a 0,1 per cento vol.,
- la conservazione e la pulitura di queste membrane siano effettuate secondo le tecniche consentite, con sostanze di cui è autorizzato l'impiego per la preparazione di derrate alimentari,
- le membrane siano contrassegnate per permettere di verificare l'alternanza nell'impilamento,
- il materiale utilizzato sia pilotato mediante un sistema di controllo-comando che tenga conto dell'instabilità propria di ciascun vino, in modo da eliminare soltanto la sovrasaturazione di tartrato acido di potassio e di sali di calcio.

Prescrizioni per l'ureasi

1. Codificazione internazionale dell'ureasi: EC 3-5-1-5, CAS n. 9002-13-5.
2. Principio attivo: ureasi (attiva in ambiente acido) che determina la scissione dell'urea in ammoniaca e biossido di carbonio. L'attività dichiarata è di almeno 5 unità/mg, dove 1 unità è rappresentata dalla quantità di enzima liberata da una 1 μ mole di NH_3 al minuto, alla temperatura di 37 °C, a partire da una concentrazione di urea di 5 g/l (pH 4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Campo di applicazione: catabolismo dell'urea presente nei vini destinati a un invecchiamento prolungato, qualora la concentrazione iniziale di urea sia superiore a 1 mg/l.
5. Dose massima di impiego: 75 mg della preparazione enzimatica per litro di vino trattato, senza superare le 375 unità di ureasi per litro di vino. Al termine del trattamento occorre eliminare l'attività enzimatica residua mediante filtrazione del vino (diametro dei pori inferiore a 1 μ m).
6. Parametri di purezza chimica e microbiologica:

Perdita per essiccazione	inferiore al 10%
Metalli pesanti	meno di 30 ppm
Pb	meno di 10 ppm
As	meno di 2 ppm
Coliformi totali	Assenti
Salmonella spp	assente in un campione di 25 g
Germi aerobi totali	inferiori a 5×10^4 germi/g

*Appendice 4***Prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia****OGGETTO, ORIGINE E CAMPO DI APPLICAZIONE**

I pezzi di legno di quercia sono utilizzati per la vinificazione e l'affinamento del vino, tra l'altro per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia.

I pezzi di legno devono provenire esclusivamente dalle specie di *Quercus*.

Essi sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacci né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Non devono essere addizionati con prodotti volti ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO IMPIEGATO

L'etichetta deve indicare l'origine della o delle specie botaniche di quercia e l'intensità dell'eventuale riscaldamento, le condizioni di conservazione e le prescrizioni di sicurezza.

DIMENSIONI

Le dimensioni delle particelle di legno devono essere tali che almeno il 95 per cento in peso sia trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 mesh).

Prescrizioni riguardanti il trattamento di dealcolizzazione parziale del vino

Questo trattamento mira a ottenere un vino parzialmente dealcolizzato per eliminazione di parte dell'alcole (etanolo) del vino mediante tecniche fisiche di separazione.

Prescrizioni

- I vini trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto.
- 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.
- La riduzione del titolo alcolometrico volumico effettivo non può essere superiore a 2 per cento vol. e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale non deve essere inferiore a 8,5 per cento vol.

*Appendice 6***Prescrizioni riguardanti il trattamento con i copolimeri PVI/PVP**

Questo trattamento mira a ridurre le concentrazioni eccessive di metalli e a prevenire i difetti da esse provocati, quali la rottura ferrica, mediante l'aggiunta di copolimeri che adsorbono tali metalli.

Prescrizioni

- I copolimeri aggiunti al vino devono essere eliminati per filtrazione entro due giorni dall'aggiunta, tenendo conto del principio di precauzione.
- Nel caso dei mosti, l'aggiunta dei copolimeri deve essere effettuata non prima di due giorni dalla filtrazione.
- Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

*Appendice 7***Prescrizioni riguardanti il trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino**

Questo trattamento mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio).

Prescrizioni

1. Il trattamento deve limitarsi a eliminare i cationi in eccesso.
 - Il vino deve essere sottoposto a un trattamento preliminare a freddo.
 - È trattata con scambiatori di cationi soltanto una frazione minima del vino, necessaria per ottenere la stabilizzazione.
2. Il trattamento è effettuato su resine scambiatrici di cationi rigenerate in ciclo acido.
3. Il loro impiego non deve comportare alterazioni eccessive della composizione fisico-chimica e delle caratteristiche organolettiche del vino e deve avvenire nel rispetto dei limiti stabiliti al punto 3 della monografia «Résines échangeuses de cations» del Codex enologico internazionale pubblicato dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino.

Appendice 8

Prescrizioni riguardanti il trattamento del vino con chitosano di origine fungina e il trattamento del vino con chitina-glucano di origine fungina

Settori di applicazione

- a) Riduzione del tenore di metalli pesanti, in particolare ferro, piombo, cadmio e rame
- b) Prevenzione della rottura ferrica e della rottura rameica
- c) Riduzione dei contaminanti eventualmente presenti, in particolare l'ocratossina A
- d) Riduzione delle popolazioni di microrganismi indesiderati, in particolare i *Brettanomyces* (esclusivamente mediante il trattamento con chitosano)

Prescrizioni

- Le dosi da utilizzare sono determinate dopo un saggio preliminare. Le dosi massime sono le seguenti:
 - 100 g/hl per le applicazioni a) e b),
 - 500 g/hl per l'applicazione c),
 - 10 g/hl per l'applicazione d).
- I sedimenti sono eliminati mediante processi fisici.

LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI**A. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI DIVERSI DAI VINI SPUMANTI E DAI VINI LIQUOROSI**

1. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, inferiore a 5 g/l non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a) 150 mg/l per i vini rossi;
 - b) 200 mg/l per i vini bianchi e rosati.
2. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a) 200 mg/l per i vini rossi;
 - b) 250 mg/l per i vini bianchi e rosati.
3. Il tenore totale di anidride solforosa può essere portato a 400 mg/l per i vini della categoria DOC dei tipi di vini dolci o vini derivanti da vendemmia tardiva a condizione che lo preveda la legislazione cantonale alla quale sottostanno e che i requisiti previsti da quest'ultima siano rispettati.

B. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI LIQUOROSI

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a) 150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l;
- b) 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l;

C. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI E DEI VINI FRIZZANTI

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto, 235 mg/l.

*Appendice 10***LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ACIDITÀ VOLATILE DEI VINI**

1. Il tenore di acidità volatile non può essere superiore a:
 - a) 18 mEq/l per i mosti di uve parzialmente fermentati;
 - b) 18 mEq/l per i vini bianchi e rosati; o
 - c) 20 mEq/l per i vini rossi.
2. Le legislazioni cantonali possono prevedere deroghe per i vini della categoria DOC che abbiano subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni oppure che siano stati elaborati secondo metodi particolari e per i vini con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13 per cento vol.

LIMITI E CONDIZIONI PER L'EDULCORAZIONE DEI VINI

1. L'edulcorazione dei vini è autorizzata solo se effettuata mediante uno o più dei prodotti seguenti:
 - a) mosto d'uva,
 - b) mosto d'uva concentrato,
 - c) mosto d'uva concentrato rettificato.
2. L'edulcorazione dei vini è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.
3. Il titolo alcolometrico volumico totale del vino in questione non può essere incrementato di oltre il 4 per cento vol.

Appendice 12

RESTRIZIONI RELATIVE AI VINI SPUMANTI**A. Definizioni**

1. Sciroppo zuccherino (liqueur de tirage): prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (cuvée) per provocare la presa di spuma. Può essere composto solo da:
 - mosto d'uva,
 - mosto d'uva parzialmente fermentato,
 - mosto d'uva concentrato,
 - mosto d'uva concentrato rettificato, o
 - saccarosio e vino.
2. Sciroppo di dosaggio (liqueur d'expédition): prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari. Può essere composto solo dai seguenti prodotti, eventualmente addizionati di distillato di vino:
 - saccarosio,
 - mosto d'uva,
 - mosto d'uva parzialmente fermentato,
 - mosto d'uva concentrato,
 - mosto d'uva concentrato rettificato,
 - vino,
 - una miscela di questi prodotti.

B. Requisiti

1. L'arricchimento della partita dei vini spumanti è autorizzato esclusivamente nei luoghi di elaborazione e a condizione che:
 - a. nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;
 - b. l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta;
 - c. l'aumento del titolo alcolometrico volumico della partita non sia superiore a 2 per cento vol;

- d. il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato.
2. L'aggiunta di sciroppo zuccherino e l'aggiunta di sciroppo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né un'edulcorazione.
 3. È vietata l'edulcorazione della partita (cuvée) e dei suoi componenti.
 4. L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) da cui sono ottenuti i vini in questione. A meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, questa fermentazione può risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino. Essa può aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi.
 5. L'utilizzo di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzato purché non determini un aumento della pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.
 6. Il tenore di alcol del vino spumante e del vino frizzante non deve aumentare di oltre 1,5 per cento vol. sotto l'effetto dello sciroppo zuccherino e di oltre 0,5 per cento vol. sotto l'effetto dello sciroppo di dosaggio. Tale aumento è misurato calcolando lo scarto tra il titolo alcolometrico volumico totale della partita e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta di sciroppo di dosaggio.

RESTRIZIONI RELATIVE AI VINI LIQUOROSI

1. Il mosto d'uva in fermentazione, il vino e il mosto d'uva per la fabbricazione di vino liquoroso possono essere sottoposti esclusivamente alle pratiche e ai trattamenti enologici fissati nel presente documento.
2. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può derivare solo dall'impiego dei prodotti di cui all'articolo 89 capoverso 2.
3. Sono inoltre autorizzate:
 - a) l'edulcorazione, purché i prodotti utilizzati non siano stati arricchiti con mosto d'uva concentrato per mezzo di mosto d'uva concentrato o mosto d'uva concentrato rettificato, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 3 per cento vol.,
 - b) l'aggiunta di alcol, distillato o acquavite, di cui all'articolo 89 capoverso 2, onde compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento.
4. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso non può essere inferiore a 12 per cento vol.

ARRICCHIMENTO**A. Limiti di arricchimento**

L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale deve essere conforme alle pratiche enologiche di cui alla lettera B e non può superare i 2,5 per cento vol.

B. Operazioni di arricchimento

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di cui alla sezione A può essere ottenuto esclusivamente:

- a) per le uve fresche, il mosto d'uva parzialmente fermentato o il vino nuovo ancora in fermentazione, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato;
- b) per il mosto d'uva, mediante aggiunta di saccarosio, di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato o mediante concentrazione parziale, compresa l'osmosi inversa;
- c) per il vino, mediante concentrazione parziale a freddo.

2. Ciascuna delle operazioni di cui al punto 1 esclude il ricorso alle altre.

3. L'aggiunta di saccarosio prevista al punto 1 lettere a) e b) può essere effettuata soltanto mediante l'aggiunta di zucchero in forma secca.

4. L'aggiunta di mosto d'uva concentrato o di mosto d'uva concentrato rettificato non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di oltre l'8 per cento.

5. La concentrazione del mosto d'uva o del vino oggetto delle operazioni di cui al punto 1 non può avere l'effetto di ridurre di oltre il 20 per cento il volume iniziale di tali prodotti.

6. Salvo disposizione contraria delle legislazioni cantonali per i vini della categoria DOC, le operazioni di arricchimento non possono avere l'effetto di portare il titolo alcolometrico totale delle uve fresche, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione o del vino:

- a) oltre il 12 per cento vol. per il vino bianco;
- b) oltre il 12,5 per cento vol. per il vino rosso e il vino rosato.

Appendice 15

PRESCRIZIONI PER IL TRATTAMENTO DI RIDUZIONE DEL TENORE DI ZUCCHERO DEI MOSTI MEDIANTE ACCOPPIAMENTO TRA MEMBRANE

Il trattamento di riduzione del tenore di zucchero (in prosieguo «il trattamento») mira a rimuovere una determinata quantità di zucchero da un mosto mediante accoppiamento tra membrane, associando la microfiltrazione o l'ultrafiltrazione alla nanofiltrazione o all'osmosi inversa.

Prescrizioni

1. Il trattamento comporta una diminuzione del volume in funzione della quantità e del tenore di zucchero della soluzione zuccherata ritirata dal mosto iniziale.
2. I processi devono permettere di conservare i tenori dei costituenti del mosto diversi dallo zucchero.
3. La riduzione del tenore di zucchero dei mosti esclude la correzione del tenore alcolico dei vini da essi ottenuti.
4. Il trattamento non può essere utilizzato congiuntamente con una delle operazioni di arricchimento.
5. Il trattamento viene effettuato su un volume di mosto stabilito in funzione dell'obiettivo di riduzione del tenore di zucchero ricercato.
6. La prima tappa ha come obiettivo, da un lato, di rendere il mosto adatto alla seconda tappa di concentrazione e, dall'altro, di conservare le macromolecole di taglia superiore alla soglia di taglio della membrana. Tale tappa può essere realizzata mediante ultrafiltrazione.
7. Il permeato ottenuto nel corso della prima tappa del trattamento viene successivamente concentrato mediante nanofiltrazione o mediante osmosi inversa.
8. L'acqua originaria e gli acidi organici non trattenuti dalla nanofiltrazione in particolare possono essere reintrodotti nel mosto trattato.
9. Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

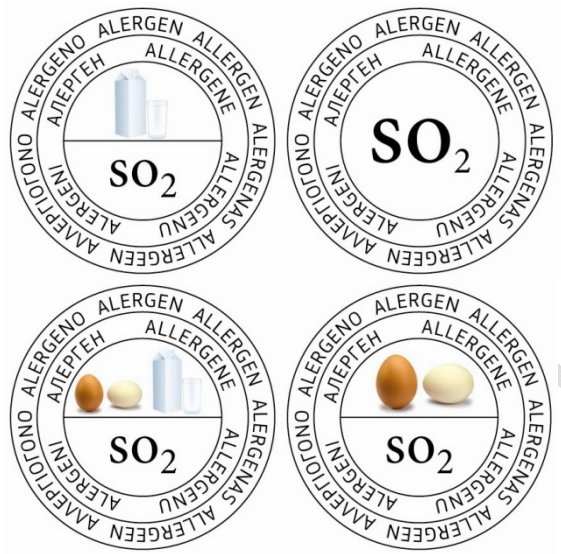
PRESCRIZIONI PER LA DISACIDIFICAZIONE MEDIANTE TRATTAMENTO ELETTROMEMBRANARIO

Il trattamento elettromembranario (in prosieguo «il trattamento») è un metodo fisico di estrazione ionica del mosto o del vino sotto l'azione di un campo elettrico con l'aiuto di membrane permeabili agli anioni, da un lato, e di membrane bipolari, dall'altro. L'associazione di membrane permeabili agli anioni e di membrane bipolari permette di gestire la diminuzione dell'acidità titolabile e dell'acidità reale (aumento del pH).

Prescrizioni

10. Le membrane anioniche devono essere disposte in modo che permettano soltanto l'estrazione degli anioni e in particolare degli acidi organici del mosto o del vino.
11. Le membrane bipolari devono essere impermeabili agli anioni e ai cationi del mosto e del vino.
12. Il vino ottenuto dal mosto o dal vino disacidificato mediante questo trattamento deve contenere almeno 1 g.l-1 di acido tartarico.
13. La disacidificazione per via membranaria e l'acidificazione si escludono a vicenda.
14. Il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

Pittogrammi autorizzati secondo l'articolo 75 capoverso 1 lettera e



90

Allegato 10
(art. 87 cpv. 6)

Denominazioni complementari per bevande aromatizzate a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «bevanda aromatizzata a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. Sangria: per una bevanda aromatizzata a base di vino con un tenore di alcool inferiore al 12 per cento in volume, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata; la denominazione «Sangria» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna o in Portogallo;
- b. Clarea: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco, aromatizzata con aromi o estratti naturali di agrumi, che può contenere succo di agrumi, anidride carbonica o spezie ed essere stata eventualmente dolcificata; la denominazione «Clarea» deve essere sempre accompagnata dalla menzione «prodotta in ...», seguita dal nome del Paese di produzione, a meno che non sia stata fabbricata in Spagna;
- c. Zurra: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta aggiungendo acquavite di vino o brandy, che ha un tenore di alcool di almeno il 9 e inferiore al 14 per cento in volume e che può contenere pezzi di frutta;
- d. Bitter soda: per una bevanda aromatizzata a base di vino contenente almeno il 50 per cento di bitter vino, che ha un tenore di alcool di almeno l'8 e inferiore al 10,5 per cento in volume e che contiene anidride carbonica;
- e. Kalte Ente: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da una miscela di vino, vino frizzante e vino spumante con aggiunta di limone naturale o suoi estratti e il cui tenore di vino spumante nel prodotto finito non deve essere inferiore al 25 per cento in massa;
- f. Vin brûlé: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta esclusivamente da vino rosso o vino bianco, aromatizzata principalmente con cannella o chiodi di garofano; per il vin brûlé a base di vino bianco la denominazione deve essere accompagnata dall'indicazione «di vino bianco»;
- g. Maiwein: per una bevanda aromatizzata a base di vino con aggiunta di piante o estratti di *asperula odorata*, in modo che il sapore dell'*asperula* predomini;
- h. Maitrank: per una bevanda aromatizzata a base di vino ottenuta da vino bianco secco in cui sono state macerate piante o estratti di *asperula odorata*, con aggiunta di arance o altra frutta e del 5 per cento al massimo di zucchero; la frutta può essere aggiunta anche sotto forma di succo, di concentrato o di estratto.

Allegato 11
(art. 88 cpv. 6)

Denominazioni complementari per cocktail aromatizzati a base di vino

In aggiunta alla denominazione specifica «cocktail aromatizzato a base di vino» è ammessa una delle denominazioni seguenti:

- a. cocktail a base di vino: per un cocktail aromatizzato a base di vino in cui la proporzione di mosto d'uva concentrato non supera il 10 per cento del volume totale del prodotto finito e il tenore di zucchero, espresso come zucchero invertito, è inferiore a 80 g/l;
- b. frizzante di uva aromatizzato: per un cocktail aromatizzato a base di vino ottenuto esclusivamente da mosto d'uva, il cui tenore di alcool è inferiore al 4 per cento vol. e la cui anidride carbonica proviene esclusivamente dalla fermentazione dei prodotti utilizzati.

Allegato 12
(art. 89 cpv. 5)

Denominazioni alternative per vini aromatizzati

Le denominazioni seguenti possono sostituire la denominazione specifica «vino aromatizzato»:

- a. vino aperitivo;
- b. vermut o vino vermut: per un vino aromatizzato il cui aroma caratteristico è ottenuto impiegando sostanze appropriate; in particolare devono essere sempre utilizzate anche sostanze estratte da specie appartenenti al genere *artemisia*; per edulcorare il vermut è consentito impiegare esclusivamente zucchero, zucchero caramellato, mosto d'uva, mosto d'uva concentrato o mosto d'uva concentrato rettificato;
- c. vino aromatizzato amaro: per un vino aromatizzato dal caratteristico aroma amaro; la denominazione «vino aromatizzato amaro» può essere seguita dal nome della principale sostanza aromatizzante amara utilizzata; può essere sostituita da una delle denominazioni seguenti:
 1. «vino aromatizzato con corteccia di china», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale della corteccia di china,
 2. «Bitter vino», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante l'aroma naturale di genziana e se la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa,
 3. «Americano», se l'aromatizzazione è stata ottenuta essenzialmente mediante sostanze aromatizzanti naturali provenienti dall'*artemisia* e dalla genziana e se la bevanda ha subito una colorazione gialla o rossa;
- d. vino aromatizzato all'uovo: per un vino aromatizzato contenente almeno 10 g di tuorlo d'uovo e 200 g di zucchero, espresso come zucchero invertito, per litro di prodotto finito.

Allegato 13
(art. 107 cpv. 2)

Requisiti per l'alcool etilico di origine agricola

- | | |
|---|---|
| 1. Caratteristiche organolettiche | nessun sapore estraneo rilevabile |
| 2. Titolo alcolometrico volumico minimo | 96 per cento vol. |
| 3. Valori massimi di determinati parametri | (tutti i valori sono espressi in g/l di alcool puro): |
| acidità totale, espressa in acido acetico | 0,015 |
| esteri, espressi in acetato di etile | 0,013 |
| aldeidi, espressi in acetaldeide | 0,005 |
| alcool superiori, espressi in metil-2propanol-1 | 0,005 |
| metanolo | 0,3 |
| estratto secco | 0,015 |
| basi azotate volatili, espresse in azoto | 0,001 |
| furfurolo | non rilevabile |

Allegato 14
(art. 116 cpv. 1)

**Titolo alcolometrico volumico minimo (tenore di alcool) delle
bevande spiritose**

a.	Pastis di Marsiglia	45,0 %
b.	Whisky, acquavite di patate, pastis, assenzio, Mistrà ²⁹	40,0 %
c.	Acquavite di fecce, acquavite di birra, sambuca	38,0 %
d.	Acquavite di vino, acquavite di vinacce, marc, acquavite di frutta, acquavite di castagne, acquavite di sidro di mele o di sidro di pere, acquavite di residui di frutta, acquavite di fecce di frutta, acquavite di [nome del frutto] ottenuta dalla macerazione e dalla distillazione, gin, gin distillato, London gin, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka, aquavit, acquavite di uve essiccate o raisin brandy, Geist, genziana	37,5 %
e.	Weinbrand, brandy	36,0 %
f.	Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali, anice, anice distillato, acquavite di miele	35,0 %
g.	Carvi, bevande spiritose aromatizzate alle bacche di ginepro, nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Nettare di miele	22,0 %
k.	Liquori, bevanda spiritosa all'anice, amari, crema di ..., Guignolet, punch al rum	15,0 %
l.	Liquore a base di uova	14,0 %

²⁹ Il titolo alcolometrico volumico massimo del Mistrà è di 47 per cento.

**Ordinanza del DFI
sulla qualità delle acque destinate al consumo umano o a
entrare a contatto con il corpo umano
(OQuac)**

del...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)

visti gli articoli 10 capoverso 4, 14 capoversi 1 22 24, 26 capoverso 3, 27 capoverso 4, 35 capoversi 4 e 5, e 69 dell'ordinanza del ... 2005 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)¹,

ordina:

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina l'utilizzo, il trattamento e la disinfezione dell'acqua quale derrata alimentare o oggetto d'uso.

² Essa stabilisce, in particolare, i requisiti concernenti:

- a. l'acqua potabile, compresa l'acqua calda sanitaria;
- b. l'acqua per docce;
- c. l'acqua per piscine, comprese le vasche idromassaggio o le vasche destinate ad attività ludiche, le vasche con rigenerazione biologica, i bagni termali, minerali e di benessere.

³ Non è applicabile alle acque medicinali utilizzate per cure a scopo terapeutico.

Sezione 2 Acqua potabile

Art. 2 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *acqua potabile*: acqua allo stato naturale o dopo trattamento, destinata alle bevande, alla cottura, alla preparazione di alimenti, alla pulizia di materiali e oggetti;

RS ...

¹ RS ...

2014-.....

- b. *acqua frizzante*: acqua potabile con aggiunta di anidride carbonica, il cui tenore è di almeno 4 g/l;
- c. *acqua calda sanitaria*: acqua potabile la cui temperatura è stata aumentata tramite apporto di calore.

Art. 3 Obblighi generali

Al momento della fornitura al consumatore, l'acqua potabile deve essere conforme ai requisiti minimi di cui agli allegati 1 e 2.

Art. 4 Buone prassi di fabbricazione

¹ L'acqua potabile deve essere conforme alle regole riconosciute delle buone prassi di fabbricazione (BPF).

² Le BPF si ritengono rispettate se sono soddisfatti i requisiti di cui all'allegato 3.

Art. 5 Punto di conformità

I requisiti minimi di cui agli allegati 1 e 2 devono essere soddisfatti:

- a. per l'acqua fornita tramite rete di distribuzione, nel punto in cui, all'interno di locali o di un edificio, l'acqua esce dai rubinetti normalmente utilizzati per il consumo umano;
- b. per l'acqua imbottigliata o in contenitori (autocisterne) destinati alla vendita, nel punto in cui l'acqua viene inserita nelle bottiglie o nei contenitori;
- c. per l'acqua utilizzata in aziende alimentari, nel punto in cui l'acqua viene utilizzata dall'azienda.

Art. 6 Infrastrutture, mezzi e procedure per l'acqua potabile

¹ Le infrastrutture di acqua potabile comprendono le opere di captazione o di trattamento, trasporto, stoccaggio e distribuzione di acqua potabile a terzi.

² Il distributore di acqua che intenda costruire o modificare infrastrutture di acqua potabile deve comunicarlo anticipatamente all'autorità cantonale di esecuzione.

³ Le opere, le apparecchiature e le attrezzature delle infrastrutture di acqua potabile devono essere installate, gestite, ampliate o modificate conformemente alle regole tecniche riconosciute. Il distributore di acqua è tenuto a far eseguire da personale qualificato le regolari operazioni di controllo e manutenzione.

⁴ Il distributore di acqua effettua periodicamente un'analisi dei pericoli incombenti sulle risorse d'acqua, tenendo conto delle esigenze legate alle zone di protezione delle acque sotterranee definite nella legge federale del 24 gennaio 1991 sulla protezione delle acque².

² RS 814.20

⁵ Solo i prodotti biocidi e le sostanze autorizzate o riconosciute ai sensi dell'ordinanza del 18 maggio 2005 sui prodotti biocidi³, e stabiliti nell'allegato 4 della presente ordinanza, sono ammessi per il trattamento e la disinfezione dell'acqua potabile.

Art. 7 Informazioni e rapporti

Chiunque distribuisce acqua potabile attraverso un impianto per l'approvvigionamento dell'acqua è tenuto a fornire almeno una volta all'anno informazioni circostanziate sulla qualità di quest'acqua.

Art. 8 Etichettatura dell'acqua confezionata in recipienti

Sui recipienti di acqua potabile consegnati ai consumatori non possono figurare:

- a. qualsiasi indicazione relativa al luogo della sorgente, qualsiasi nome di sorgente nonché qualsiasi disegno, illustrazione o denominazione che possa creare confusione con acqua minerale naturale o acqua sorgiva;
- b. qualsiasi pubblicità relativa alla salute diversa da quelle definite nell'allegato 14 dell'ordinanza del DFI del ... relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OIDerr)⁴.

Sezione 3 Acqua destinata a entrare a contatto con il corpo umano

Art. 9 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *impianto o edificio a uso collettivo*: impianto o edificio aperto a tutti, o a un gruppo di persone che cambia costantemente, e non destinato ad essere utilizzato in un contesto familiare;
- b. *piscina*: bacino artificiale, a tenuta stagna, in cui si praticano attività acquatiche e la cui acqua è filtrata, disinfettata, cambiata e riciclata, nonché tutti gli impianti di rigenerazione necessari al suo funzionamento;
- c. *piscina con rigenerazione biologica dell'acqua*: bacino naturale o artificiale in cui si praticano attività acquatiche e la cui acqua viene riciclata e cambiata ma non disinfettata, comprese le zone di balneazione, la zona di rigenerazione e tutte le attrezzature e organismi necessari al suo funzionamento;
- d. *bagni termali*: stabilimenti che utilizzano acqua naturale, generalmente mineralizzata, proveniente da una falda sotterranea, la cui temperatura all'uscita dalla sorgente è superiore a 20°C e che proviene da una sorgente o da una perforazione profonda;

³ RS 813.12

⁴ RS ...

- e. *bagno di vapore umido*: bagno la cui temperatura è compresa generalmente tra 40°C e 50°C (hammam);
- f. *impianti di rigenerazione*: locali, apparecchi, procedure, nonché sostanze, preparati chimici e prodotti biocidi, che permettono di garantire che la qualità dell'acqua sia conforme all'utilizzo previsto e ai requisiti stabiliti. Per le vasche con rigenerazione biologica dell'acqua, possono anche includere gli organismi utilizzati.

Art. 10 Requisiti microbiologici

Le acque destinate a entrare a contatto con il corpo umano devono rispettare i requisiti microbiologici stabiliti nell'allegato 5.

Art. 11 Concentrazioni di sostanze disinfettanti

Le concentrazioni richieste di sostanze disinfettanti e i parametri pertinenti per garantire l'efficacia dei trattamenti sono stabiliti nell'allegato 6.

Art. 12 Concentrazioni massime di contaminanti e sostanze derivate dalla disinfezione

Le concentrazioni massime di contaminanti e sostanze derivate dalla disinfezione sono stabilite nell'allegato 7.

Art. 13 Prodotti disinfettanti autorizzati

Possono essere utilizzati per disinfettare l'acqua solo i prodotti biocidi autorizzati o riconosciuti ai sensi dell'ordinanza del 18 maggio 2005 sui prodotti biocidi⁵.

Art. 14 Impianti di rigenerazione

Gli impianti di rigenerazione delle acque devono essere approntati, gestiti, modificati o stoccati conformemente alle regole tecniche riconosciute. Il gestore è tenuto alla manutenzione e a farle controllare regolarmente da parte di personale qualificato.

Art. 15 Competenze tecniche

¹ Qualsiasi piscina pubblica deve prevedere una persona titolare del permesso stabilito dall'ordinanza del DFI del 28 giugno 2005 relativa all'autorizzazione di utilizzo di disinfettanti per l'acqua delle piscine pubbliche⁶, ad eccezione delle piscine con rigenerazione biologica dell'acqua.

² Il titolare dell'autorizzazione è responsabile della qualità dell'acqua della piscina e della corretta manipolazione dei prodotti destinati alla preparazione di quest'acqua.

⁵ RS 813.12

⁶ RS 814.812.31

³ Le persone che non hanno le conoscenze richieste possono eseguire compiti nell'ambito della preparazione delle acque delle piscine secondo le istruzioni della persona titolare dell'autorizzazione.

⁴ La persona titolare dell'autorizzazione deve documentare le istruzioni impartite a queste persone.

Sezione 4 Adeguamento degli allegati

Art. 16

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza all'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche e alle legislazioni dei principali partner commerciali della Svizzera.

Sezione 5 Disposizioni finali

Art. 17 Disposizioni transitorie

¹ Le disposizioni transitorie sono definite all'articolo 90 ODerr.

² In deroga al capoverso 1, si applicano i seguenti termini:

- a. l'acqua potabile contenente arsenico o uranio conformemente all'elenco 2 dell'allegato dell'ordinanza abrogata⁷ del DFI del 26 giugno 1995 sulle sostanze estranee e sui componenti nelle derrate alimentari (Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, OSoE)⁸ può essere fornita al consumatore, fino al 31 dicembre 2018, secondo la legge in vigore prima della modifica del 25 novembre 2013⁹ di questa ordinanza;
- b. le acque per docce e piscine secondo l'articolo 1 capoverso 1 lettere b-e possono essere ancora prodotte, trattate o disinfettate secondo la precedente legge fino al 31 dicembre 2020.

Art. 18 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno
Alain Berset

⁷ AS ...

⁸ AS **1995** 2893

⁹ AS **2013** 4715

*Allegato 1
(art. 3 e 5)*

Requisiti microbiologici

Prodotto	Parametri	Valori massimi UFC	Osservazioni
1 Acqua potabile non trattata			
11 – alla captazione	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	100/ml nr/100 ml nr/100 ml	rilevati a 22°C e 37°C
12 – nella rete di distribuzione	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100 ml nr/100 ml	rilevati a 22°C e 37°C
13 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/250 ml nr/250 ml nr/250 ml	
2 Acqua potabile trattata			
21 – dopo il trattamento	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	20/ml nr/100 ml nr/100 ml	rilevati a 22°C e 37°C
22 – nella rete di distribuzione	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100 ml nr/100 ml	rilevati a 22°C e 37°C
3 Acqua potabile nei distributori d'acqua			
– in damigiana	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/250 ml nr/250 ml nr/250 ml	
– alimentati da una rete di distribuzione	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/250 ml nr/250 ml nr/250 ml	

UFC: Unità formanti colonie; nr: non rilevato

*Allegato 2
(art. 3 e 5)*

Requisiti chimici

Parametri	Valori massimi	Unità	Note
Acido etilendiamminotetraacetico (EDTA)	5	µg/l	
Acido nitrilotriacetico	3	µg/l	
Acrilammide	0,10	µg/l	Nota 1
Antimonio	5	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1	µg/l	v. anche BTEX
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1	mg/l	
BTEX	3	µg/l	Nota 2
Cadmio	3	µg/l	
Clorometilossirano (epicloridrina)	0,10	µg/l	Nota 1
Cloroetene (cloruro di vinile)	0,5	µg/l	Nota 1
Cromo	50	µg/l	Nota 3
Cromo (VI)	20	µg/l	Nota 3
Composto chimico organico di tossicità ignota ma dalla struttura chimica nota, con caratteristiche strutturali tali da suggerire un potenziale di genotossicità	0,1	µg/l	Nota 4
Composto chimico organico di tossicità ignota ma dalla struttura chimica nota, senza caratteristiche strutturali tali da suggerire un potenziale di genotossicità	10	µg/l	Nota 5
Rame	1	mg/l	Nota 3
Cianuri ⁻	50	µg/l	cianuro totale in tutte le sue forme, calcolato in cianuro
Dicloroetano, 1,2-	3	µg/l	v. anche «Idrocarburi alogenati, volatili»
Diclorometano	20	µg/l	v. anche «Idrocarburi alogenati, volatili»
Diossano, 1,4	0,6	µg/l	
ETBE + MTBE:	5	µg/l	Nota 6
Fluoruri	1,5	mg/l	
Idrocarburi aromatici policiclici	0,1	µg/l	7
Idrocarburi alogenati, volatili:	10	µg/l	8

Parametri	Valori massimi	Unità	Note
quantità totale di tutte le sostanze alogenate la cui struttura fondamentale è composta da un minimo di uno e un massimo di tre atomi di carbonio e nessun altro gruppo funzionale			
Indice di idrocarburi C10-C40	20	µg/l	9
Mercurio	1	µg/l	
MTBE	5	µg/l	v. ETBE + MTBE
Nichel	20	µg/l	3
Nitrati	40	mg/l	10
Nitriti	0,5	mg/l	10
Perfluorottano sulfonato (PFOS)	0,3	µg/l	
Perfluoroesano sulfonato (PFHxS)	0,3	µg/l	
Perfluorooctanoato (PFOA)	0,5	µg/l	
Pesticidi	0,1	µg/l	11 e 12
Pesticidi (totale)	0,5	µg/l	11 e 13
Piombo	10	µg/l	3
Selenio	10	µg/l	
Uranio	30	µg/l	
Zinco	5	mg/l	
Tetra- e tricloroetilene	10	µg/l	Totale delle concentrazioni di parametri specificati
Tetraclorometano	2	µg/l	
Trihalometani (totale) THM	50	µg/l	14

Nota 1: il valore parametrico si riferisce alla concentrazione residua di monomeri nell'acqua, calcolata in base alle specifiche della migrazione massima del polimero corrispondente a contatto con l'acqua.

Nota 2: somma di benzene, metilbenzene, etilbenzene e dimetilbenzene

Nota 3: questo valore si applica a un campione d'acqua destinata al consumo umano, prelevato dal rubinetto tramite adeguato metodo di campionatura in modo da essere rappresentativo di un valore medio settimanale ingerito dai consumatori.

Nota 4: applicabile a tutti i composti organici per i quali non esiste un database sufficiente sulla tossicità e che sono classificati nella categoria «sostanze con potenziale genotossicità». Sono esclusi i composti di tipo aflatossina, i composti azossi e i composti nitrosi, nonché i metalli non essenziali e i composti contenenti metalli, le diossine e le sostanze analoghe, gli steroidi e le proteine. Applicazione secondo la guida «Procedura in presenza di sostanze estranee non disciplinate nell'acqua potabile».

Nota 5: applicabile a tutti i composti organici per i quali non esiste un database sufficiente sulla tossicità e che sono classificati in una delle seguenti quattro categorie: sostanza senza potenziale genotossicità ma con una tossicità elevata, media o ridotta (classi di struttura I, II e III secondo la classificazione di Cramer) e organofosfati. Sono esclusi i metalli non essenziali e i composti contenenti metalli, le diossine e le sostanze analoghe, gli steroidi e le proteine. Applicazione secondo la guida «Procedura in presenza di sostanze estranee non disciplinate nell'acqua potabile».

Nota 6: somma di 2-metossi-2-metilpropano e 2-etossi-2-metilpropano.
Applicabile nella rete di distribuzione (salvo nelle abitazioni).

Nota 7: somma di benzo[b]fluorantene, benzo[k]fluorantene, benzo[ghi]perilene, indeno[1,2,3-cd]pirene

Nota 8: proveniente dalla contaminazione dell'ambiente

Nota 9: determinazione con un metodo molto simile al metodo ISO 9377-2 ma con un limite di quantificazione più basso

Nota 10: il valore di 0,10 mg/l per i nitriti deve essere raggiunto dalle acque all'uscita dagli impianti di trattamento.

Nota 11: per «pesticidi», si intendono le sostanze attive definite all'articolo 2 capoverso 1 lettera a dell'ordinanza sui pesticidi (VPpH), nonché i metaboliti pertinenti per l'acqua potabile, ai sensi della direttiva di applicazione SANCO/221/2000-rev. 10 finale, del 25 febbraio 2003

Nota 12: il valore parametrico si applica a ogni singolo pesticida. Per quanto riguarda l'aldrina, la dieldrina, l'eptacloro e l'eptaclorossido, il valore parametrico è di 0,030 µg/l.

Nota 13: per somma dei pesticidi si intende la somma di tutti i singoli pesticidi rilevati e quantificati nel quadro della procedura di controllo.

Nota 14: i composti specificati sono il cloroformio, il bromoformio, il dibromoclorometano e il bromodichlorometano.

Sottoprodotti della disinfezione; non è necessaria l'analisi nella rete di distribuzione se il valore di 0.01 mg/kg è rispettato all'uscita dagli impianti di trattamento.

Allegato 3
(art. 4)

Requisiti legati alle buone prassi di fabbricazione

Parametri	Valori parametrici	Unità	Note
Alluminio	0.2	mg/l	
Ammonio	0.5	mg/l	1
Ammonio	0.1	mg/l	2
Argento	0.1	mg/l	
Bromati	10	µg/l	3
Carbonio organico totale (COT)	nessuna variazione anomala		
Clorato	0.2	mg/l	3
Cloro libero	0.1	mg/l	
Clorite	0.2	mg/l	3
Cloruri	250	mg/l	4
<i>Clostridium perfringens</i> (comprese le spore)	nr	nr/100 ml	5
Conduttività	2'500	µS cm-1 a 20°C	4
Colore	accettabile per i consumatori e nessuna variazione anomala		
Diossido di cloro	0.05	mg/l	
Ferro	200	µg/l	totale
Manganese	50	µg/l	
Odore	accettabile per i consumatori e nessuna variazione anomala		
Ossidabilità	5.0	mg/l O2	7
Ozono	0.05	mg/l	
pH	6.5 - 9.5	unità pH	4 e 6
Fosfati	1	mg/l	8
Sapore	accettabile per i consumatori e nessuna variazione anomala		
Silicati	5	mg/l	9
Silicati	10	mg/l	10
Sodio	200	mg/l	
Solfati	250	mg/l	4
Solfuro	non rilevabile organoletticamente		

Parametri	Valori parametrici	Unità	Note
Tenore di colonie a 22°C	Nessuna variazione anomala		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e nessuna variazione anomala		11
RADIOATTIVITÀ			
Trizio	100	becquerel/l	13
Dose totale indicativa	0,10	mSv/anno	12 e 13

Nota 1: acqua potabile di tipo ridotto; calcolato in NH4+

Nota 2: tranne acqua potabile di tipo ridotto; calcolato in NH4+

Nota 3: proveniente dal trattamento dell'acqua potabile, senza compromettere la disinfezione.

Nota 4: le acque non devono essere aggressive.

Nota 5: questo parametro deve essere misurato solo se le acque provengono da acque superficiali o ne sono influenzate. In caso di mancato rispetto di questo valore parametrico, è importante procedere a un'indagine sulla distribuzione d'acqua per accertare che non vi sia alcun potenziale pericolo per la salute umana dovuto alla presenza di microorganismi patogeni, ad esempio *cryptosporidium*.

Nota 6: per le acque non gassate confezionate in bottiglia o in contenitori, il valore minimo può essere ridotto a 4,5 unità pH.

Per le acque confezionate in bottiglia o in contenitori naturalmente ricche o arricchite artificialmente con anidride carbonica, il valore minimo può essere inferiore a 4,5 unità pH.

Nota 7: questo parametro non deve essere misurato se è analizzato il parametro COT.

Nota 8: unicamente per l'acqua calda, calcolata in fosforo

Nota 9: aggiunti; calcolato in silicio

Nota 10: aggiunti, per 3 mesi al massimo, per la formazione di uno strato protettivo; calcolato in silicio

Nota 11: in caso di trattamento di acque di superficie, un valore parametrico non superiore a 1,0 NTU (nephelometric turbidity units) nell'acqua all'uscita dagli impianti di trattamento.

Nota 12: a eccezione del trizio, del potassio-40, del radon e dei prodotti risultanti dalla disintegrazione del radon.

Nota 13: non è necessario effettuare controlli dell'acqua destinata al consumo umano per quanto riguarda il trizio o la radioattività per stabilire la dose totale indicativa quando vi è la certezza, sulla base di altri controlli effettuati, che i livelli di trizio o la dose totale indicativa calcolata sono nettamente inferiori al valore parametrico.

Allegato 4
(art. 6 cpv. 5)

Elenco delle procedure e dei prodotti riconosciuti per la preparazione e la disinfezione dell'acqua potabile

4.1 Elenco delle procedure legate alla preparazione dell'acqua potabile

Procedure	Descrizioni e scopi	Osservazioni ed esempi
Alimentazione acqua in caso di situazione di crisi	Protezione da contaminazione microbiologica di riserva d'acqua per un'alimentazione e in caso di crisi	Acqua in cisterna o altri recipienti
Correzione della durezza	Un'acqua troppo dolce può essere resa più dura o un'acqua dura può essere addolcita eliminando parzialmente i componenti responsabili della durezza	Disacidificazione, decarbonizzazione, decarbonizzazione rapida, decalcificazione, riduzione parziale della durezza
Correzione del valore pH	Correzione dell'equilibrio acido carbonico - calcare, per evitare la corrosione o il deposito di calcare	disacidificazione
Deferrizzazione e demanganizzazione	Eliminazione di ferro per ossidazione e precipitazione di ferro e di manganese disciolto	
Defluorizzazione	Eliminazione dei fluoruri	
Deozonizzazione	Eliminazione dell'ozono	
Scambiatore di ioni	Eliminazione di ioni o di cationi	Eliminazione parziale di tartaro, decarbonizzazione, eliminazione dei nitrati

Eliminazione dell'arsenico	Precipitazione dell'arseniato	
Eliminazione del cloro	Eliminazione dei residui della disinfezione al cloro	Declorazione
Filtrazione	Eliminazione di particelle insolubili per setacciatura meccanica o elettrofisica allo scopo di chiarificare e di eliminare i microorganismi	Filtro rapido, uno o due strati, filtrazione lenta, filtrazione a membrana, microfiltrazione, ultrafiltrazione, nanofiltrazione, osmosi inversa
Flocculazione	Scarica elettrica delle particelle per poterle filtrare o precipitare	
Ossidazione	Ossidazione di materia solubile organica e inorganica tramite mezzi di ossidazione e disinfezione	Deferrizzazione e demanganizzazione
Prevenzione anticalcare	Evitare i depositi di calcare	Prevenzione della formazione di tartaro

4.2 Elenco delle procedure di disinfezione dell'acqua potabile

Procedure	Descrizioni e scopi	Osservazioni ed esempi
Clorazione	Utilizzo delle proprietà del cloro libero	Impianto di cloro gassoso sottovuoto, Clorazione con candeggina. Possibile combinazione con diossido di cloro.
Disinfezione UV-C	Mezzi di disinfezione tramite raggi UV <i>in situ</i>	
Produzione di cloro	Produzione di cloro <i>in situ</i> a partire da una soluzione di cloruro di sodio	Elettrolisi con o senza diaframma. Può essere combinata con diossido di cloro.
Produzione di diossido di cloro	Produzione chimica ed elettrochimica di diossido di cloro <i>in situ</i> a partire da una soluzione di clorito.	Con perossodisolfato di sodio o una procedura basata sul clorito - acido cloridrico
Trattamento con ozono	Produzione di ozono <i>in situ</i> a partire da aria o ossigeno tramite un campo elettrico	

4.3 Elenco delle procedure destinate a proteggere gli impianti di acqua potabile

Procedure	Descrizioni e scopi	Osservazioni ed esempi
Protezione anti-corrosione (chimica)	Prevenzione dell'ossidazione delle strutture in ferro	Formazione di una pellicola protettiva
Protezione anti-corrosione (anodo elettrochimico)	Un elettrodo impedisce lo sviluppo di una reazione anodica con parti metalliche	Con o senza apporto di corrente L'idrogeno formato deve rendere l'acqua più dura
Protezione anti-corrosione (catodo elettrochimico)	a) le strutture in ferro sono utilizzate come catodo per evitare un'ossidazione. Decomposizione normale dell'acqua. b) Utilizzo di un'altra fonte catodica. La soda caustica formata dissolve lentamente il catodo.	L'idrogeno formato deve rendere l'acqua più dura
Prevenzione di calcare	Evitare i depositi di calcare	Prevenzione della formazione di tartaro Effetto Threshold e Antiscaling

4.4 Elenco dei prodotti per il trattamento dell'acqua potabile

Prodotti	Principali funzioni	Numero CAS
Acetato di cellulosa	Filtrazione	
Acido cloridrico	Correzione del pH, rigenerazione di scambiatori di ioni	7647-01-0
Acido solforico	Correzione del pH, rigenerazione di scambiatori di ioni	7664-93-9
Alluminato di sodio	Flocculazione	11138-49-1
Antracite	Filtrazione, eliminazione di particelle	68525-80-4
Bentonite	Filtrazione, eliminazione di particelle	1302-78-9
Calcare (ricoperto di manganese)	Demanganizzazione	-
Carbonato di calcio	Correzione del pH, correzione della durezza	471-34-1
Carbonato di magnesio	Correzione del pH, correzione della durezza	546-93-0
Carbonato di sodio	Correzione del pH, correzione della durezza	497-19-8
Carbone attivo, in polvere, granulare o in pellet	Assorbimento, eliminazione del cloro, eliminazione dell'ozono, filtrazione	7440-44-0
Clorito di sodio	Produzione di diossido di cloro per via chimica o elettrochimica	7758-19-2
Cloruro di alluminio	Flocculazione, precipitazione	7446-70-0
Cloruro di calcio	Correzione della durezza	10043-52-4
Cloruro di magnesio	Correzione della durezza	7786-30-3
Cloruro di sodio	Procedura di clorazione elettrochimica, rigenerazione di scambiatori di ioni	7647-14-5
Cloruro di idrossido di alluminio	Flocculazione, precipitazione	1327-41-9
Cloruro ferrico	Flocculazione	7705-08-0
Cloruro ferrico di alluminio	Flocculazione, precipitazione	
Diossido di manganese	Demanganizzazione	1313-13-9
Bisolfito di sodio	Riduzione	
Dolomite	Correzione del pH, correzione della durezza	
Anidride carbonica	Correzione del pH, correzione della durezza	124-38-9
Granato	Filtrazione, eliminazione di particelle	
Idrogenocarbonato di sodio	Correzione del pH	144-55-8
Idrogenosolfato di sodio	Correzione del pH, rigenerazione di scambiatori di ioni	7681-38-1

Prodotti	Principali funzioni	Numero CAS
Idrogenosolfito di sodio	Riduzione	
Idrossicarbonato di magnesio	Correzione del pH, correzione della durezza	39409-82-0
Idrossicloruro silicato di polialluminio (hydroxidchloride-silikat)	Flocculazione	94894-80-1
Idrossiclorurosolfato di alluminio		
Idrossiclorurosolfato-silicato di alluminio		
Idrossido di calcio	Correzione del pH, correzione della durezza	1305-62-0
Idrossidi di ferro	Eliminazione dell'arsenico	20344-49-4
Idrossidi di magnesio	Correzione del pH, correzione della durezza	1309-42-8
Idrossidi di sodio	Correzione del pH, rigenerazione di scambiatori di ioni	1310-73-2
Ossido di calcio	Correzione della durezza	1305-78-8
Ossidi di alluminio	Eliminazione di fluoruri	1344-28-1
Ossidi di alluminio attivato	Eliminazione dell'arsenico	
Ossidi di magnesio	Correzione del pH, correzione della durezza	1309-48-4
Ossigeno (o aria)	Ossidazione	7782-44-7
Perlite	Filtrazione	130885-09-5
Permanganato di potassio	Demanganizzazione	7722-64-7
Pietra pomice	Filtrazione, eliminazione di particelle	08.09.1332
Poliacrilammide	Flocculazione	08.05.9003
Poliammide (PA)	Filtrazione	
Polietersulfone (PES)	Filtrazione	
Polipiperazina	Filtrazione	
Polisolfonammide	Filtrazione	
Polivinilidenfluoruro	Filtrazione	
Prodotti organici, trattati termicamente	Filtrazione	-
Sabbia di quarzo	Filtrazione	14808-60-7
Silicati di alluminio	Filtrazione	1335-30-4
Silicati di alluminio espanso	Filtrazione, eliminazione di particelle	1335-30-4
Solfato di alluminio	Precipitazione	10043-01-3
Solfato di calcio	Correzione della durezza	7778-18-9
Solfato di cloro ferroso	Flocculazione	12410-14-

Prodotti	Principali funzioni	Numero CAS
		9
Solfato di ferro II	Flocculazione	7720-78-7
Solfato di ferro III	Flocculazione	10028-22-5
Solfato ferrico di alluminio	Flocculazione, precipitazione	
Solfito di sodio	Riduzione	
Kieselgur	Filtrazione	61790-53-2
Tiosolfato (di sodio)	Riduzione	
Zeolite di manganese (Glauconite)	Demanganizzazione	90387-66-9

4.5 Elenco delle sostanze utilizzate per la disinfezione dell'acqua potabile

Sostanze	Principali funzioni	Numero CAS
Cloro	Ossidazione, disinfettante	7782-50-5
Diossido di cloro (<i>in situ</i> a partire da una soluzione di clorito)	Ossidazione, disinfettante	10049-04-4
Acqua ossigenata	Disinfettante	
Ipoclorito di calcio	Disinfettante	7778-54-3
Ipoclorito di potassio	Disinfettante	
Ipoclorito di sodio	Disinfettante	7681-52-9
Ozono (<i>in situ</i> , prodotto da un campo elettrico)	Ossidazione, disinfettante	10028-15-6

4.6 Elenco dei prodotti destinati alla protezione degli impianti di acqua potabile

Prodotti	Principali funzioni	Numero CAS
Acido fosforico	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7664-38-2
Alluminio	Protezione anticorrosione, anodica e catodica	7429-90-5
Argento colloidale e argento anodizzato	Alimentazione di emergenza, prevenzione di contaminazione microbiologica, limitato agli apparecchi, senza la rete di distribuzione	7440-22-4
Carbonato di argento	Alimentazione di emergenza, prevenzione di contaminazione microbiologica, limitato agli apparecchi, senza la rete di distribuzione	534-16-7
Diidrogenofosfato di calcio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7758-23-8
Diidrogenofosfato di potassio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7778-77-0
Diidrogenodifosfato di sodio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7758-16-9
Diidrogenofosfato di sodio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7558-80-7
Difosfato di potassio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7320-34-5
Difosfato di sodio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7722-88-5
Esametafosfato di sodio	Protezione anticalcare (solo per l'acqua calda)	68915-31-1
Idrogenofosfato di potassio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	04.11.7758
Idrogenofosfato di sodio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7558-79-4
Idrossido di alluminio	Protezione anticorrosione	21645-51-2
Magnesio	Protezione anticorrosione, catodica	7439-95-4
Metafosfato di sodio	Protezione anticalcare (solo per l'acqua calda)	10361-03-2
Metasilicato di sodio	Protezione anticorrosione	6834-92-0
Nitrato di argento	Alimentazione in situazione di crisi, prevenzione di contaminazione microbiologica, limitato agli apparecchi, senza la rete di distribuzione	7761-88-8
Fosfato di potassio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7778-53-2
Fosfato di sodio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	7601-54-9
Polifosfato di calcio e sodio	Protezione anticalcare (solo per l'acqua calda)	65997-17-3

Prodotti	Principali funzioni	Numero CAS
Solfato di argento	Alimentazione di emergenza, prevenzione di contaminazione microbiologica, limitato agli apparecchi, senza la rete di distribuzione	10294-26-5
Tripolifosfato di potassio	Protezione anticorrosione (solo per l'acqua calda)	13845-36-8
Tripolifosfato di sodio	Protezione anticalcare (solo per l'acqua calda)	13573-18-7
Trisilicato di sodio	Protezione anticorrosione	08.09.1344

PROGETTO

Allegato 5
(art. 10)

Requisiti microbiologici delle acque destinate a entrare a contatto con il corpo umano

Prodotti	Criteri di esame	Valori massimi
Acqua di piscine e bagni termali, minerali		
Acqua delle piscine idromassaggio, o riempite d'acqua a più di 23°C con circuiti che favoriscono la formazione di aerosoli	Germi aerobi mesofili	1'000 UFC/ml
	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	nr/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml
	Legionella spp.	100 UFC/l
Piscina con rigenerazione biologica dell'acqua		
Acqua delle piscine riempite d'acqua a più di 23°C con circuiti che favoriscono la formazione di aerosoli	Enterococchi	50 UFC/100 ml
	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	100 UFC/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10 UFC/100 ml
	Legionella spp.	100 UFC/l
Acqua per docce		
Circuito di acqua calda sanitaria	Legionella spp.	1000 UFC/l
Bagno di vapore umido (hammam)		
Produzione di acqua che favorisce la formazione di aerosoli	Legionella spp.	100 UFC/l

Allegato 6
(art. 11)

Concentrazioni massime e minime di sostanze disinfettanti

Prodotti	Criteri di esame	Valori minimi	Valori massimi
Acqua di piscine e bagni termali, minerali			
	Torbidità		0,5 NTU
	pH	6.8	7.6
Disinfezione a base di cloro			
Vasche per nuoto e non	Cloro libero	0,2 mg/l	0,8 mg/l
Vasche idromassaggio	Cloro libero	0,7 mg/l	1,5 mg/l
Disinfezione a base di bromo			
Vasche per nuoto e non	Bromo libero	0,7 mg/l	1.4 mg/l
Vasche idromassaggio	Bromo libero	1.6 mg/l	2.2 mg/l
Disinfezione a base di ozono			
Vasche per nuoto e non, e vasche idromassaggio	Ozono		0.02 mg/l
Piscina con rigenerazione biologica dell'acqua			
	pH	6.0	9.0
	Visibilità/limpideità	> 2,0 m, su tutto il fondo	
Acqua per docce			
v. criteri acqua potabile			

Allegato 7
(art. 12)

Concentrazioni massime di sostanze inquinanti o derivate dalla disinfezione

Prodotti	Criteri di esame	Valori massimi
Acqua di piscine e bagni termali, minerali		
Piscine all'aperto	Urea	3 mg/l
Piscine coperte	Urea	1 mg/l
Tutte le piscine	Bromato	0,2 mg/l
Tutte le piscine	Clorato	10 mg/l
Disinfezione a base di cloro		
Vasche per nuoto e non, tutte le piscine.	Cloro combinato	0,2 mg/l
Piscine all'aperto	Trialometani (THM, in equivalenti cloroformi)	50 µg/l
Piscine coperte	Trialometani (THM, in equivalenti cloroformi)	20 µg/l
Disinfezione a base di bromo		
Vasche per nuoto e non, tutte le piscine.	Bromo combinato	0,5 mg/l
	Bromuro	50 mg/l
Disinfezione a base di ozono		
	Ozono	0,02 mg/l
Acqua delle vasche con rigenerazione naturale		
	Fosforo totale	10 µg/l

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 del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari del 25 novembre 2013¹ viene modificata come segue:

Ingresso

visti gli articoli 23 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ...² sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

Titolo prima dell'art. 1

Sezione 1: Definizioni

Art. 1

¹ A integrazione delle definizioni secondo l'ODerr, nella presente ordinanza s'intende per

- a. *categoria funzionale*: uno dei gruppi di additivi definiti nell'allegato 7, ordinato in base alla funzione tecnologia che esercita nelle derrate alimentari;
- b. *derrata alimentare senza zuccheri aggiunti*: derrata alimentare senza l'aggiunta di:
 1. monosaccaridi o disaccaridi,
 2. derrate alimentari contenenti monosaccaridi o disaccaridi e impiegate per le loro proprietà dolcificanti;
- c. *derrate alimentari a ridotto valore energetico*: derrate con un valore energetico ridotto di almeno il 30 % rispetto a quello dell'alimento originario o di un prodotto analogo;
- d. *edulcoranti da tavola*: preparati di edulcoranti ammessi che:
 1. possono contenere altri additivi secondo l'allegato 3 numero 11.4 e ingredienti alimentari; e
 2. vengono impiegati come prodotti sostitutivi di sorte di zuccheri secondo l'articolo 81 dell'ordinanza del DFI del ...³ sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile.

¹ RS 817.022.31

² RS ...

³ RS ...

*Titolo prima dell'art. 1 a***Sezione 2: Requisiti di additivi e loro utilizzo***Art. 1a* Principi

¹ Gli additivi e le derrate alimentari a cui vengono aggiunti uno o più additivi possono essere utilizzati esclusivamente secondo le disposizioni dell'ordinanza.

² Quali additivi possono essere utilizzate esclusivamente le sostanze di cui all'allegato 1.

³ Per i gruppi di additivi secondo l'allegato 2 valgono le condizioni d'uso comuni.

⁴ L'ammissibilità degli additivi e dei gruppi di additivi nelle singole derrate alimentari è disciplinata nell'allegato 3 lettera B.

⁵ Un additivo deve essere utilizzato secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF). La BPF è rispettata qualora:

- a. la dose di additivo utilizzata non superi la dose necessaria per ottenere l'effetto voluto;
e
- b. l'utilizzazione dell'additivo non sia fuorviante per il consumatore.

⁶ Non sono considerati additivi:

- a. i coadiuvanti tecnologici;
- b. le sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali;
- c. le sostanze aggiunte alle derrate alimentari a fini nutrizionali;
- d. le sostanze per il trattamento dell'acqua potabile;
- e. i monosaccaridi, i disaccaridi e gli oligosaccaridi nonché le derrate alimentari utilizzate per le loro proprietà dolcificanti e contenenti tali sostanze;
- f. le derrate alimentari, liofilizzate o concentrate, che sono aggiunte durante la produzione di preparazioni alimentari per le loro proprietà aromatizzanti, relative al gusto o alla fisiologia dell'alimentazione e che possiedono l'effetto secondario di colorare;
- g. le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento che non fanno parte delle derrate alimentari e non sono destinate a essere consumate con queste ultime;
- h. i prodotti contenenti pectina ottenuti da residui essiccati di mele spremute o dalla scorza essiccata di agrumi oppure da una miscela di tali sostanze mediante trattamento con acido diluito e successiva neutralizzazione parziale con sodio o sali di potassio (pectina liquida);
- i. le basi (gomma base) per la fabbricazione di gomma da masticare;
- j. la destrina bianca o gialla, l'amido torrefatto o destrinizzato, l'amido modificato con trattamento acido o alcalino, l'amido sbiancato, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato mediante enzimi amilolitici;
- k. il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;
- l. gli aminoacidi e i loro sali, tranne l'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina nonché i loro sali;

- m. i caseinati e la caseina;
- n. l'inulina;
- o. gli aromi;
- p. le sostanze ai sensi dell'articolo 2 lettere a e d dell'ordinanza del DFI del ...⁴ sui procedimenti tecnologici e i coadiuvanti tecnologici nelle derrate alimentari.

Art. 2 Nuovi additivi

¹ Su richiesta motivata, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) può ammettere altri additivi negli allegati 1-3 e 5.

² Nella richiesta occorre dimostrare che sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- a. la dose proposta è innocua per la salute;
- b. è dimostrata una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo previsto non può essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnico;
- c. il consumatore non è ingannato dall'utilizzazione del nuovo additivo;
- d. l'additivo presenta vantaggi per il consumatore;
- e. il richiedente presenta i documenti analitici.

³ In caso di richiesta per l'ammissione di un additivo destinato all'uso come edulcorante, oltre ai requisiti di cui al capoverso 2 occorre dimostrare che è soddisfatto anche uno dei seguenti requisiti:

- a. l'additivo ha la funzione di sostituire gli zuccheri nella fabbricazione di derrate alimentari a ridotto valore energetico, derrate alimentari non cariogene o derrate alimentari senza zuccheri aggiunti;
- b. l'additivo ha la funzione di sostituire gli zuccheri e la sua utilizzazione consente di prolungare la durata di conservazione della derrata alimentare;
- c. l'additivo è destinato a essere impiegato nella produzione di derrate alimentari di cui all'articolo 2 lettere d, e e g dell'ordinanza del DFI del ...⁵ sulle derrate alimentari per persone con particolari esigenze alimentari.

⁴ In caso di richiesta per l'ammissione di un nuovo additivo destinato all'uso come colorante, occorre dimostrare che è soddisfatto uno dei seguenti requisiti:

- a. l'additivo restituisce l'apparenza originaria di derrate alimentari il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dallo stoccaggio, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile;
- b. l'additivo accresce l'attrattiva visiva delle derrate alimentari;
- c. l'additivo colora derrate alimentari di per sé incolori.

⁵ Una richiesta non è necessaria per gli additivi che possono essere immessi legalmente sul mercato nella quantità utilizzata secondo le prescrizioni dell'Unione Europea determinanti per l'immissione in commercio.

⁴ RS ...

⁵ RS ...

Art. 4 cpv. 2^{bis} e 3

^{2^{bis}} Indipendentemente dal capoverso 2 la trasmissione di additivi impiegati come edulcoranti è ammessa nei seguenti casi, purché l'edulcorante sia ammesso per uno degli ingredienti:

- a. nelle derrate alimentari composte senza aggiunta di zuccheri;
- b. nelle derrate alimentari composte a ridotto valore energetico;
- c. nelle derrate alimentari composte come razione giornaliera per un'alimentazione mirante al controllo del peso;
- d. nelle derrate alimentari composte non cariogene;
- e. nelle derrate alimentari composte con durata di conservazione prolungata.

³ Quando un additivo presente in un aroma, un additivo o un enzima alimentare ha una funzione tecnologica nell'alimento, è considerato un additivo di tale alimento e non un additivo dell'aroma alimentare, dell'additivo alimentare o dell'enzima alimentare e deve quindi essere conforme alle condizioni di impiego previste per tale alimento

*Art. 6 e 7**Abrogati*

Art. 8 Additivi in vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico

Nei preparati con vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico è ammesso l'uso esclusivamente degli additivi indicati nell'allegato 5 numero 5.

*Titolo prima dell'articolo 9***Sezione 3: Etichettatura**

Art. 9 Additivi o preparati di additivi consegnati come tali ai consumatori

Se additivi o preparati di additivi sono consegnati come tali ai consumatori, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 dell'ordinanza del DFI del ...⁶ relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID), anche le indicazioni seguenti:

- a. la menzione «da impiegare nelle derrate alimentari» o la menzione dell'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. la denominazione della classe funzionale ai sensi dell'allegato 7;
- c. i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente di quantità; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- b. la destinazione, le istruzioni per l'uso e le prescrizioni per il dosaggio.

⁶ RS ...

Art. 9a Preparati edulcoranti consegnati come tali ai consumatori

¹ Qualora i preparati edulcoranti vengano consegnati come tali ai consumatori, la denominazione specifica ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 lettera a OID⁷ è «edulcorante a base di...», seguita dalla denominazione singola, come «saccarina». Anziché «edulcorante» è possibile usare il termine «edulcorante da tavola».

² Oltre alle indicazioni di cui all'articolo 9 e all'articolo 3 OID, sull'imballaggio o sull'etichetta dei preparati edulcoranti devono figurare le seguenti indicazioni:

- a. il potere dolcificante rispetto allo zucchero (saccarosio), come «una pastiglia corrisponde al potere dolcificante di una zolletta di zucchero (4 g)»;
- b. l'indicazione «contiene una fonte di fenilalanina» nel caso di preparati edulcoranti che contengono aspartame (E 951) o aspartame-acesulfame (E 962);
- c. la menzione «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi» sui preparati edulcoranti che contengono succedanei dello zucchero.

Art. 9b Additivi o preparati di additivi non consegnati come tali ai consumatori

1 Se additivi o preparati di additivi non sono consegnati come tali ai consumatori, ma sono forniti per essere ulteriormente trasformati, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettere a, c, e-g, k e m OID⁸, anche le indicazioni seguenti:

- a. la menzione «da impiegare nelle derrate alimentari» o la menzione dell'utilizzazione prevista nelle derrate alimentari;
- b. i componenti, unitamente alle denominazioni stabilite, in ordine ponderale decrescente di quantità; nel caso degli additivi occorre utilizzare le denominazioni singole e i numeri E;
- c. tutte le indicazioni necessarie al rispetto delle prescrizioni concernenti le quantità massime di additivi e ingredienti nei prodotti finiti.

² È sufficiente che le indicazioni ai sensi del capoverso 1 lettera c e ai sensi dell'articolo 3 capoverso 1 lettere g e k OID figurino solo sui documenti relativi alla merce che devono essere forniti prima o all'atto della consegna, a condizione che l'indicazione «destinato alla produzione di derrate alimentari, non destinato alla vendita al dettaglio» sia ben visibile sull'imballaggio o sul recipiente del prodotto in oggetto.

*Titolo prima dell'art. 10***Sezione 4: Obbligo d'informazione***Art. 10 Rubrica**Abrogato*

⁷ RS ...

⁸ RS ...

Titolo prima dell'articolo 11

Sezione 5: Adeguamento degli allegati

Art. 11 Rubrica

Abrogato

Titolo prima dell'articolo 12

Sezione 6: Disposizioni finali

Art. 13a Disposizioni transitorie della modifica del...

Per le disposizioni transitorie si rimanda all'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

II

¹ Gli allegati 1, 2, 3 e 5 sono modificati secondo la versione qui annessa.

² Gli allegati 4, 6 e 7 sono sostituiti dalle nuove versioni qui annesse.

III

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1
(art. 1 cpv. 1 lett. a)

Riferimento alla disposizione introduttiva dell'allegato
(art. 1a cpv. 2 e 2 cpv. 1)

Lista degli additivi ammessi

N° E	Additivo	Osservazioni
a. Coloranti		
...		
151	Nero brillante PN	Sono ammessi anche i pigmenti di alluminio preparati con questi coloranti
...		
b. Edulcoranti		
...		
969	Advantame	
c. Additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti		
...		
243	Etil lauroil arginato	
...		
423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	
...		
466	Carbossimetilcellulosa sodica	Carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa
...		
1206	Copolimero di metacrilato neutro	
1207	Copolimero di metacrilato anionico	
1208	Copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato	
...		

Allegato 2
(art. 1 cpv. 2)

Riferimento alla disposizione introduttiva dell'allegato
(art. 1a cpv. 3 e 2 cpv. 1)

Gruppi di additivi

Gruppi I e III

Gruppo I: Additivi ammessi secondo la buona prassi di fabbricazione (BPF) oppure con una limitazione della quantità

N° E	Additivo	Livello massimo	Osservazioni
...			
466	Carbossimetilcellulosa sodica (Carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa)	BPF	
...			

Gruppo III: coloranti con limite massimo combinato

N° E	Additivo
...	
151	Nero brillante PN
...	

Allegato 3
(art. 1a cpv. 3)

Riferimento alla disposizione introduttiva dell'allegato
(art. 1a cpv. 4 e 2 cpv. 1)

Cap. A n. 8

A. Indice delle categorie di derrate alimentari

Posizione	Derrata alimentare
08.	Carne
08.1	Carne fresca, esclusi i preparati a base di carne
08.2	Preparati di carne
08.3	Prodotti a base di carne
08.3.1	Prodotti a base di carne non trattati termicamente
08.3.2	Prodotti a base di carne trattati termicamente
08.3.3	Budelli e altri prodotti per l'insaccamento di carne
08.3.4	Prodotti a base di carne tradizionalmente sottoposti a salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati
08.3.4.1	Prodotti tradizionalmente sottoposti a salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti o nitrati, sale e altri componenti)
08.3.4.2	Prodotti tradizionalmente sottoposti a 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 sottoposti a salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o impiego di nitriti e/o nitrati in un prodotto composto o iniezione di salamoia nel prodotto prima della cottura)

Cap. B, Introduzione, n. 01.4., 01.6.1., 01.6.2., 03., 04.2.2., 04.2.3., 04.2.4.1., 04.2.5.1., 04.2.5.2., 04.2.5.3., 05.1., 05.2., 05.3., 05.4., 06.3., 07.2., 08., 09.2., 11.4.1.–11.4.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1.5.1., 13.1.5.2., 13.2., 13.3., 14.1.3., 14.1.4., 14.2.1., 14.2.3., 14.2.7.1.–14.2.7.3., 14.2.8., 15.1., 15.2.2., 16., 17.1., 17.2. e 17.3 nonché note a piè di pagina 81 e 82

B. Lista d'applicazione

Salvo diversa regolamentazione, le quantità massime si applicano al momento dell'immissione in commercio della derrata alimentare in oggetto. Per le derrate alimentari essiccate o concentrate, che devono essere ricostituite, le quantità massime si applicano alle derrate ricostituite secondo le istruzioni riportate sull'etichetta, tenuto conto del fattore minimo di diluizione.

Salvo diversa regolamentazione, le quantità massime di coloranti si applicano alle quantità di principio colorante contenute nei preparati coloranti.

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
01.4.		Prodotti aromatizzati a base di latte fermentato, compresi i prodotti trattati termicamente			
...	E 969	Advantame	10		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
01.6.1.		Panna pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)			
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica (gomma BPF di cellulosa)			
...					
01.6.2.		Prodotti a base di panna non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi, e loro succedanei, con tenore di grassi inferiore al 20%			
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica (gomma BPF di cellulosa)			
...					
03.		Gelati			
...					

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 969	Advantame	10		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
04.2.2.		Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia			
...	E 969	Advantame	3		Solo conserve agrodolci di frutta e ortaggi
04.2.3.		Ortofrutticoli in recipienti			
...	E 969	Advantame	10		Solo frutta a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
04.2.4.1.		Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta			
...	E 969	Advantame	10		Solo a ridotto valore energetico
04.2.5.1.		Confettura extra e gelatina extra			
...	E 969	Advantame	10		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto valore energetico
04.2.5.2.		Confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni			
...	E 524 E 950	Idrossido di sodio Acesulfame K	BPF		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto valore energetico
...	E 969	Advantame	10		Solo confetture, gelatine e marmellate a ridotto valore energetico
04.2.5.3.		Altri prodotti analoghi da spalmare sul pane a base di frutta e ortaggi			
...	E 524 E 950	Idrossido di sodio Acesulfame K	BPF 1000		Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
...					

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 952	Acido cicloesilsulfammico e i suoi sali di Na e di Ca	500	(51)	Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 954	Saccarina e i suoi sali di Na, K e Ca	200	(52)	Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 955	Sucralosio	400		Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 959	Neoesperidina DC	50		Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 960	Glicolidi steviolici	200	(60)	Solo prodotti da spalmare sul pane a ridotto valore energetico a base di frutta o ortaggi e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	... E 969	Advantame	10		Solo prodotti da spalmare sul pane a base di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
05.1.	Prodotti di cacao e di cioccolato				
	... E 969	Advantame	20		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
05.2.	Altri dolciumi, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito				
	... E 104	Giallo di chinolina	30	(61) (72)	Tranne ortofrutticoli canditi; dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero, in forma di mandorla o di ostia
	E 104	Giallo di chinolina	300	(61) (72)	Solo dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero, in forma di mandorla o di ostia

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (72)	Tranne ortofrutticoli canditi; dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero, in forma di mandorla o di ostia
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	10	(61) (72)	Solo ortofrutticoli canditi
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61) (72)	Solo dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero, in forma di mandorla o di ostia
	E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4R)	20	(61) (72)	Tranne ortofrutticoli canditi; dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero in forma di mandorla o di ostia
	E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Solo dolciumi tradizionali a base di frutta a guscio o di cacao ricoperti di zucchero, in forma di mandorla o di ostia
	...				
	E 969	Advantame	20		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	10		Solo prodotti da spalmare sul pane a base di cacao, di latte, di frutta secca o di grassi, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	20		Solo dolciumi a base di amido, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	10		Solo dolciumi senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	60		Solo microconfetti per rinfrescare l'alito senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	20		Solo pastigliaggi rinfrescanti per la gola fortemente aromatizzati senza zuccheri aggiunti
	...				
05.3.	Gomme da masticare (chewing-gum)				
	...				
	E 969	Advantame	200		Solo come esaltatore di sapidità, con zuccheri aggiunti o polioli
	E 969	Advantame	400		Solo senza zuccheri aggiunti
	...				
05.4.	Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta della categoria 4.2.4				
	...				

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10000		Solo glasse
	...				
	E 969	Advantame	20		Solo dolciumi a base di amido, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	10		Solo dolciumi senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	20		Solo prodotti a base di cacao o di frutta secca, a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
	E 969	Advantame	4		Solo salse
06.3.	Cereali da colazione				
	...				
	E 969	Advantame	10		Solo cereali da colazione a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti con un tenore di fibre superiore al 15% e almeno il 20% di crusca
07.2.	Prodotti da forno fini				
	...				
	E 969	Advantame	10		Solo Essoblaten, carta di riso commestibile
	E 969	Advantame	17		Solo prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali
08.	Carne				
08.1.	Carne fresca, esclusi i preparati a base di carne				
	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.	Preparati di carne				
	E 100	Curcumina	20		Solo prodotti <i>di tipo merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco</i>
	E 120	Vari tipi di carminio	100		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6% e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4% (la carne contenuta è stata tritata a tal punto da disfare la struttura fibrosa e distribuire in modo omogeneo il tessuto muscolare e quello adiposo, al fine di conferirgli il tipico aspetto), <i>prodotti di tipo merguez</i> ,

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 129	Rosso allura AC	25		<i>salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici e plijeskavice</i> Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6% e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4% (la carne contenuta è stata tritata a tal punto da disfare la struttura fibrosa e distribuire in modo omogeneo il tessuto muscolare e quello adiposo, al fine di conferirgli il tipico aspetto)
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Solo <i>breakfast sausages</i> con un contenuto di cereali non inferiore al 6% e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4% (la carne contenuta è stata tritata a tal punto da disfare la struttura fibrosa e distribuire in modo omogeneo il tessuto muscolare e quello adiposo, al fine di conferirgli il tipico aspetto), <i>prodotti di tipo merguez, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco</i>
	E 160c	Estratto di paprica	10		Solo prodotti di tipo <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki und kebab</i>
	E 162	Betanina	BPF		Solo prodotti di tipo <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca e chorizo fresco</i>
	E 220 – E 228	Anidride solforosa – solfiti	450	(1) (3)	Solo <i>breakfast sausages</i> e <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4% mischiato all'interno della carne
	E 220 – E 228 E 249 – E 250	Anidride solforosa – solfiti Nitriti	450 150	(1) (3)	Solo <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i> Solo <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metkaund tatar wołowiy (danie tatarskie)</i>

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 260	Acido acetico	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 261	Acetati di potassio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 262	Acetati di sodio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 263	Acetato di calcio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 270	Acido lattico	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 300	Acido ascorbico	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 301	Ascorbato di sodio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 302	Ascorbato di calcio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 325	Lattato di sodio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 326	Lattato di potassio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 327	Lattato di calcio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 330	Acido citrico	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 331	Citrati di sodio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 332	Citrato di potassio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 333	Citrato di calcio	BPF		Solo preparati preconfezionati di carne fresca macinata e preparati di carne a cui sono stati aggiunti ingredienti diversi dagli additivi o dal sale
	E 338 – E 341, E 343 e E 450 – E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	5000	(1) (4)	Solo <i>breakfast sausages</i> ; la carne contenuta è stata tritata a tal punto da disfare la struttura fibrosa e distribuire in modo omogeneo il tessuto muscolare e quello adiposo, al fine di conferirgli il tipico aspetto; prosciutto di Natale finlandese salato, <i>burger meat</i> con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4%, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslòkk</i> e <i>ahjupraad</i>
	E 401	Alginato di sodio	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme (eccetto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>)
	E 402	Alginato di potassio	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme (eccetto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>)
	E 403	Alginato di ammonio	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme (eccetto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>)
	E 404	Alginato di calcio	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme (eccetto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i>)

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 407	Carragenina	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme Eccetto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
	E 407a	Alghe Euchema trasformate	BPF		
	E 410	Farina di semi di carrube	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme Eccetto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
	E 412	Gomma di guar	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme Eccetto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
	E 413	Gomma adragante	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme Eccetto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
	E 415	Gomma di xanthan	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme Eccetto <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros e souvlaki</i>
	E 500	Carbonato di sodio	BPF		Solo preparati di carne di pollame, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići e pljeskavice
	E 553b	Talco	BPF		Solo trattamento superficiale di insaccati
	E 1414	Fosfato di diamido acetilato	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia</i>
	E 1442	Fosfato di diamido idrossipropilato	BPF		Solo preparati con iniezione di ingredienti; preparati di carne composti da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (sminuzzati, affettati o trasformati) e uniti insieme; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab e seftalia</i>

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
08.3.	Prodotti a base di carne				
08.3.1.	Prodotti a base di carne non trattati termicamente				
	Gruppo I	Additivi			
	E 100	Curcumina	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumina	20		Solo insaccati
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo <i>pasturmas</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	15		Solo <i>sobrasada</i>
	E 120	Vari tipi di carminio	100	(66)	Solo insaccati
	E 120	Vari tipi di carminio	BPF	(66)	Solo <i>pasturmas</i>
	E 120	Vari tipi di carminio	200		Solo chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4R)	50		Solo chorizo/ <i>salchichon</i>
	E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4R)	50		Solo <i>sobrasada</i>
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Solo insaccati
	E 160a	Carotene	20		Solo insaccati
	E 160c	Estratto di paprica (capsantina, capso- rubina)	10		Solo insaccati
	E 162	Betanina (rosso barbabietola)	BPF		Solo insaccati
	E 200 – E 219	Acido sorbico – sorbati; acido ben- zoico – benzoati; p-idrossibenzoati	BPF	(1) (2)	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne essic- cata
	E 235	Natamicina	1	(8)	Solo trattamento superficiale di insaccati salati a secco
	E 249 – E 250	Nitriti	150	(7)	
	E 251 – E 252	Nitrati	150	(7)	
	E 310 – E 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo carne disidratata
	E 315	Acido isoascorbico (acido eritorbico)	500		Solo prodotti a base di carne sottoposti a salatura e conserve di carne
	E 315	Acido isoascorbico (acido eritorbico)	500	(9)	Solo prodotti sottoposti a salatura e conserve
	E 316	Isoascorbato di sodio	500		Solo prodotti a base di carne sottoposti a salatura e conserve di carne
	E 316	Isoascorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti sottoposti a salatura e conserve
	E 338 – E 341, E 343 e E 450 – E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e po- lifosfati	5000	(1) (4)	

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 392	Estratto di rosmarino	15	(46)	Solo carne con contenuto di grassi non superiore al 10%, eccetto insaccati essiccati
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(41) (46)	Solo carne con contenuto di grassi superiore al 10%, eccetto insaccati essiccati
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 392	Estratto di rosmarino	100	(46)	Solo insaccati essiccati
	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 trattati termicamente				
	Gruppo I	Additivi			Eccetto <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Curcumina	20		Solo insaccati, paté e terrine
	E 120	Vari tipi di carminio	100	(66)	Solo insaccati, paté e terrine
	E 129	Rosso allura AC	25		Solo carne da colazione (<i>luncheon meat</i>)
	E 150a-d	Coloranti caramello	BPF		Solo insaccati, paté e terrine
	E 160a	Carotene	20		Solo insaccati, paté e terrine
	E 160c	Estratto di paprica (capsantina, capso- rubina)	10		Solo insaccati, paté e terrine
	E 162	Betanina (rosso barbabietola)	BPF		Solo insaccati, paté e terrine
	E 200 – E 203	Acido sorbico – sorbati	1000	(1) (2)	Solo aspic
	E 200 – E 219	Acido sorbico – sorbati	BPF	(1) (2)	Solo trattamento superficiale di prodotti a base di carne essicata
		Acido benzoico – benzoati			
		p-idrossibenzoati			
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Acido sorbico - sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2)	Solo paté
	E 210 – E 213	Acido benzoico – benzoati	500	(1) (2)	Solo aspic
	E 235	Natamicina	1	(8)	Solo trattamento superficiale di insaccati salati a secco
	E 243	Etil lauroil arginato	160		Eccetto insaccati emulsionati, insaccati affumicati e terrine di fegato
	E 249 – E 250	Nitriti	150	(7) (59)	Eccetto prodotti a base di carne sterilizzati ($F_0 > 3.00$)
	E 249 – E 250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	Solo prodotti a base di carne sterilizzati ($F_0 > 3.00$)
	E 300	Acido L-ascorbico	BPF		Solo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 301	L-ascorbato di sodio	BPF		Solo <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 315	Acido isoascorbico (acido eritorbico)	500	(9)	Solo prodotti a base di carne sottoposti a salatura e conserve di carne
	E 316	Isoascorbato di sodio	500	(9)	Solo prodotti a base di carne sottoposti a salatura e conserve di carne
	E 338 – E 341, E 343 e E 450 – E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e po- lifosfati	5000	(1) (4)	Eccetto <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio di- sodico (EDTA di calcio disodico)	250		Solo <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 392	Estratto di rosmarino	15	(46)	Solo carne con contenuto di grassi non superiore al 10%, ec- cetto insaccati essiccati
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(41) (46)	Solo carne con contenuto di grassi superiore al 10%, eccetto insaccati essiccati
	E 392	Estratto di rosmarino	150	(46)	Solo carne disidratata
	E 427	Gomma cassia	100	(46)	Solo insaccati essiccati
	E 473 – E 474	Gomma cassia	1500		
	E 473 – E 474	Estere di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	5000	(1) (41)	Eccetto <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 481 – E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio e calcio	4000	(1)	Solo prodotti a base di carne macinata e a cubetti in scatola
	E 553b	Talco	BPF		Solo trattamento superficiale di insaccati
	E 959	Neoesperidina DC	5		Solo come esaltatore di sapidità, eccetto in <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
08.3.3.	Budelli e altri prodotti per l'insaccamento di carne				
	Gruppo I	Additivi			
	Gruppo II	Coloranti BPF	BPF		Eccetto involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combi- nato	BPF	(78)	Solo involucri commestibili per insaccati
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combi- nato	500	(78)	Solo decorazioni e ricoperture, eccetto involucro commesti- bile di <i>pasturmas</i>
	E 100	Curcumina	BPF		Solo involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavine	BPF		Solo involucro commestibile di <i>pasturmas</i>

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 104	Giallo di chinolina	10	(62) (78)	Solo involucri commestibili per insaccati
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, eccetto involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	35	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, eccetto involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 120	Vari tipi di carminio	BPF	(78)	Solo involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 124	Rosso cocciniglia A (Ponceau 4R)	55	(61) (78)	Solo decorazioni e ricoperture, eccetto involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 160b	Annato (bissina, norbissina)	20		
	E 160d	Licopina	500		Solo decorazioni e ricoperture, eccetto involucro commestibile di <i>pasturmas</i>
	E 160d	Licopina	30		Solo involucri commestibili per insaccati
	E 200 – E 203	Acido sorbico – sorbati	BPF		Solo pelli a base di collagene con un'attività dell'acqua superiore a 0,6
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Acido sorbico – sorbati; p-idrossibenzoati	1000	(1) (2)	Solo ricopertura gelatinosa di prodotti a base di carne sottoposta a cottura, salatura o essiccazione
	E 338 – E 341, E 343 e E 450 – E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati	4000	(1) (4)	Solo ricoperture per carne
	E 339	Fosfati di sodio	12600	(4) (82)	Solo in involucri in budello naturale per insaccati
08.3.4.	Prodotti a base di carne tradizionalmente sottoposti a salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati				
08.3.4.1.	Prodotti tradizionali sottoposti a 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	(39)	Solo <i>cured tongue</i> : salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
	E 249 – E 250	Nitriti	50	(39)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura per immersione, e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 249 – E 250	Nitriti	175	(39)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> 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

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 249 – E 250	Nitriti	175	(39)	Solo <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira</i> e <i>cabeça (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata
	E 249 – E 250	Nitriti	150	(7)	
	E 249 – E 250	Nitriti	150	(7)	Solo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : 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
	E 249 – E 250	Nitriti	100	(39)	Solo <i>bacon</i> , <i>filet de bacon</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, normale 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
	E 251 – E 252	Nitrati	300	(7)	Solo <i>Wiltshire ham</i> 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>Wiltshire bacon</i> 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>Wiltshire ham</i> 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>entremeada</i> , <i>entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira</i> e <i>cabeça (salgados)</i> , <i>toucinho fumado</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(7) (40) (49)	Solo <i>bacon</i> , <i>filet de bacon</i> e prodotti analoghi: salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, normale 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura per immersione, e prodotti analoghi: tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251 – E 252	Nitrati	10	(39) (59)	Solo <i>cured tongue</i> : salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura
08.3.4.2.	Prodotti tradizionalmente sottoposti a 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	(39)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura a secco, 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
	E 249 – E 250	Nitriti	175	(39)	Solo <i>dry cured bacon</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 249 – E 250	Nitriti	100	(39)	Solo <i>dry cured ham</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 249 – E 250	Nitriti	100	(39)	Solo <i>presunto</i> , <i>presunto da pà und paio do lombo</i> 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>dry cured bacon</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>dry cured ham</i> e prodotti analoghi: salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>jamón curado</i> , <i>paleta curada</i> , <i>lomo embuchado</i> , <i>cecina</i> e prodotti analoghi: salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo <i>presunto</i> , <i>presunto da pá und paio do lombo</i> 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
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (40) (59)	Solo <i>jambon sec</i> , <i>jambon sel sec</i> e prodotti analoghi sottoposti a salatura a secco: per 3 giorni + 1 giorno/kg seguita da una settimana di post-salatura e da un periodo compreso tra 45 giorni e 18 mesi di invecchiamento/stagionatura
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura a secco, 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
08.3.4.3. Altri prodotti tradizionalmente sottoposti a salatura (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o impiego di nitriti e/o nitrati in un prodotto composto o iniezione di salamoia nel prodotto prima della cottura)					
	E 249 – E 250	Nitriti	50	(39)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura a secco / per immersione e prodotti analoghi: combinazione di salatura per immersione e a secco (senza iniezione della salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 249 – E 250	Nitriti	50	(39)	Solo <i>jellied veal</i> e <i>brisket</i> : iniezione della salamoia seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore
	E 249 – E 250	Nitriti	180	(7)	Solo <i>vysočina</i> , <i>selský salám</i> , <i>turistický trvanlivý salám</i> , <i>poličan</i> , <i>herkules</i> , <i>lovecký salám</i> , <i>dunjaská klobása</i> , <i>paprikás</i> e prodotti analoghi: prodotto essiccato, cotto a 70 °C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8-12 giorni. Prodotti fermentati sottoposti a un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14-30 giorni, seguito da affumicatura
	E 251 – E 252	Nitrati	300	(7) (40)	Solo insaccati crudi (salame e kantwurst): prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1.7

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(39) (59)	Solo prosciutto crudo, sottoposto a salatura a secco / per immersione e prodotti analoghi: combinazione di salatura per immersione e a secco (senza iniezione della salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	Solo <i>salchichon y chorizo tradicionales de larga curación</i> e prodotti analoghi: periodo di stagionatura di almeno 30 giorni
	E 251 – E 252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	Solo <i>saucissons secs</i> e prodotti analoghi: salsiccia cruda essicata e fermentata senza aggiunta di nitrati. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra 18 e 22 °C o inferiori (10-12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di invecchiamento/stagionatura di 3 settimane.
	E 251 – E 252	Nitrati	10	(39) (59)	Solo <i>jellied veal e brisket</i> : iniezione della salamoia seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore
09.2.	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei				
...	E 151	Nero brillante PN	250	(36)	Solo crostacei precotti
	E 151	Nero brillante PN	100	(35)	Solo pasta di pesce o crostacei
	E 151	Nero brillante PN	100	(37)	Solo pesce affumicato
...					
	E 450	Difosfati	5000	(4) (81)	Solo pesce salato della famiglia <i>Gadidea</i> , pre-salato tramite iniezione o in una salamoia con una soluzione salina minima del 18% seguita spesso da salatura a secco
	E 451	Trifosfati	5000	(4) (81)	Solo pesce salato della famiglia <i>Gadidea</i> , pre-salato tramite iniezione o in una salamoia con una soluzione salina minima del 18% seguita spesso da salatura a secco
	E 452	Polifosfati	5000	(4) (81)	Solo pesce salato della famiglia <i>Gadidea</i> , pre-salato tramite iniezione o in una salamoia con una soluzione salina minima del 18% seguita spesso da salatura a secco
...					
	E 969	Advantame	3		Solo conserve e semiconserve agrodolci di pesce e marinate di pesce, crostacei e molluschi

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
11.4.1.	Edulcoranti da tavola in forma liquida				
...	E 460(i)	Cellulosa microcristallina (gel di cellulosa)	BPF		
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica (gomma di cellulosa)	BPF		
...	E 969	Advantame	BPF		
11.4.2.	Edulcoranti da tavola in polvere				
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica (gomma di cellulosa)	BPF		
...	E 969	Advantame	BPF		
...					
11.4.3.	Edulcoranti da tavola sotto forma di compresse				
...	E 460(i)	Cellulosa microcristallina (gel di cellulosa)	BPF		
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF		
...	E 969	Advantame	BPF		
...					
12.4.	Senape				
...	E 969	Advantame	4		
12.5.	Zuppe, minestre e brodi				
...	E 969	Advantame	2		Solo zuppe a ridotto valore energetico

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
12.6.	Salse				
...	E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	10000		
...	E 969	Advantame	4		
12.7.	Insalate e prodotti da spalmare sul pane a base di aromi				
...	E 969	Advantame	4		Solo Feinkostsalat
13.1.5.1.	Derrate alimentari dietetiche destinate a fini medici speciali per lattanti e derrate alimentari speciali per lattanti				
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	10000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di malattie metaboliche congenite
...					
13.1.5.2.	Derrate alimentari dietetiche destinate a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia				
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	10000		A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di malattie metaboliche congenite
...					
13.2.	Derrate alimentari dietetiche destinate a fini medici speciali (eccetto i prodotti della categoria 13.1.5.)				
...	E 969	Advantame	10		
13.3.	Derrate per un'alimentazione mirante al controllo del peso che sostituiscono l'intera razione giornaliera o un pasto (totalmente o in parte)				
...	E 969	Advantame	8		
14.1.3.	Nettari di frutta, nettari di ortaggi e prodotti analoghi				
...	E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF		Solo sciroppi di frutta a base di agrumi secondo la tradizione svedese ovvero finlandese
...	E 969	Advantame	6		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
14.1.4.	Bevande aromatizzate				
...	E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	1000		Solo in bevande energetiche e in bevande contenenti succo di frutta
...	E 969	Advantame	6		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
...					
14.2.1.	Birra e bevande a base di malto				
...	E 150 a, b, d	Caramello semplice, caramello solfito-caustico e caramello solfito-ammoniacale	BPF		
...	E 150 c	Caramello ammoniacale	6000		
...	E 150 c	Caramello ammoniacale	9500		Solo "Bière de table /Tafelbier/Table beer" (contenuto di mosto di malto inferiore al 6%); Brown Ale, Porter, Stout e Old Ale
...	E 200 – E 203	Acido sorbico – sorbati	200	(1) (2)	Solo birra in fusto contenente oltre lo 0,5% di zuccheri fermentescibili e/o succhi o concentrati di frutta
...	E 969	Advantame	6		Solo birra analcolica ovvero birra contenente un volume di alcol non superiore a 1,2%; « <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> » (contenuto di mosto iniziale inferiore al 6%), tranne « <i>obergäriges Einfachbier</i> »; birra con acidità minima pari a 30 milliequivalenti espressa in NaOH; birra scura di tipo <i>oud bruin</i>
...	E 969	Advantame	0.5		Solo birra a ridotto valore energetico
...					
14.2.3.	Sidro di mele e sidro di pere				
...	E 969	Advantame	6		
14.2.7.1.	Vini aromatizzati				
...	E 200 – E 203	Acido sorbico – sorbati	200	(1) (2)	

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 220 – E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	...				
	E 338 – E 341, E 343 e E 450 – E 452	Acido fosforico – fosfati – di- tri- e po- lifosfati	1000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	Estere di saccarosio degli acidi grassi – sucrogliceridi	5000	(1)	
14.2.7.2.	Bevande aromatizzate a base di vino				
	...				
	E 220 – E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	...				
14.2.7.3.	Cocktail aromatizzati a base di vino				
	...				E
	E 220 – E 228	Anidride solforosa – solfiti	200	(3)	
	...				
14.2.8.	Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con tenore alcolico inferiore al 15%				
	...				
	E 969	Advantame	6		
15.1.	Snack a base di patate, cereali, farina o amido				
	...				
	E 969	Advantame	5		
15.2.	Frutta a guscio trasformata				
	...				
	E 969	Advantame	5		
16.	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4				
	...				
	E 969	Advantame	10		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti
17.1.	Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare				
	...				
	E 969	Advantame	20		
	...				

Posizione	N° E	Additivo	Quantità massima (mg/l o mg/kg)	Nota a piè di pagina	Restrizioni / Eccezioni
	E 1206	Copolimero di metacrilato neutro	200000		
	E 1207	Copolimero di metacrilato anionico	100000		
	E 1208	Copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato	100000		
	...				
17.2.	Integratori alimentari in forma liquida				
	...				
	E 969	Advantame	6		
17.3.	Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare				
	...				
	E 969	Advantame	55		

Note a piè di pagina

- (81) Il tenore massimo vale per la somma di E 450, E 451 ed E 452, singolarmente o in combinazione.
 (82) Il trasferimento nel prodotto finale non deve superare la soglia di 250 mg/kg

Allegato 4
(Art. 3)

Criteri di purezza specifici per additivi

Gli additivi devono soddisfare i criteri di purezza specifici stabiliti nell'ordinanza (UE) n. 231/2012⁹.

PROGETTO

⁹ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 con 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) n. 506/2014, GU L 145 del 16.5.2014, pag. 35.

Allegato 5
(Art. 4 cpv. 5, 5 e 8)

Riferimento alla disposizione introduttiva dell'allegato
(art. 2 cpv. 1, 4 cpv. 5, 5 e 8)

Titolo

Liste degli additivi, comprese le sostanze di supporto per l'utilizzazione negli additivi, negli enzimi, negli aromi, nelle vitamine, nei sali minerali e in determinate altre sostanze con effetto fisiologico-nutrizionale

N. 1

1. Sostanze di supporto negli additivi

N° E della sostanza di supporto	Denominazione della sostanza di supporto	Quantità massima	Additivi alimentari cui può venire aggiunta la sostanza di supporto
466	e Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	BPF	Tutti gli additivi alimentari
...			

N. 3

3. Additivi, comprese le sostanze di supporto negli enzimi*

N° E dell'additivo utilizzato	Denominazione dell'additivo utilizzato	Quantità massima nel preparato di enzimi	Quantità massima nella derrata alimentare ad eccezione delle bevande	Quantità massima nelle bevande	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
E 466	Carbossimetilcellulosa sodica Gomma di cellulosa	BPF	BPF	BPF	Sì
...					

N. 4

4. Additivi, comprese le sostanze di supporto negli aromi

N° E dell'additivo	Denominazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Quantità massima
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali, usate nelle categorie 03: gelati; 07.2: prodotti da forno fini; 08.2: carne trasformata, solo carne di pollame trasformata; 09.2: pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei, e nella categoria 16: dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4.	500 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali, usate nella categoria 14.1.4: bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non contenenti succhi di frutta e bevande con anidride carbonica aromatizzate contenenti succhi di frutta e nella categoria 14.2: bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico	220 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali, usate nelle categorie 05.1: prodotti di cacao e di cioccolato; 05.2: altri dolciumi, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito; 05.4: decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta della categoria 4.2.4 e nella categoria 06.3: cereali da colazione	300 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 01.7.5: formaggio fuso	120 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 05.3: gomme da masticare (chewing-gum)	60 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali, usate nelle categorie 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;	240 mg/kg nell'emulsione aromatizzata

N° E dell'additivo	Denominazione dell'additivo	Categorie di aromi cui può venire aggiunto l'additivo	Quantità massima
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	04.2.5.4: burri di noci (nut butters) e prodotti da spalmare sul pane a base di frutta a guscio, 08.2: carne trasformata; 12.5: zuppe, minestre e brodi, 14.1.5.2: altro, solo caffè istantaneo e tè istantaneo nonché piatti pronti a base di cereali.	140 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 10.2: uova e ovoprodotti trasformati	400 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
423	Gomma arabica modificata con acido ottenil-succinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 14.1.4: bevande aromatizzate, solo bevande senza anidride carbonica contenenti succhi di frutta; 14.1.2: succhi di frutta e succhi di ortaggi, solo succhi di ortaggi e nella categoria 12.6: salse, solo salse d'arrosto e salse dolci	440 mg/kg nell'emulsione aromatizzata
...			
473	Estere di saccarosio degli acidi grassi	Aromi per bevande chiare aromatizzate a base d'acqua appartenenti alla categoria 14.1.4	15 000 mg/kg negli aromi, 30 mg/l nel prodotto finito
...			

N. 5 Titolo

5. Additivi nelle vitamine, nei sali minerali e in determinate altre sostanze con effetto fisiologico-nutrizionale

N. 5 Parte A Titolo

Parte A Additivi nelle vitamine, nei sali minerali e in determinate altre sostanze con effetto fisiologico-nutrizionale, a eccezione delle sostanze nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini nella prima infanzia secondo il numero 13.1 dell'allegato 3

N° E dell'additivo	Nome dell'additivo aggiunto	Denominazione dell'additivo	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Utilizzazione possibile come sostanza di supporto?
...				
466	Carbossimetilcellulosa sodica Gomma di cellulosa	BPF	Tutti i nutrienti	Sì
...				

N. 5 Parte B Titolo

Parte B Vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze con effetto fisiologico-nutrizionale nelle derrate alimentari per i lattanti e i bambini nella prima infanzia secondo il numero 13.1 dell'allegato 3

N° E dell'additivo	Designazione dell'additivo	Quantità massima	Sostanza nutritiva cui può venire aggiunto l'additivo alimentare	Categoria alimentare
...				
E 466	Carbossimetilcellulosa sodica, gomma di cellulosa	Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima nelle derrate alimentari di cui al numero 13.1 dell'allegato 3	Tutti i nutrienti	Derrate alimentari dietetiche destinate a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
...				

Allegato 6
(art. 4 cpv. 2 lett. a)

Liste delle derrate alimentari in cui non è ammessa la trasmissione di un additivo

1. Derrate alimentari nelle quali non sono ammessi additivi trasferiti

- Derrate alimentari non trasformate, a eccezione dei preparati di carne di cui all'articolo 4 capoverso 4 dell'ordinanza del DFI del ...¹⁰ sulle derrate alimentari di origine animale
 - Miele
 - Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati
 - Burro
 - Latte non aromatizzato, pastorizzato e sterilizzato (anche con trattamento UHT) e panna intera non aromatizzata, pastorizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)
 - Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione
 - Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato)
 - Acqua minerale naturale e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
 - Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè
 - Tè in foglie non aromatizzato
 - Sorte di zucchero
 - Pasta alimentare secca (esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per un'alimentazione povera di proteine).
- Nella pasta alimentare secca devono essere trasferiti gli additivi ammessi nel sale.

2. Derrate alimentari nelle quali non sono ammessi coloranti trasferiti

- Derrate alimentari non trasformate
- Tutti i tipi di acqua in bottiglia o confezionata
- Latte intero, scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compresa la sterilizzazione con trattamento UHT) (non aromatizzato)
- Latte al cioccolato
- Latte fermentato (non aromatizzato)
- Tipi di latte conservato (non aromatizzato)
- Latticello (non aromatizzato)
- Panna e panna in polvere (non aromatizzata)
- Oli e grassi di origine animale e vegetale
- Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzato)
- Burro di latte di pecora e capra
- Uova e ovoprodotti
- Farina e altri prodotti della macinazione e amidi
- Pane e prodotti simili
- Pasta e gnocchi
- Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e disaccaridi
- Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
- Salse a base di pomodoro
- Succhi e nettare di frutta e succhi e nettare di ortaggi
- Frutta, ortaggi (comprese le patate) e funghi, in scatola conservati in vetro o secchi; frutta, ortaggi (comprese le patate) e funghi, trasformati

¹⁰ RS ...

- Confettura extra, gelatina extra, crema di marroni, crème de pruneaux
- Pesce, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, tranne i pasti preparati contenenti tali ingredienti
- Prodotti di cacao e pezzi di cioccolato nei prodotti di cioccolato
- Caffè torrefatto, tè, tè di erbe e tè di frutti, cicoria; estratti di tè, di tè di frutti, di tè di erbe e di cicoria; tè, tè di erbe e di frutti e preparati di cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele istantanee di tali prodotti
- Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
- Vino e prodotti contenenti vino
- Rum, whisky o whiskey, acquavite di cereali, acquavite di vino, brandy o weinbrand, acquavite di vinaccia o vinaccia, 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, topinambur o acquavite di elianto, acquaviti di frutta (con anteposta la varietà di frutta), ottenute dalla macerazione e dalla distillazione, london gin e sambuca, maraschino, marrasquino o maraskino e mistrà
- Sangria, clarea e zurra
- Aceto di vino
- Derrate alimentari destinate a lattanti e bambini nella prima infanzia, comprese le derrate alimentari destinate a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
- Miele
- Malto e prodotto del malto

Allegato 7
(art. 1 cpv. 1 lett. a e art. 9 lett. b)

Classi funzionali di additivi

1. Gli «edulcoranti» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce alle derrate alimentari o come edulcoranti da tavola.
2. I «coloranti» sono sostanze che conferiscono un colore a una derrata alimentare o ne ripristinano il colore originario. A questa categoria appartengono i componenti naturali di derrate alimentari nonché le sostanze iniziali di origine naturale che normalmente non vengono utilizzate né come derrate alimentari né come ingredienti alimentari caratteristici.

Sono coloranti ai sensi della presente ordinanza le preparazioni ottenute da derrate alimentari e altre sostanze iniziali commestibili di origine naturale, ricavate mediante procedimento fisico o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti fisiologico-nutrizionali o aromatizzanti.
3. I «conservanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari, preservandole dagli effetti nocivi di microrganismi o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
4. Gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione delle derrate alimentari, preservandole dagli effetti nocivi dell'ossidazione, come l'irrancidimento di grassi e le alterazioni di colore.
5. I «supporti» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte alle derrate alimentari a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare esse stesse alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
6. Gli «acidificanti» sono sostanze che aumentano il grado di acidità di una derrata alimentare o le conferiscono un sapore acido.
7. I «regolatori di acidità» sono sostanze che modificano o regolano il grado di acidità o di alcalinità di una derrata alimentare.
8. Gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza delle singole particelle di una derrata alimentare ad agglomerarsi.
9. Gli «agenti antischiiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. Le «sostanze di carica» sono sostanze che costituiscono una parte del volume di una derrata alimentare senza contribuire in modo rilevante al suo tenore di energia utilizzabile.
11. Gli «emulsionanti» sono sostanze che consentono di preparare o di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili (ad esempio olio e acqua).

12. I «sali di fusione» sono sostanze che convertono le proteine contenute nel formaggio in una forma dispersa, causando in questo modo una distribuzione omogenea dei grassi e degli altri componenti.
13. Gli «agenti di resistenza» sono sostanze che conferiscono e/o conservano solidità e freschezza al tessuto cellulare dei frutti e degli ortaggi, oppure che assieme a un agente gelificante producono o stabilizzano un gel.
14. Gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che potenziano il sapore o l'odore di una derrata alimentare.
15. Gli «agenti schiumogeni» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in una derrata alimentare liquida o solida.
16. Gli «agenti gelificanti» sono sostanze che mediante la formazione di un gel conferiscono una consistenza più salda alle derrate alimentari.
17. Gli «agenti di rivestimento» (lubrificanti compresi) sono sostanze che conferiscono un aspetto lucente alla superficie esterna di una derrata alimentare, oppure che formano un rivestimento protettivo.
18. Gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono il disseccamento delle derrate alimentari, compensando gli effetti di un'atmosfera a basso tenore di umidità, oppure sostanze che favoriscono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. Gli «amidi modificati» sono sostanze ricavate dagli amidi commestibili mediante un trattamento chimico unico o ripetuto. Gli amidi commestibili possono essere stati sottoposti a un trattamento fisico o enzimatico, nonché resi solubili alla cottura o sbiancati mediante trattamento acido o alcalino.
20. I «gas d'imballaggio» sono gas, diversi dall'aria, immessi nel recipiente corrispondente prima o dopo la derrata alimentare oppure contemporaneamente a essa.
21. I «propellenti» sono gas, diversi dall'aria, che fanno fuoriuscire la derrata alimentare dal suo recipiente.
22. Gli «agenti lievitanti» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che sprigionano gas facendo così lievitare un impasto.
23. Gli «agenti complessanti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. Gli «stabilizzanti» sono sostanze che consentono di mantenere lo stato fisico-chimico di una derrata alimentare. Tra essi figurano sostanze che:
 - a. consentono di mantenere in una derrata alimentare la dispersione omogenea di due o più fasi non mescolabili;
 - b. stabilizzano, conservano o intensificano il colore della derrata alimentare; e
 - c. migliorano le caratteristiche leganti della derrata alimentare, compresa la formazione di legami proteici che consentono di legare parti della derrata alimentare in una derrata ricostituita.

25. Gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di una derrata alimentare.
26. Gli «agenti di trattamento della farina», esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che sono aggiunte alla farina o all'impasto per migliorarne l'idoneità alla cottura in forno.

PROGETTO

Ordinanza del DFI sugli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti impiegati nelle e sulle derrate alimentari

(Ordinanza sugli aromi)

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti l'articolo 23 e l'articolo 35 capoverso 4 e 5 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Sezione 1: Disposizioni generali

Art. 1 Campo di applicazione

¹ La presente ordinanza si applica:

- a. agli aromi e agli aromatizzanti di affumicatura impiegati nelle derrate alimentari o sopra le derrate alimentari ovvero a tale scopo prodotti;
- b. agli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti impiegati nelle derrate alimentari e sopra le derrate alimentari ovvero a tale scopo prodotti;
- c. alle derrate alimentari contenenti aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti;
- d. alle materie prime per la produzione di aromi e di ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

² Essa non si applica:

- a. a sostanze con sapore esclusivamente dolce, aspro o salato;
- b. a derrate alimentari grezze;
- c. a erbe aromatiche, spezie, miscele per tè e simili prodotti, salvo quando siano utilizzati come ingredienti.

Art. 2 Definizioni

¹ A integrazione delle definizioni di cui all'articolo 2 ODerr, nella presente ordinanza s'intende per:

- a. *aroma*: prodotto:

¹ RS ...

1. destinato non al consumo nella sua forma originaria, bensì a essere aggiunto alle derrate alimentari per conferirvi un odore o un sapore particolare ovvero per modificarne l'odore o il sapore; e inoltre
 2. consistente in una delle categorie di cui alle lettere b e d-h o in una miscela delle stesse, ovvero prodotto a partire da una di dette categorie o da una miscela delle stesse;
- b. *aromatizzante*: sostanza con proprietà aromatizzanti chimicamente definita;
- c. *aromatizzante naturale*: aromatizzante normalmente presente e attestato in natura, ricavato mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da materie prime vegetali, animali o microbiologiche. Queste devono essere utilizzate in forma originaria ovvero trasformate per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di lavorazione alimentare di cui all'allegato 1;
- d. *preparazione aromatica*: prodotto che non costituisce aromatizzante, ricavato mediante appropriato procedimento fisico, enzimatico o microbiologico da:
1. derrate alimentari impiegate in forma originaria ovvero trasformate per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di lavorazione alimentare di cui all'allegato 1, ovvero
 2. sostanze di origine vegetale, animale o microbiologica che non costituiscono derrate alimentari e che vengono impiegate in forma originaria ovvero trasformate mediante uno o più procedimenti tradizionali di lavorazione alimentare di cui all'allegato 1;
- e. *aroma ottenuto per trattamento termico*: prodotto ricavato dal riscaldamento di una miscela di ingredienti diversi che non possiedono di necessità di per sé proprietà aromatizzanti e almeno uno dei quali presenta contenuto in azoto (gruppo amminico) e un altro costituisce uno zucchero riducente; gli ingredienti per la produzione di aromi ottenuti da trattamento termico possono essere:
1. derrate alimentari, ovvero
 2. materie prime diverse dalle derrate alimentari;
- f. *aromatizzante di affumicatura*: prodotto ottenuto mediante un processo di frazionamento e purificazione di fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie ed eventuali aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3 capoversi 1, 2 e 4 del regolamento (CE) n. 2065/2003²;
- g. *precursore di aroma*: prodotto che non possiede di necessità di per sé proprietà aromatizzanti e che viene aggiunto alle derrate alimentari al solo fine di conferirvi un aroma mediante demolizione o reazione con altri componen-

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.

ti nel corso del processo di trasformazione alimentare; può essere ricavato da:

1. derrate alimentari, ovvero
 2. materie prime diverse dalle derrate alimentari;
- h. *altro aroma*: aroma non rientrante in alcuna definizione di cui alle lettere b–g;
- i. *ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti*: ingrediente alimentare che:
1. non costituisce aroma;
 2. viene aggiunto alle derrate alimentari allo scopo precipuo di conferirvi un aroma o modificarne l'aroma;
 3. contiene naturalmente talune sostanze indesiderate;
- j. *materia prima*: sostanza di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale a partire dalla quale vengono prodotti aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di:
1. derrate alimentari, ovvero
 2. materie prime diverse dalle derrate alimentari;
- k. *appropriato procedimento fisico*: procedimento fisico che:
1. non compare nell'allegato 1;
 2. non comporta l'uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici o metallici, reagenti metallorganici o radiazioni UV; e inoltre
 3. non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti aromatizzanti.

² Ai fini della presente ordinanza, le materie prime che da una chiara documentazione risultino esser state fino ad oggi usate nella produzione di aromi sono considerate derrate alimentari, anche qualora non trovino impiego di per sé in qualità di derrate alimentari.

Sezione 2: Utilizzo di aromi, ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti e materie prime e requisiti relativi

Art. 3 Principi di utilizzo

L'utilizzo di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti è consentito soltanto a condizione che:

- a. tali sostanze non comportino alcun pericolo per la salute del consumatore sulla base dei dati scientifici disponibili; e inoltre che
- b. l'impiego di tali sostanze non induca in errore il consumatore.

Art. 4 Aromi, ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, sostanze e materie prime consentite

¹ È ammesso l'utilizzo nelle derrate alimentari o sopra le derrate alimentari dei seguenti aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, fatta salva la condizione di conformità con l'articolo 3:

- a. preparazioni aromatiche;
- b. aromi ottenuti per trattamento termico:
 - 1. conformi ai requisiti di cui all'allegato 5 per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico, nonché
 - 2. rientranti nei quantitativi massimi fissati per talune sostanze presenti negli aromi ottenuti per trattamento termico di cui all'allegato 5;
- c. precursori di aroma;
- d. ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

² L'utilizzo dei seguenti aromi e materie prime è consentito soltanto a condizione che questi siano riportati nell'allegato 2:

- a. aromatizzanti;
- b. preparazioni aromatiche;
- c. aromi ottenuti per trattamento termico:
 - 1. che ricadono in tutto o in parte nella categoria di cui all'articolo 2 capoverso 1 lettera e numero 2, ovvero
 - 2. che non soddisfano i requisiti di cui all'allegato 5 sotto il profilo della produzione di aromi ottenuti per trattamento termico o dei quantitativi massimi fissati per talune sostanze indesiderate;
- d. aromatizzanti di affumicatura;
- e. precursori di aroma;
- f. altri aromi;
- g. materie prime.

³ In deroga al capoverso 2 lettera a, è consentito l'uso di aromatizzanti:

- a. in derrate alimentari composte, a condizione che l'uso dell'aromatizzante in questione sia consentito in uno degli ingredienti della derrata alimentare composta o sopra uno degli ingredienti della derrata alimentare composta;
- b. in derrate alimentari utilizzate esclusivamente per la preparazione di una derrata alimentare composta, a condizione che questa sia conforme ai requisiti di cui all'allegato 2.

⁴ Le sostanze di cui all'allegato 3 numero 1 non possono essere aggiunte in forma originaria alle derrate alimentari.

⁵ La produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non può fare uso delle materie prime di cui all'allegato 4 numero 1.

⁶ Gli aromi e gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti prodotti con le materie prime di cui all'allegato 4 numero 2 possono essere utilizzati soltanto in conformità ai requisiti di cui al suddetto allegato.

⁷ Non è ammessa l'aggiunta di aromi alle derrate alimentari di cui all'allegato 6.

⁸ È consentita la presenza negli aromi delle sostanze di cui all'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013³ sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd), nonché di altri ingredienti alimentari aggiunti per scopi tecnologici.

Art. 5 Quantitativi massimi consentiti

¹ Fatto salvo il disposto dell'allegato 9 numero 2.6 dell'ordinanza del DFI del ...⁴ sui contaminanti, è vietato superare i quantitativi massimi di talune sostanze presenti naturalmente negli aromi o negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti nelle derrate alimentari composte e pronte al consumo di cui all'allegato 3 numero 2.

² Per gli aromatizzanti il cui impiego in talune categorie di derrate alimentari o sopra talune categorie di derrate alimentari è soggetto a restrizioni, fanno fede le limitazioni d'uso (quantitativi massimi) di cui all'allegato 2.

³ Salvo diversamente disposto, i quantitativi massimi si applicano al momento dell'immissione sul mercato della derrata alimentare in questione.

⁴ In caso di derrate alimentari essiccate o concentrate che devono essere ricostituite, si applicano i quantitativi massimi previsti per le derrate ricostituite. La ricostituzione deve essere effettuata come da indicazioni riportate sull'etichetta, in base al fattore minimo di diluizione.

Sezione 3: Autorizzazione di nuovi aromi e materie prime

Art. 6

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) può inserire nell'allegato 2 ulteriori aromi e materie prime dietro richiesta motivata.

² Nella richiesta deve essere documentata l'osservanza dei seguenti requisiti:

- a. effetti sulla salute trascurabili del quantitativo proposto;
- b. documentazione sufficiente in merito alla necessità tecnologica;
- c. assenza di rischio che l'impiego dell'aroma o della materia prima induca in errore il consumatore.

³ La presentazione della richiesta di cui al capoverso 1 non è necessaria per gli aromi e le materie prime che possono essere immessi legalmente sul mercato nel quantitativo utilizzato ai sensi della normativa applicabile dell'Unione europea in materia di immissione in commercio. Sono fatte salve limitazioni specifiche.

³ RS 817.022.31

⁴ RS ...

Sezione 4: Caratterizzazione

Art. 7 Denominazione specifica

La denominazione specifica di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettera a dell'ordinanza del DFI del ...⁵ relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID) per gli aromi è «aroma». La denominazione può altresì comprendere un'indicazione più precisa o una descrizione dell'aroma impiegato. Qualora sia utilizzato l'attributo «naturale», si applica l'articolo 10.

Art. 8 Caratterizzazione degli aromi immessi al consumo in forma originaria

Per gli aromi che vengono immessi al consumo in forma originaria, la confezione o l'etichetta deve esibire, in aggiunta alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID⁶, la dicitura «per uso alimentare» ovvero «per uso alimentare limitato», o altra indicazione più precisa in merito all'uso alimentare cui l'aroma è destinato.

Art. 9 Caratterizzazione degli aromi non immessi al consumo in forma originaria

¹ Per gli aromi che non vengono immessi al consumo, ma vengono venduti singolarmente o in commistione con altri aromi o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ovvero con aggiunta di sostanze di cui all'articolo 4 capoverso 8, la confezione o il contenitore deve esibire, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettera a, c, e–g e m OID⁷, anche:

- a. la dicitura «per uso alimentare» ovvero «per uso alimentare limitato», o altra indicazione più precisa in merito all'uso alimentare cui l'aroma è destinato;
- b. un elenco in ordine decrescente di peso:
 1. delle categorie di aromi contenute e
 2. delle altre sostanze o materiali contenuti nel prodotto con relativa designazione o se necessario col numero E;
- c. tutte le indicazioni necessarie a consentire all'acquirente di conformarsi alla normativa sui quantitativi massimi in materia di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti.

² È necessario riportare le indicazioni di cui al capoverso 1 lettere b e c soltanto nei documenti di accompagnamento della merce da esibire preventivamente o all'atto della consegna, purché la dicitura «destinato alla fabbricazione di derrate alimentari e non alla vendita al dettaglio» sia ben visibile sulla confezione o sul contenitore del prodotto in questione.

⁵ RS ...

⁶ RS ...

⁷ RS ...

³ In caso di trasporto di aromi in cisterne, è necessario riportare le indicazioni di cui al capoverso 1 solamente nei documenti di accompagnamento della merce da esibire all'atto della consegna.

Art. 10 Requisiti particolari per l'utilizzo dell'attributo «naturale»

All'attributo «naturale» riferito ad aromi si applica quanto segue:

- a. l'attributo «naturale» può essere utilizzato per designare un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche o aromatizzanti naturali;
- b. il termine «aromatizzante naturale/aromatizzanti naturali» può essere utilizzato solo per designare gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente aromatizzanti naturali;
- c. l'attributo «naturale» può essere utilizzato in associazione a una derrata alimentare, a una categoria di derrate alimentari o a una fonte d'aroma vegetale o animale solo se almeno il 95 per cento in peso del componente aromatizzante è ottenuto dalla materia prima a cui si fa riferimento; la designazione è «aroma naturale di XYZ», dove «XYZ» è la derrata alimentare, la categoria di derrate alimentari o la materia prima in questione;
- d. la designazione «aroma naturale di XYZ con altri aromi naturali» può essere utilizzata solo se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dalla materia prima cui si fa riferimento e se il suo aroma è facilmente riconoscibile;
- e. il termine «aroma naturale» può essere utilizzato solo se il componente aromatizzante è derivato da più materie prime e una loro menzione non permetterebbe di descriverne adeguatamente l'aroma o il sapore.

Sezione 5: Adeguamento degli allegati

Art. 11

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato più recente della scienza e della tecnologia nonché alla legislazione dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Sezione 6: Disposizioni finali

Art. 12 Disposizioni transitorie

Per le disposizioni transitorie si rimanda all'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 13 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 1
(art. 2 cpv. 1 lett. c, d e k n.1)

Elenco dei procedimenti tradizionali di lavorazione alimentare

1. Tritatura
2. Rivestimento
3. Riscaldamento, lessatura, cottura al forno, friggitura (fino a 240 °C a pressione atmosferica) e lessatura a pressione (fino a 120 °C)
4. Refrigerazione
5. Sezionamento
6. Distillazione/rettifica
7. Essiccazione
8. Emulsionatura
9. Evaporazione
10. Estrazione, compresa l'estrazione mediante solventi di cui all'ordinanza del DFI del ...⁸ sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti alla preparazione di derrate alimentari
11. Fermentazione
12. Filtraggio
13. Macinazione
14. Infusione
15. Macerazione
16. Processi microbiologici
17. Miscelatura
18. Pelatura
19. Percolazione
20. Pressatura
21. Surgelazione/congelamento
22. Arrostimento/grigliatura
23. Spremitura
24. Ammollamento

⁸ RS ...

Allegato 2
(art. 4 cpv. 2 e 3 lett. b, art. 5 cpv. 2 e art. 6 cpv. 1)

Elenco degli aromatizzanti consentiti

Parte A: osservazioni

- 1 La tabella contiene i seguenti dati:
- 1.1 colonna 1 (codice FL): codice identificativo della sostanza;
- 1.2 colonna 2 (denominazione chimica): denominazione della sostanza;
- 1.3 colonna 3 (codice CAS): numero di immatricolazione del Chemical Abstracts Service (CAS);
- 1.4 colonna 4 (codice JECFA): codice del Comitato congiunto di esperti FAO/OMS per gli additivi alimentari (JECFA);
- 1.5 colonna 5 (codice CoE): il codice del consiglio d'Europa;
- 1.6 colonna 6 (purezza della sostanza [minimo 95 %], salvo altrimenti indicato): l'aromatizzante indicato deve essere puro almeno al 95 %; in caso contrario, la composizione degli aromatizzanti viene riportata in questa colonna;
- 1.7 colonna 7 (limitazioni d'impiego): l'impiego di aromatizzanti è consentito in conformità alla buona prassi produttiva, salvo specifiche limitazioni indicate in questa colonna; gli aromatizzanti il cui impiego è soggetto a limitazioni possono essere utilizzati soltanto nelle categorie di derrate alimentari indicate e nel rispetto dei requisiti specifici; per le limitazioni si applicano le seguenti categorie di derrate alimentari di cui all'allegato 3 elenco A OAdd⁹:

Codice categoria	Categoria alimentare
1	Prodotti lattiero-caseari e analoghi
2	Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi
3	Gelati
4.2	Ortofrutticoli trasformati
5	Prodotti di confetteria
5.3	Gomme da masticare
6	Cereali e prodotti a base di cereali
7	Prodotti di panetteria
8	Carni
9	Pesce e prodotti ittici
10	Uova e ovoprodotti

⁹ RS 817.022.31

Codice categoria	Categoria alimentare
11	Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
12	Sale, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
13	Derrate destinate a un'alimentazione particolare
14.1	Bevande analcoliche
14.2	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
15	Salatini e snack pronti al consumo
16	Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
17	Integratori alimentari, tranne quelli 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
1.8	colonna 8: la valutazione degli aromatizzanti contrassegnati da * non è ancora conclusa; per il momento l'impiego di tali sostanze è consentito;
1.9	colonna 9 (responsabile della valutazione): indicazione dell'organismo scientifico che ha effettuato la valutazione.

Note

Nota 1: sali di ammonio, sodio, potassio e calcio nonché cloruri, carbonati e solfati, laddove dotati di proprietà aromatizzanti, sono compresi nelle relative sostanze generiche.

Nota 2: se l'aromatizzante consentito è un racemo (una miscela equimolare di isomeri ottici), è ammesso anche l'impiego dell'enantiomero R ed S. Qualora sia consentita solo la forma R, l'autorizzazione non si estende alla forma S e viceversa.

Parte B: tabella

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
01.001	limonene	138-86-3		491				EFSA
01.002	1-isopropil-4-metilbenzene	99-87-6	1325	620				EFSA
01.003	pin-2(10)-ene	127-91-3	1330	2114			*	EFSA
01.004	pin-2(3)-ene	80-56-8	1329	2113			*	EFSA
01.005	terpinolene	586-62-9	1331	2115				EFSA
01.006	alfa-fellandrene	99-83-2	1328	2117	Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-12 % cimene e altri idrocarburi terpenici			EFSA
01.007	beta-cariofillene	87-44-5	1324	2118	80-92 % beta-cariofillene e 15-19 % idrocarburi terpenici C ₁₅ H ₂₄ (p. es. valencene)		*	EFSA
01.008	mircene	123-35-3	1327	2197	Minimo 90 %. Componenti secondari: idrocarburi terpenici C ₁₅ H ₂₄ (p. es. valencene). Il tenore minimo può includere tracce di limonene, alfa- e beta-pinene e altri terpeni C ₁₀ H ₁₆ di uso comune		*	EFSA
01.009	canfene	79-92-5	1323	2227	Minimo 80 %. Componenti secondari: 15-19 % idrocarburi terpenici C ₁₅ H ₂₄ (p. es. valencene)		*	EFSA
01.010	1-isopropenil-4-metilbenzene	1195-32-0	1333	2260				EFSA
01.014	1-metilnaftalene	90-12-0	1335	11009			*	JECFA/EFSA
01.016	1,4(8),12-bisabolatriene	495-62-5	1336	10979				EFSA
01.017	valencene	4630-07-3	1337	11030	Minimo 94 %. Componenti secondari: 1-		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					4 % altri sesquiterpeni C ₁₅ H ₂₄			
01.018	beta-ocimene	13877-91-3	1338	11015	Minimo 80 %. Componenti secondari: 15-17 % cis-beta-ocimene		*	EFSA
01.019	alfa-terpinene	99-86-5	1339	11023	Minimo 89 %. Componenti secondari: 6-7 % 1,4- e 1,8-cineolo			EFSA
01.020	gamma-terpinene	99-85-4	1340	11025				EFSA
01.024	beta-burbonene	5208-59-3	1345	11931			*	EFSA
01.026	1(5),7(11)-guaiadene	88-84-6	1347				*	EFSA
01.027	bisabola-1,8,12-triene	17627-44-0						EFSA
01.028	beta-bisabolene	495-61-4						EFSA
01.029	delta-3-carene	13466-78-9	1342	10983	Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-3 % beta-pinene; 1-2 % limonene; 1-2 % mircene; 0-1 % p-cimene		*	EFSA
01.033	2,2-dimetilesano	590-73-8						EFSA
01.034	2,4-dimetilesano	589-43-5						EFSA
01.035	2,6-dimetilotta-2,4,6-triene	673-84-7					*	EFSA
01.038	dodecano	112-40-3						EFSA
01.039	delta-elemene	20307-84-0		10996				EFSA
01.040	alfa-farnesene	502-61-4	1343	10998	Minimo 38 % alfa- e 29 % beta- (somma degli isomeri cis e trans). Componenti secondari: 20 % bisabolene, massimo 10 % di altri isomeri (valencene, burbonene, cadinene, guaiane)		*	EFSA
01.045	d-limonene	5989-27-5	1326	491				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
01.046	l-limonene	5989-54-8		491)				EFSA
01.054	pentadecano	629-62-9						EFSA
01.057	tetradecano	629-59-4						EFSA
01.059	4(10)-tuiene	3387-41-5		11018			*	EFSA
01.061	undeca-1,3,5-triene	16356-11-9	1341		Minimo 94 % (somma degli isomeri cis e trans). Componenti secondari: 2,4,6-undecatriene (Z,Z,E)		*	EFSA
01.064	cis-3,7-dimetil-1,3,6-ottatriene	3338-55-4					*	EFSA
01.070	1-ottene	111-66-0					*	EFSA
01.077	1-metil-1,3-cicloesadiene	1489-56-1	1344					EFSA
02.001	2-metilpropan-1-olo	78-83-1	251	49				JECFA
02.002	propan-1-olo	71-23-8	82	50				JECFA
02.003	isopentanololo	123-51-3	52	51				JECFA
02.004	butan-1-olo	71-36-3	85	52				JECFA
02.005	esan-1-olo	111-27-3	91	53				JECFA
02.006	ottan-1-olo	111-87-5	97	54				JECFA
02.007	nonan-1-olo	143-08-8	100	55				JECFA
02.008	dodecan-1-olo	112-53-8	109	56				JECFA
02.009	esadecan-1-olo	36653-82-4	114	57				JECFA
02.010	alcole benzilico	100-51-6	25	58				EFSA
02.011	citronellolo	106-22-9	1219	59	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-8 % alcoli di-insaturi e saturi C10, 1 %			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					acetato di citronellile, 1 % citronellale			
02.012	geraniolo	106-24-1	1223	60				EFSA
02.013	linalolo	78-70-6	356	61				JECFA
02.014	alfa-terpineolo	98-55-5	366	62				JECFA
02.015	mentolo	89-78-1	427	63				JECFA
02.016	DL-borneolo	507-70-0	1385	64				EFSA
02.017	alcole cinnamilico	104-54-1	647	65				EFSA
02.018	nerolidolo	7212-44-4	1646	67				EFSA
02.019	2-feniletan-1-olo	60-12-8	987	68				EFSA
02.020	es-2-en-1-olo	2305-21-7	1354				*	EFSA
02.021	eptan-1-olo	111-70-6	94	70				JECFA
02.022	ottan-2-olo	123-96-6	289	71				JECFA
02.023	ott-1-en-3-olo	3391-86-4	1152				*	EFSA
02.024	decan-1-ol	112-30-1	103	73				JECFA
02.026	3,7-dimetilottan-1-olo	106-21-8	272	75	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-7 % geraniolo e citronello			JECFA
02.027	(-)-rodinolo	6812-78-8	1222	76				EFSA
02.028	3,7-dimetilottan-3-olo	78-69-3	357	77				JECFA
02.029	3,7,11-trimetildodeca-2,6,10-trien-1-olo	4602-84-0	1230	78				EFSA
02.030	alcole alfa-pentilcinnamilico	101-85-9	674	79				EFSA
02.031	3-fenilpropan-1-olo	122-97-4	636	80				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.033	1-fenilpropan-1-olo	93-54-9	822	82				EFSA
02.034	1-fenilpentan-2-olo	705-73-7	825	83				EFSA
02.035	2-metil-1-fenilpropan-2-olo	100-86-7	1653	84				EFSA
02.036	4-fenilbutan-2-olo	2344-70-9	815	85				EFSA
02.037	3-metil-1-fenilpentan-3-olo	10415-87-9	1649	86				EFSA
02.038	alcole fenchilico	1632-73-1	1397	87				EFSA
02.039	alcole 4-isopropilbenzilico	536-60-7	864	88				EFSA
02.040	pentan-1-olo	71-41-0	88	514				JECFA
02.041	2-metilbutan-2-olo	75-85-4		515				EFSA
02.042	2-(4-metilfenil)propan-2-olo	1197-01-9	1650	530	Minimo 90 %. Componenti secondari: 9-11 % p-isopropeniltoluene			EFSA
02.043	2-etilbutan-1-olo	97-95-0		543				SCF/CoE
02.044	eptan-3-olo	589-82-2	286	544				JECFA
02.045	eptan-2-olo	543-49-7	284	554				JECFA
02.047	3,7-dimetilottan-1,7-diolo	107-74-4	610	559				JECFA
02.049	nona-2,6-dien-1-olo	7786-44-9	1184	589			*	EFSA
02.050	pent-2-en-1-olo	20273-24-9	1793	665			*	EFSA
02.051	5-fenilpentan-1-olo	10521-91-2	675	674				EFSA
02.052	2-metilpropan-2-olo	75-65-0		698				EFSA
02.054	p-mentan-1,8-diolo	80-53-5		701				EFSA
02.055	3,5,5-trimetilesan-1-olo	3452-97-9	268	702				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.056	es-3(cis)-en-1-olo	928-96-1	315	750c				JECFA
02.057	undecan-1-olo	112-42-5	106	751				JECFA
02.058	(Z)-nerolo	106-25-2	1224	2018				EFSA
02.059	DL-isoborneolo	124-76-5	1386	2020	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-5 % borneolo			EFSA
02.060	p-menta-1,8-dien-7-olo	536-59-4	974				*	EFSA
02.061	diidrocarveolo	619-01-2	378	2025				JECFA
02.062	carveolo	99-48-9	381	2027				JECFA
02.063	d-neomentolo	2216-52-6	428	2028				JECFA
02.064	1-feniletan-1-olo	98-85-1	799	2030				EFSA
02.065	4-metil-1-fenilpentan-2-olo	7779-78-4	827	2031				EFSA
02.066	4-fenilbut-3-en-2-olo	17488-65-2	819				*	EFSA
02.067	1R,2S,5R-isopulegolo	89-79-2	755	2033			*	EFSA
02.070	cicloesanololo	108-93-0		2138				EFSA
02.071	p-mentan-2-olo	499-69-4	376	2228				JECFA
02.072	4-terpinenolo	562-74-3	439	2229				JECFA
02.073	2-fenilpropan-1-olo	1123-85-9	1459	2257				EFSA
02.074	es-4-en-1-olo	6126-50-7	318	2295				JECFA
02.075	(1R,2S,5S)-neo-diidrocarveolo	18675-33-7		2296				EFSA
02.076	2-metilbutan-1-olo	137-32-6	1199	2346				EFSA
02.077	pentan-3-olo	584-02-1		2349				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.078	etanolo	64-17-5	41	11891				JECFA
02.079	isopropanolo	67-63-0	277					JECFA
02.080	1-(p-tolil)etan-1-olo	536-50-5	805	10197				EFSA
02.081	2,6-dimetileptan-4-olo	108-82-7	303	11719	Minimo 90 %. Componenti secondari: 8-9 % 2-eptanolo			JECFA
02.082	2-etilesan-1-olo	104-76-7	267	11763				JECFA
02.083	p-ment-1-en-3-olo	491-04-3	434	10248				JECFA
02.085	sabinene idrato	546-79-2	441	10309				JECFA
02.086	undecan-2-olo	1653-30-1	297	11826				JECFA
02.087	nonan-2-olo	628-99-9	293	11803				JECFA
02.088	pentan-2-olo	6032-29-7	280	11696				JECFA
02.089	esan-3-olo	623-37-0	282	11775				JECFA
02.090	non-2(trans)-en-1-olo	31502-14-4	1365	10292			*	EFSA
02.091	mirtenolo	515-00-4	981	10285			*	EFSA
02.092	diidrodiidroionolo	57069-86-0	397	10195	Minimo 70 %. Componenti secondari: 25-27 % tetraidroionone			JECFA
02.093	non-6-en-1-olo	35854-86-5	324	10294				JECFA
02.094	ott-3-en-1-olo	20125-84-2	321	10296				JECFA
02.095	2-etilfencolo	18368-91-7	440	10208				JECFA
02.096	1-terpinenolo	586-82-3	373	10252				JECFA
02.097	beta-terpineolo	138-87-4	374	10254				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.098	ottan-3-olo	589-98-0	291	11715				JECFA
02.099	pent-1-en-3-olo	616-25-1	1150	11717			*	EFSA
02.100	pinocarveolo	5947-36-4	1403	10303				EFSA
02.101	pin-2-en-4-olo	473-67-6	1404	10304				EFSA
02.102	ott-3-en-2-olo	76649-14-4	1140				*	EFSA
02.103	decan-3-olo	1565-81-7	295	10194				JECFA
02.104	es-1-en-3-olo	4798-44-1	1151	10220			*	EFSA
02.105	4-(2,6,6-trimetil-2-cicloesenil)but-3-en-2-olo	25312-34-9	391				*	JECFA
02.106	4-(2,2,6-trimetil-1-cicloesenil)but-3-en-2-olo	22029-76-1	392		Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-8 % ionolo e ionone		*	JECFA
02.107	diidro-beta-ionolo	3293-47-8	395					JECFA
02.108	2-metil-4-fenilbutan-2-olo	103-05-9	1477	10281				EFSA
02.109	3-metilbut-2-en-1-olo	556-82-1	1200	11795				EFSA
02.110	2,6-dimetilept-6-en-1-olo	36806-46-9	348		Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-10 % 2,6-dimetil-5-epten-1-olo			JECFA
02.111	3-metilbutan-2-olo	598-75-4	300					JECFA
02.112	non-2(cis)-en-1-olo	41453-56-9	1369	10292			*	EFSA
02.113	ott-5(cis)-en-1-olo	64275-73-6	322		Minimo 90 %. Componenti secondari: 7-9 % trans-5-octen-1-olo			JECFA
02.114	2-(2,2,3-trimetilciclopent-3-enil)etan-1-olo	1901-38-8	970					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.115	3-metilpentan-1-olo	589-35-5	263	10275				JECFA
02.119	cedrenolo	28231-03-0		10189				EFSA
02.120	(+)-cedrolo	77-53-2		10190				EFSA
02.121	butan-2-olo	78-92-2		11735				SCF/CoE
02.123	2-metilbut-3-en-2-olo	115-18-4		11794				EFSA
02.124	6-metilept-5-en-2-olo	1569-60-4		10264				EFSA
02.125	undec-10-en-1-olo	112-43-6		10319				EFSA
02.126	tetradecan-1-olo	112-72-1		10314				EFSA
02.128	alcole p-anisilico	105-13-5	871	66				EFSA
02.129	(l)-alfa-bisabololo	23089-26-1		10178	Minimo 95 % (somma degli isomeri)			EFSA
02.131	but-3-en-2-olo	598-32-3					*	EFSA
02.132	butan-1,3-diolo	107-88-0						EFSA
02.133	butan-2,3-diolo	513-85-9		10181				EFSA
02.134	2-cicloesiletan-1-olo	4442-79-9						EFSA
02.135	ciclopentanololo	96-41-3		10193				EFSA
02.136	dec-1-en-3-olo	51100-54-0	1153				*	EFSA
02.137	dec-2-en-1-olo	22104-80-9	1794	11750			*	EFSA
02.138	dec-9-en-1-olo	13019-22-2						EFSA
02.139	deca-2,4-dien-1-olo	18409-21-7	1189				*	EFSA
02.140	1,2-diidrolinalolo	2270-57-7						EFSA
02.141	2-(6,6-dimetilbicciclo[3.1.1]ept-2-en-2-	128-50-7	986					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	il)etan-1-olo							
02.142	3,3-dimetilbutan-2-olo	464-07-3						EFSA
02.144	2,6-dimetilott-7-en-2-olo	18479-58-8						EFSA
02.145	2,6-dimetilotta-1,5,7-trien-3-olo	29414-56-0					*	EFSA
02.146	(E)-3,7-dimetilotta-1,5,7-trien-3-olo	53834-70-1		10202	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % linalolo, 1-2 % ossido di linalolo e massimo 1 % ossido di nerolo		*	EFSA
02.147	3,6-dimetilottan-3-olo	151-19-9						EFSA
02.148	dodecan-2-olo	10203-28-8		11760				EFSA
02.149	(-)-alfa-elemolo	639-99-6		10205				EFSA
02.150	(E,E)-geranile linalolo	1113-21-9						EFSA
02.152	ept-3-en-1-olo	10606-47-0		10219				EFSA
02.153	epta-2,4-dien-1-olo	33467-79-7	1784				*	EFSA
02.154	eptadecan-1-olo	1454-85-9						EFSA
02.155	1-epten-3-olo	4938-52-7	1842	10218			*	EFSA
02.156	es-2(cis)-en-1-olo	928-94-9	1374	69	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % es-2(trans)-en-1-olo		*	EFSA
02.159	es-3-en-1-olo	544-12-7	315	750				SCF/CoE
02.162	esa-2,4-dien-1-olo	111-28-4	1174				*	EFSA
02.164	alcole 4-idrossi-3,5-dimetossibenzilico	530-56-3						EFSA
02.165	alcole 4-idrossibenzilico	623-05-2	955					EFSA
02.166	2-(4-idrossifenil)etan-1-olo	501-94-0		10226				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.167	(1R,2R,5S)-isodiidrocarveolo	18675-35-9						EFSA
02.168	isofitololo	505-32-8		10233				EFSA
02.170	(R)-(-)-lavandulolo	498-16-8						EFSA
02.171	p-mentan-8-olo	498-81-7						EFSA
02.173	3-(4-metossifenil)propan-1-olo	5406-18-8						EFSA
02.174	2-metilbut-2-en-1-olo	4675-87-0		10258			*	EFSA
02.175	2-metilbut-3-en-1-olo	4516-90-9		10259				EFSA
02.176	3-metilbut-3-en-1-olo	763-32-6		10260				EFSA
02.177	2-metilesan-3-olo	617-29-8		10266				EFSA
02.178	2-metilottan-1-olo	818-81-5						EFSA
02.180	4-metilpentan-1-olo	626-89-1		10278				EFSA
02.181	2-metilpentan-2-olo	590-36-3		10274				EFSA
02.182	3-metilpentan-2-olo	565-60-6		10276				EFSA
02.183	4-metilpentan-2-olo	108-11-2		10279				EFSA
02.184	3-metilpentan-3-olo	77-74-7		10277				EFSA
02.186	mirtanolo	514-99-8						EFSA
02.187	non-1-en-3-olo	21964-44-3		10291			*	EFSA
02.188	nona-2,4-dien-1-olo	62488-56-6	1183	11802	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % 2-nonen-1-olo		*	EFSA
02.189	(Z,Z)-nona-3,6-dien-1-olo	76649-25-7	1283	10289				EFSA
02.190	nonan-3-olo	624-51-1		10290				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.192	ott-2-en-1-olo	22104-78-5					*	EFSA
02.193	ott-2-en-4-olo	4798-61-2	1141				*	EFSA
02.194	otta-1,5-dien-3-olo	83861-74-9					*	EFSA
02.195	otta-(3Z,5E)-dien-1-olo	70664-96-9						EFSA
02.196	ottadecan-1-olo	112-92-5						EFSA
02.197	1,2,3,4,4a,5,6,7-ottaidro-2,5,5-trimetilnaftalen-2-olo	41199-19-3		10173				EFSA
02.198	ottan-1,3-diolo	23433-05-8						EFSA
02.201	pent-4-en-1-olo	821-09-0						EFSA
02.202	pentadecan-1-olo	629-76-5						EFSA
02.203	2-fenilpropan-2-olo	617-94-7		11704				EFSA
02.204	fitolo	150-86-7	1832	10302				EFSA
02.205	alcole piperonilico	495-76-1		10306				EFSA
02.206	(-)-sclareolo	515-03-7		10311				EFSA
02.207	alcole tuilico	21653-20-3	1865					EFSA
02.209	3,3,5-trimetilcicloesan-1-olo	116-02-9	1099					EFSA
02.210	undec-2-en-1-olo	37617-03-1	1384				*	EFSA
02.211	undeca-1,5-dien-3-olo	56722-23-7					*	EFSA
02.213	alcole vanillilico	498-00-0	886	690				EFSA
02.214	vetiverolo	89-88-3	1866	10321			*	EFSA
02.216	12-beta-santalen-14-olo	77-42-9		74			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.217	12-alfa-santalen-14-olo	115-71-9		74			*	EFSA
02.219	2,6-dimetil-2-eptanolo	13254-34-7						EFSA
02.222	3-pentenolo-1	39161-19-8		10298				EFSA
02.224	3-(1-metossi)propan-1,2-diolo	87061-04-9	1408					EFSA
02.226	[S-(cis)]-3,7,11-trimetil-1,6,10-dodecatrien-3-olo	142-50-7		67				EFSA
02.229	(-)-3,7-dimetil-6-otten-1-olo	7540-51-4			Minimo 90 % cis-isomero. Componenti secondari: 2-6 % alcoli di-insaturi e saturi C10, 2-4 % acetato di citronellile, 2-3 % citronellale		*	EFSA
02.230	terpineolo	8000-41-7			Somma degli isomeri: 91-99 %. Contributo relativo di ciascun isomero: 55-75% alfa, 16-23% gamma, 1-10% cis-beta, 1-13% trans-beta, 0-1% delta			EFSA
02.231	trans-2, cis-6-nonadien-1-olo	28069-72-9					*	EFSA
02.234	(Z)-non-3-en-1-olo	10340-23-5		10293				EFSA
02.242	2-butossietan-1-olo	111-76-2		10182				EFSA
02.243	(E,Z)-3,6-nonadien-1-olo	56805-23-3	1284		Minimo 92 %. Componenti secondari: 6 % (E,E)-3,6-nonadien-1-olo			EFSA
02.245	2,3,4-trimetil-3-pentanololo	3054-92-0	1643					EFSA
02.246	p-mentan-3,8-diolo	42822-86-6	1416					EFSA
02.247	l-metossietanololo	38618-23-4	1853					EFSA
02.248	vanillina 3-(1-metossi)propan-1,2-diolo acetale	180964-47-0	1879					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
02.249	(4Z)-epten-1-olo	6191-71-5	1280					EFSA
02.250	2,4,8-trimetil-7-nonen-2-olo	437770-28-0	1644					EFSA
02.251	2,4,8-trimetil-3,7-nonadien-2-olo	479547-57-4	1645					EFSA
02.252	4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-olo	67845-50-5	1841				*	EFSA
02.253	2,4-dimetil-4-nonanolo	74356-31-3	1850					EFSA
02.254	(1R, 2S, 5S)-3-metossi-2-metilpropano-1,2-diolo	195863-84-4	1411					EFSA
02.255	(Z)-4-epten-2-olo	66642-85-1			Minimo 91 %. Componenti secondari: (E)-4-epten-2-olo (4-5 %), 2-eptanolo (massimo 1 %), trans-3-epten-2-olo (massimo 1 %), cis-3-epten-2-olo (massimo 1 %).			EFSA
03.001	1,8-cineolo	470-82-6	1234	182				EFSA
03.003	etere di benzile etile	539-30-0	1252	521				EFSA
03.004	etere di dibenzile	103-50-4	1256	11856				EFSA
03.005	etere di 2-butile etile	2679-87-0	1231	10911				EFSA
03.006	2-metossietile benzene	3558-60-9	1254	11812				EFSA
03.007	1,4-cineolo	470-67-7	1233	11225	Minimo 75 %. Componenti secondari: 20-25 % 1,8-cineolo			EFSA
03.008	2-acetossi-1,8-cineolo	57709-95-2						EFSA
03.010	etere di benzile butile	588-67-0	1253	520	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-5 % alcole benzilico			EFSA
03.011	etere di benzile metile	538-86-3		10910				EFSA
03.012	etere di benzile ottile	54852-64-1						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
03.015	etere di etile geranile	40267-72-9						EFSA
03.016	etere di esile metile	4747-07-3						EFSA
03.019	etere di prenile etile	22094-00-4	1232					EFSA
03.020	etere di alfa-terpinile metile	14576-08-0						EFSA
03.022	1-metossi-1-decene	79930-37-3	1802					EFSA
03.023	1-etossietil acetato	1608-72-6						EFSA
03.024	etere di digeranile	31147-36-1						EFSA
04.002	6-etossiprop-3-enilfenolo	94-86-0	1264	170				EFSA
04.003	eugenolo	97-53-0	1529	171				EFSA
04.004	isoeugenolo	97-54-1	1260	172				EFSA
04.005	2-metossifenolo	90-05-1	713	173				EFSA
04.006	timolo	89-83-8	709	174				EFSA
04.007	2-metossi-4-metilfenolo	93-51-6	715	175				EFSA
04.008	4-etilguaiacolo	2785-89-9	716	176				EFSA
04.009	2-metossi-4-vinilfenolo	7786-61-0	725	177				EFSA
04.010	1-metossi-4-(prop-1(trans)-enil)benzene	4180-23-8	217	183				JECFA
04.013	1,2-dimetossi-4-(prop-1-enil)benzene	93-16-3	1266	186				EFSA
04.014	1-metossi-2-metilbenzene	578-58-5	1242	187				EFSA
04.015	1-metossi-4-metilbenzene	104-93-8	1243	188				EFSA
04.016	1,3-dimetossibenzene	151-10-0	1249	189				EFSA
04.017	1-etossi-2-metossi-4-(prop-1-	7784-67-0	1267	190				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	enil)benzene							
04.018	etere di benzile isoeugenile	120-11-6	1268	522				EFSA
04.019	2,5-dimetilfenolo	95-87-4	706	537				EFSA
04.020	3,5-dimetilfenolo	108-68-9		538				EFSA
04.021	3-etilfenolo	620-17-7		549				EFSA
04.022	4-etilfenolo	123-07-9	694	550				EFSA
04.026	3-metilfenolo	108-39-4	692	617				EFSA
04.027	2-metilfenolo	95-48-7	691	618				EFSA
04.028	4-metilfenolo	106-44-5	693	619				EFSA
04.029	benzen-1,2-diolo	120-80-9		680				SCF/CoE
04.031	carvacrolo	499-75-2	710	2055				EFSA
04.032	anisolo	100-66-3	1241	2056				EFSA
04.033	etere di beta-naftile etile	93-18-5	1258	2058				EFSA
04.034	1,4-dimetossibenzene	150-78-7	1250	2059				EFSA
04.035	etere di bifenile	101-84-8	1255	2201				EFSA
04.036	2,6-dimetossifenolo	91-10-1	721	2233				EFSA
04.037	4-etossifenolo	622-62-8	720	2258				EFSA
04.038	etere di carvacrile etile	4732-13-2	1247	11840				EFSA
04.039	1-metossi-4-propilbenzene	104-45-0	1244	11835				EFSA
04.040	1,2-dimetossi-4-vinilbenzene	6380-23-0	1251	11228				EFSA
04.041	fenolo	108-95-2	690	11811				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
04.042	2,6-dimetilfenolo	576-26-1	707	11261				EFSA
04.043	1-isopropil-2-metossi-4-metilbenzene	1076-56-8	1246	11245				EFSA
04.044	2-isopropilfenolo	88-69-7	697	11234				EFSA
04.045	2-(etossimetil)fenolo	20920-83-6	714	11905				EFSA
04.046	2-propilfenolo	644-35-9	695	11908				EFSA
04.047	benzen-1,3-diolo	108-46-3	712	11250				EFSA
04.048	3,4-dimetilfenolo	95-65-8	708	11262				EFSA
04.049	2-metossi-4-propilfenolo	2785-87-7	717					EFSA
04.050	4-propilfenolo	645-56-7	696					EFSA
04.051	4-allil-2,6-dimetossifenolo	6627-88-9	726	11214				EFSA
04.052	4-etil-2,6-dimetossifenolo	14059-92-8	723	11231				EFSA
04.053	4-metil-2,6-dimetossifenolo	6638-05-7	722					EFSA
04.054	etere di isobutile beta-naftile	2173-57-1	1259	11886				EFSA
04.055	2,6-dimetossi-4-prop-1-enilfenolo	20675-95-0	1265					EFSA
04.056	2,6-dimetossi-4-propilfenolo	6766-82-1	724					EFSA
04.057	4-vinilfenolo	2628-17-3	711	11257				EFSA
04.058	4-allilfenolo	501-92-8	1527	11218				EFSA
04.059	etere di carvacrile metile	6379-73-3		11224				EFSA
04.061	2,6-dimetossi-4-vinilfenolo	28343-22-8		11229				EFSA
04.062	1,2-dimetossibenzene	91-16-7	1248	10320				EFSA
04.063	1,3-dimetil-4-metossibenzene	6738-23-4	1245					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
04.064	4-(1,1-dimetiletil)fenolo	98-54-4	733					EFSA
04.065	2,3-dimetilfenolo	526-75-0		11258				EFSA
04.066	2,4-dimetilfenolo	105-67-9		11259				EFSA
04.067	1-etossi-2-metossibenzene	17600-72-5						EFSA
04.068	1-etossi-4-metossibenzene	5076-72-2						EFSA
04.069	1-etil-4-metossibenzene	1515-95-3						EFSA
04.070	2-etilfenolo	90-00-6		11232				EFSA
04.072	3-isopropilfenolo	618-45-1						EFSA
04.073	4-isopropilfenolo	99-89-8						EFSA
04.074	2-metossinaftalene	93-04-9	1257					EFSA
04.075	1-metossinaftalene	2216-69-5						EFSA
04.076	3-metossifenolo	150-19-6						EFSA
04.077	4-metossifenolo	150-76-5		11241				EFSA
04.078	5-metil-2-(terz-butil)fenolo	88-60-8						EFSA
04.079	etere di metile 4-metossibenzile	1515-81-7						EFSA
04.084	1,2,3-trimetossibenzene	634-36-6						EFSA
04.085	2,3,6-trimetilfenolo	2416-94-6	737					EFSA
04.088	1-metossi-4-(1-propenil)benzene	104-46-1		183				CoE
04.091	etere di etile 4-idrossibenzile	57726-26-8						EFSA
04.092	etere di 4-idrossibenzile metile	5355-17-9						EFSA
04.093	etere di butile vanillile	82654-98-6	888					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
04.094	etere di etile 4-idrossi-3-metossibenzile	13184-86-6	887					EFSA
04.095	2,4,6-trimetilfenolo	527-60-6						EFSA
04.096	2-metossi-6-(2-propenil)fenolo	579-60-2	1528					EFSA
04.097	4-prop-1-enilfenolo	539-12-8						EFSA
05.001	acetaldeide	75-07-0	80	89				JECFA
05.002	propanale	123-38-6	83	90				JECFA
05.003	butanale	123-72-8	86	91				JECFA
05.004	2-metilpropanale	78-84-2	252	92				JECFA
05.005	pentanale	110-62-3	89	93				JECFA
05.006	3-metilbutanale	590-86-3	258	94				JECFA
05.007	2-etilbutanale	97-96-1	256	95				JECFA
05.008	esanale	66-25-1	92	96				JECFA
05.009	ottanale	124-13-0	98	97	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-7 % 2-metileptanale			JECFA
05.010	decanale	112-31-2	104	98	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-7 % 2-metilnonanale			JECFA
05.011	dodecanale	112-54-9	110	99	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-6 % tetradecanale; 2-5 % decanale; 1-2 % esadecanale			JECFA
05.012	3,7-dimetil-7-idrossiottanale	107-75-5	611	100				JECFA
05.013	benzaldeide (aldeide benzoica)	100-52-7	22	101				EFSA
05.014	cinnamaldeide	104-55-2	656	102				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.015	4-metossibenzaldeide	123-11-5	878	103				EFSA
05.016	piperonale	120-57-0	896	104				EFSA
05.017	veratraldeide	120-14-9	877	106				EFSA
05.018	vanillina	121-33-5	889	107				EFSA
05.019	etilvanillina	121-32-4	893	108				EFSA
05.020	citrale	5392-40-5	1225	109				EFSA
05.021	citronellale	106-23-0	1220	110	Minimo 85 %. Componenti secondari: 12-14 % miscela di materiali terpenoidi (principalmente 1,8-cineolo, 2-isopropiliden-5-metilcicloesano, linalolo, acetato di citronellile e altri terpeni naturali)			EFSA
05.022	4-isopropilbenzaldeide	122-03-2	868	111				EFSA
05.023	2,6-dimetilottanale	7779-07-9	273	112				JECFA
05.024	2-metilottanale	7786-29-0	270	113				JECFA
05.025	nonanale	124-19-6	101	114	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-8 % 2-metilottanale			JECFA
05.026	o-tolualdeide	529-20-4					*	EFSA
05.027	tolualdeide	1334-78-7	866	115	Minimo 95 % (somma degli isomeri o-, m- e p-)			EFSA
05.028	m-tolualdeide	620-23-5					*	EFSA
05.029	p-tolualdeide	104-87-0					*	EFSA
05.030	fenilacetaldeide	122-78-1	1002	116				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.031	eptanale	111-71-7	95	117	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-7 % 2-metilesanale			EFSA
05.032	tetradecanale	124-25-4	112	118	Minimo 85 % Componenti secondari: 10-12 % dodecanale, esadecanale e ottadecanale			JECFA
05.033	2-etilept-2-enale	10031-88-6	1216	120			*	EFSA
05.034	undecanale	112-44-7	107	121	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-8 % 2-metildecane			JECFA
05.035	undec-10-enale	112-45-8	330	122				JECFA
05.036	undec-9-enale	143-14-6	329	123				JECFA
05.037	2-dodecenale	4826-62-4	1350	124	Minimo 93 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-dodecenoico		*	EFSA
05.038	2-fenilpropanale	93-53-8	1467	126				EFSA
05.039	alfa-butilcinnamaldehyde	7492-44-6	684	127				EFSA
05.040	alfa-pentilcinnamaldehyde	122-40-7	685	128				EFSA
05.041	alfa-esilcinnamaldehyde	101-86-0	686	129				EFSA
05.042	p-tolilacetaldehyde	104-09-6	1023	130				EFSA
05.043	2-(p-tolil)propionaldehyde	99-72-9	1471	131				EFSA
05.044	p-isopropilfenilacetaldehyde	4395-92-0	1024	132				EFSA
05.045	3-(p-cumenil)-2-metilpropionaldehyde	103-95-7	1465	133	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5 % acido 3-(p-cumenil)-2-metilpropionico			EFSA
05.046	2-metil-4-fenilbutirraldehyde	40654-82-8	1462	134				EFSA
05.047	4-idrossibenzaldeide	123-08-0	956	558				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.048	2-metossicinnamaldeide	1504-74-1	688	571	Minimo 94 %. Componenti secondari: 3 % acido o-metossicinnamico			EFSA
05.049	2-metilbutirraldeide	96-17-3	254	575				JECFA
05.050	alfa-metilcinnamaldeide	101-39-3	683	578				EFSA
05.051	3-(4-metossifenil)-2-metilprop-2-enale	65405-67-6	689	584				EFSA
05.052	2-metil-3-(p-tolil)propionaldeide	41496-43-9	1466	587				EFSA
05.053	2,4,6-trimetil-1,3,5-triossano	123-63-7		594				SCF/CoE
05.055	salicilaldeide	90-02-8	897	605				EFSA
05.056	4-etossibenzaldeide	10031-82-0	879	626				EFSA
05.057	esa-2(trans),4(trans)-dienale	142-83-6	1175	640			*	EFSA
05.058	nona-2(trans),6(cis)-dienale	557-48-2	1186	659	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-7 % (E,E)-2,6-nonadienale		*	EFSA
05.059	non-6(cis)-enale	2277-19-2	325	661	Minimo 90 %. Componenti secondari: 6-9 % trans-6-nonenale			JECFA
05.060	ott-2-enale	2363-89-5	1363	663	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-ottenoico e ottanoato di etile		*	EFSA
05.061	ott-6-enale	63826-25-5		664				EFSA
05.062	2-fenilcrotonaldeide	4411-89-6	1474	670			*	EFSA
05.064	trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienale	13552-96-0	1198	685	Minimo 71 %. Componenti secondari: 14 % 4-cis-7-cis-tridecadienolo; 6 % 3-cis-7-cis-tridecadienolo; 5 % 2-trans-7-cis-tridecadienale; 3 % 2-trans-4-trans-7-cis-tridecatrienale		*	EFSA
05.066	4-etossi-3-metossibenzaldeide	120-25-2		703				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.068	4-etilbenzaldeide	4748-78-1	865	705				EFSA
05.069	2-metilpentanale	123-15-9	260	706				JECFA
05.070	2-eptenale	2463-63-0	1360	730			*	SCF/CoE
05.071	nona-2,4-dienale	6750-03-4	1185	732	Minimo 89 %. Componenti secondari: 5-6 % 2,4-nonadien-1-olo e 1-2 % 2-nonen-1-olo		*	EFSA
05.072	trans-2-nonenale	18829-56-6		733	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-nonenoico		*	CoE
05.073	es-2(trans)-enale	6728-26-3	1353	748	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-esenoico		*	CoE
05.074	2,6-dimetilept-5-enale	106-72-9	349	2006	Minimo 85 %. Componenti secondari: 9-10 % 6-metil-5-epten-2-one; 1-2 % 2,6-dimetil-6-eptenale			JECFA
05.075	es-3(cis)-enale	6789-80-6	316	2008				JECFA
05.076	dec-2-enale	3913-71-1	1349	2009	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-decenoico		*	EFSA
05.077	2-metilundecanale	110-41-8	275	2010				JECFA
05.078	tridec-2-enale	7774-82-5	1359	2011	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-tridecenoico		*	EFSA
05.079	ossiacetaldeide di citronellile	7492-67-3	592	2012	Minimo 75 %. Componenti secondari: 20-21 % geranilossiacetaldeide; 1-2 % citronellolo			EFSA
05.080	3-fenilpropanale	104-53-0	645	2013				EFSA
05.081	2,4-decadienale	2363-88-4			Minimo 89 %. Componenti secondari: miscela di (cis, cis)-, (cis, trans)- e (trans,		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					cis)- 2,4-decadienali (somma di tutti gli isomeri: 95 %); acetone e isopropanolo			
05.082	(Z,Z)-3,6-dodecadienale	13553-09-8		2121				EFSA
05.084	epta-2,4-dienale	4313-03-5	1179	729	Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-4 % (E,Z)-2,4-eptadienale e 2-4 % acido 2,4-eptadienoico		*	EFSA
05.085	(Z)-ept-4-enal	6728-31-0	320	2124				JECFA
05.090	2-metilpent-2-enale	623-36-9	1209	2129	Minimo 92 %. Componenti secondari: 1,5-2,5 % propionaldeide e 3,5-4,5 % acido propionico		*	EFSA
05.091	2-idrossi-4-metilbenzaldeide	698-27-1	898	2130				EFSA
05.094	3-(4-isopropilfenil)propionaldeide	7775-00-0	680	2261	85-90 % p-isomero e 5-10 % o-isomero			EFSA
05.095	2-metilcrotonaldeide	497-03-0	1201	2281			*	EFSA
05.096	4-decenale	30390-50-2	326	2297				JECFA
05.097	3-metil-2-fenilbutirraldeide	2439-44-3	1463	135				EFSA
05.098	p-ment-1-en-9-ale	29548-14-9	971	10347				EFSA
05.099	2-fenil-5-metile-2-enale	21834-92-4	1472	10365			*	EFSA
05.100	2-fenil-4-metil-2-pentenale	26643-91-4	1473	10366			*	EFSA
05.101	penta-2,4-dienale	764-40-9	1173	11695			*	EFSA
05.102	pent-2-enale	764-39-6	1364	10375			*	EFSA
05.103	3-fenilpent-4-enale	939-21-9	679	10378				EFSA
05.104	2,6,6-trimetilcicloesa-1,3-dien-1-carbaldeide	116-26-7	977	10383				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.105	2-butilbut-2-enale	25409-08-9	1214	10324			*	EFSA
05.106	mirtenale	564-94-3	980	10379			*	EFSA
05.107	2-isopropil-5-metile-2-enale	35158-25-9	1215	10361			*	EFSA
05.108	undeca-2,4-dienale	13162-46-4	1195	10385			*	EFSA
05.109	2-undecenale	2463-77-6	1366	11827			*	EFSA
05.110	2,4-dimetilbenzaldeide	15764-16-6	869					EFSA
05.111	otta-2(trans),6(trans)-dienale	56767-18-1	1182	10371			*	EFSA
05.112	2,6,6-trimetilcicloes-1-en-1-acetaldeide	472-66-2	978	10338	Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-3 % beta-ciclocitrile; 0,5-1 % beta-ionone; 2-4 % beta-omociclogeranato di metile; 0,6-1 % beta-omociclogeranato di etile			EFSA
05.113	es-4-enale	4634-89-3	319	10337				JECFA
05.114	4-metilpent-2-enale	5362-56-1	1208	10364			*	EFSA
05.115	2-fenilpent-4-enale	24401-36-3	1476	10377				EFSA
05.116	3,5,5-trimetilesanale	5435-64-3	269	10384				JECFA
05.117	p-menta-1,8-dien-7-ale	2111-75-3	973	11788			*	EFSA
05.118	4-metossicinnamaldeide	1963-36-6	687	11919				EFSA
05.119	(1R) 2,2,3-trimetilciclopent-3-en-1-ile acetaldeide	4501-58-0	967	10325				EFSA
05.120	dodeca-2,6-dienale	21662-13-5	1197				*	EFSA
05.121	2,6,6-trimetil-1-cicloesen-1-carbossaldeide	432-25-7	979	2133			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.122	p-metilcinnamaldeide	1504-75-2	682	10352				EFSA
05.123	(1R,2R,5S) 5-isopropenil-2-metilciclopentancarbossaldeide	55253-28-6	968					EFSA
05.124	3-metilcrotonaldeide	107-86-8	1202	10354				EFSA
05.125	dodeca-2,4-dienale	21662-16-8	1196	11758	Minimo 85 %. Componenti secondari: 11-12 % 2-trans-4-cis isomero		*	EFSA
05.126	2-metilott-2-enale	49576-57-0	1217	10363			*	EFSA
05.127	otta-2(trans),4(trans)-dienale	30361-28-5	1181	11805			*	EFSA
05.128	ott-5(cis)-enale	41547-22-2	323		Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-15 % trans-5-ottenale			JECFA
05.129	2-metossibenzaldeide	135-02-4		10350				EFSA
05.134	2-metil-3-tolilpropionaldeide (miscela di o, m, p)			587	Minimo 95 % (somma degli isomeri p-80 %; o- 10 %; m- 5 %)			CoE
05.137	dec-4(cis)-enale	21662-09-9					*	EFSA
05.139	dec-9-enale	39770-05-3	1286					EFSA
05.140	deca-2(trans),4(trans)-dienale	25152-84-5	1190	2120	Minimo 89 %. Componenti secondari: 3-4 % miscela di (cis-cis)-, (cis-trans)- e (trans-cis)-2,4-decadienali; 3-4 % acetone e tracce di isopropanolo		*	EFSA
05.141	deca-2,4,7-trienale	51325-37-2	1786				*	EFSA
05.142	3,4-diidrossibenzaldeide	139-85-5		10328				EFSA
05.143	2,5-dimetil-2-vinile-4-enale	56134-05-5						EFSA
05.144	dodec-2(trans)-enale	20407-84-5			Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					3 % acido 2-dodecenoico			
05.147	2-etilesanale	123-05-7		10331				EFSA
05.148	farnesale	19317-11-4	1228					EFSA
05.149	glutaraldeide	111-30-8						EFSA
05.150	ept-2(trans)-enale	18829-55-5	1360	730			*	EFSA
05.152	esadecanale	629-80-1		10336				EFSA
05.153	4-idrossi-3,5-dimetossibenzaldeide	134-96-3	1878	10340				EFSA
05.154	(E)-4-idrossi-3,5-dimetossicinnamalaldeide	4206-58-0		10341				EFSA
05.155	4-idrossi-3-metossicinnamalaldeide (miscela di isomeri)	458-36-6		10342				EFSA
05.156	3-(4-idrossi-3-metossifenil)propanale	80638-48-8						EFSA
05.157	isociclocitrale	1335-66-6						EFSA
05.158	3-metossibenzaldeide	591-31-1		10351				EFSA
05.159	p-metossifenilacetaldeide	5703-26-4						EFSA
05.160	2-metildecanele	19009-56-4						EFSA
05.164	2-metilesanale	925-54-2						EFSA
05.166	4-metilpentanale	1119-16-0		10369				EFSA
05.167	12-metiltetradecanale	75853-50-8						EFSA
05.169	12-metiltridecanale	75853-49-5	1229					EFSA
05.170	nerale	106-26-3					*	EFSA
05.171	non-2-enale	2463-53-8	1362	733	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-nonenoico		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
05.172	nona-2(trans),6(trans)-dienale	17587-33-6	1187				*	EFSA
05.173	nona-2,4,6-trienale	57018-53-8	1785				*	EFSA
05.174	pent-4-enale	2100-17-6	1619					EFSA
05.175	2-fenilpent-2-enale	3491-63-2					*	EFSA
05.179	(E)-tetradec-2-enale	51534-36-2	1803				*	EFSA
05.182	2,6,6-trimetilcicloes-2-en-1-carbossaldeide	432-24-6					*	EFSA
05.183	4-(2,6,6-trimetilcicloesenil)-2-metilbutanale	73398-85-3						EFSA
05.184	undec-2(trans)-enale	53448-07-0					*	EFSA
05.186	2,4-ottadienale	5577-44-6					*	EFSA
05.188	trans-3,7-dimetilotta-2,6-dienale	141-27-5					*	EFSA
05.189	2-esenale	505-57-7			Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-esenoico		*	EFSA
05.190	trans-2-ottenale	2548-87-0			Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-ottenoico e ottanoato di etile		*	EFSA
05.191	trans-2-decenale	3913-81-3			Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % acido 2-decenoico		*	EFSA
05.192	3-esenale	4440-65-7	1271		Minimo 80 % (somma degli isomeri cis e trans). Componenti secondari: 18-20 % trans-2-esenale			EFSA
05.194	tr-2, tr-4-nonadienale	5910-87-2			Minimo 89 %. Componenti secondari: minimo 5 % 2,4-nonadien-1-olo e 2-nonen-1-olo e altri isomeri di 2,4-		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					nonadienale			
05.195	trans-2-tridecenale	7069-41-2			Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-5 % acido 2-tridecenoico e 3-5 % cis-2-tridecenale		*	EFSA
05.196	tr-2, tr-4-undecadienale	30361-29-6		10385			*	EFSA
05.198	2-metil-4-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)-3-butenale	58102-02-6						EFSA
05.203	9-ottadecenal	5090-41-5	1641					EFSA
05.208	Z-8-tetradecenal	169054-69-7	1640					EFSA
05.211	6-metilottanal	30689-75-9						EFSA
05.217	(Z)-5-decenal	21662-08-8						EFSA
05.218	16-ottadecenal	56554-87-1						EFSA
05.219	3-metilesanal	19269-28-4						EFSA
05.220	4Z-dodecenal	21944-98-9	1636		Minimo 94 % (4Z)-dodecenal. Componenti secondari: 3-4 % dodecanal			EFSA
05.221	6,6'-diidrossi-5,5'-dimetossi-bifenil-3,3'-dicarbaldeide	2092-49-1	1881					EFSA
05.222	2-fenil-4-metil-2-esenal	26643-92-5					*	EFSA
05.223	4-etilottanal	58475-04-0	1819					EFSA
05.224	(4E)-esenal	25166-87-4	1622					EFSA
05.225	6-metileptanal	63885-09-6						EFSA
05.226	E-4-undecenal	68820-35-9						EFSA
06.001	1,1-dietossietano	105-57-7	941	35				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.002	5-idrossi-2-fenil-1,3-diossano	1708-40-3	838	36	Minimo 98 % (somma di 5-idrossi-2-fenil-1,3-diossano e 2-fenil-4-idrossimetil-1,3-diossalano)			EFSA
06.003	alfa,alfa-dimetossitoluene	1125-88-8	837	37				EFSA
06.004	citrale dietile acetale	7492-66-2	948	38	Minimo 98 % (somma degli isomeri + emiacetali + citrale)			EFSA
06.005	citrale dimetile acetale	7549-37-3	944	39	Minimo 98 % (somma degli isomeri + emiacetali + citrale)			EFSA
06.006	1,1-dimetossi-2-feniletano	101-48-4	1003	40	57 % 5-idrossimetil-2-fenil-1,3-diossolano; 38 % 5-idrossi-2-fenil-1,3-diossano			EFSA
06.007	fenilacetaldeide glicerile acetale	29895-73-6	1004	41				EFSA
06.008	1,1-dimetossioottano	10022-28-3	942	42				EFSA
06.009	1,1-dimetossidecano	7779-41-1	945	43				EFSA
06.010	1,1-dietossi-3,7-dimetilottan-7-olo	7779-94-4	613	44				JECFA
06.011	1,1-dimetossi-3,7-dimetilottan-7-olo	141-92-4	612	45	40 % 5-idrossidiossano; 60 % 5-idrossimetildiossalano			JECFA
06.012	tolualdeide glicerile acetale	1333-09-1	867	46				EFSA
06.013	alfa-pentilcinnamaldeide dimetile acetale	91-87-2	681	47				EFSA
06.014	cinnamaldeide etilene glicole acetale	5660-60-6	648	48				EFSA
06.015	1,1-dimetossietano	534-15-6	940	510				EFSA
06.016	1-feniletossi-1-propossi-etano	7493-57-4	1000	511				EFSA
06.017	(dietossimetil)benzene	774-48-1		517				EFSA
06.019	1-benzilossi-1-(2-metossietossi)etano	7492-39-9	840	523				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.020	1,1-dietossidecano	34764-02-8		531				SCF/CoE
06.021	1,1-dietossieptano	688-82-4		553				SCF/CoE
06.023	1,1-dietossiesano	3658-93-3		557				SCF/CoE
06.024	1,1-di-isobutossi-2-feniletano	68345-22-2	1006	595				EFSA
06.025	1,1-dietossinona-2,6-diene	67674-36-6	946	660			*	EFSA
06.027	4,5-dimetil-2-benzil-1,3-diossolano	5468-06-4	1005	669	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % butan-2,3-diolo			EFSA
06.028	1,1-dimetossieptano	10032-05-0	947	2015				EFSA
06.029	eptanale glicerile acetale (miscela di 1,2 e 1,3 acetali)	72854-42-3	912	2016	Miscela di acetali (56-58 % diossolano; 37-39 % diossano) e 1-2 % eptanale non sottoposto a reazione			EFSA
06.030	1,1-dimetossi-2-fenilpropano	90-87-9	1468	2017				EFSA
06.031	1,1-dietossies-2-ene	54306-00-2	1383	2135			*	EFSA
06.032	4-metil-2-fenil-1,3-diossolano	2568-25-4	839	2226				EFSA
06.033	1,1-dibutossietano	871-22-7		2341				SCF/CoE
06.034	1,1-dipropossietano	105-82-8		2342				SCF/CoE
06.035	citrale propilene glicole acetale	10444-50-5		2343				SCF/CoE
06.036	1-butossi-1-(2-feniletossi)etano	64577-91-9	1001	10007				EFSA
06.037	1,1-dietossiept-4-ene (cis e trans)	1192738-48-9	949	10011				EFSA
06.038	4,4-dimetossibutan-2-one	5436-21-5	593	10029				JECFA
06.039	1,2-di((1'-etossi)-etossi)propano	67715-79-1	927					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.040	1,2,3-tris([1'-etossi]-etossi)propano	67715-82-6	913	11930				EFSA
06.041	1-isobutossi-1-etossi-2-metilpropano			10055				EFSA
06.042	1-isobutossi-1-etossi-3-metilbutano	85136-40-9		10057				EFSA
06.043	1-isoamilossi-1-etossiopropano	238757-30-7		10038				EFSA
06.044	1-isobutossi-1-etossiopropano	67234-04-2		10058				EFSA
06.045	1-isobutossi-1-isopentilossi-2-metilpropano			10061				EFSA
06.046	1-isobutossi-1-isopentilossi-3-metilbutano			10060				EFSA
06.047	1-isopentilossi-1-propossietano	238757-63-6		10065				EFSA
06.048	1-isopentilossi-1-propossiopropano	238757-65-8		10066				EFSA
06.049	1-butossi-1-(2-metilbutossi)etano	77249-20-8						EFSA
06.050	1-butossi-1-etossietano	57006-87-8		10003				EFSA
06.051	1,1-di(2-metilbutossi)etano	13535-43-8						EFSA
06.052	1,1-di-isobutossi-2-metilpropano	13262-24-3		10025				EFSA
06.053	1,1-di-isobutossietano	5669-09-0		10023				EFSA
06.054	1,1-di-isobutossipentano	13262-27-6		10026				EFSA
06.055	1,1-di-isopentilossietano	13002-09-0	1729	10028				EFSA
06.057	1,1-dietossi-2-metilbutano	3658-94-4		10013				EFSA
06.058	1,1-dietossi-2-metilpropano	1741-41-9		10015				EFSA
06.059	1,1-dietossi-3-metilbutano	3842-03-3	1730	10014				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.061	1,1-dietossibutano	3658-95-5		10009				EFSA
06.062	1,1-dietossidodecano	53405-98-4						EFSA
06.063	(Z)-1,1-dietossies-3-ene	73545-18-3						EFSA
06.064	dietossimetano	462-95-3		10012				EFSA
06.065	1,1-dietossinonano	54815-13-3		10016				EFSA
06.066	1,1-dietossiottano	54889-48-4						EFSA
06.067	1,1-dietossipentano	3658-79-5		10017				EFSA
06.069	1,1-dietossipropano	4744-08-5		10018				EFSA
06.070	1,1-dietossiundecano	53405-97-3						EFSA
06.071	1,1-diesilossietano	5405-58-3		10022				EFSA
06.072	1,1-dimetossies-2(trans)-ene	18318-83-7	1728				*	EFSA
06.073	1,1-dimetossiesano	1599-47-9						EFSA
06.074	dimetossimetano	109-87-5		10031				EFSA
06.075	1,1-dimetossipentano	26450-58-8						EFSA
06.076	1,1-dimetossipropano	4744-10-9						EFSA
06.077	2,4-dimetil-1,3-diossolano	3390-12-3	1711					EFSA
06.078	1,1-difenetossietano	122-71-4						EFSA
06.079	1-etossi-1-(2-metilbutossi)etano	13602-09-0		10040				EFSA
06.080	1-etossi-1-(2-feniletossi)etano	2556-10-7		10049				EFSA
06.081	(Z)-1-etossi-1-(3-esenilossi)etano	28069-74-1	943	10034				EFSA
06.082	1-etossi-1-esilossietano	54484-73-0		11948				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.083	1-etossi-1-isopentilossietano	13442-90-5		10037				EFSA
06.084	1-etossi-1-metossietano	10471-14-4		10039				EFSA
06.085	1-etossi-1-pentilossietano	13442-89-2		10046				EFSA
06.086	1-etossi-1-propossietano	20680-10-8		10050				EFSA
06.087	etile 2,4-dimetil-1,3-diossolano-2-acetato	6290-17-1	1715					EFSA
06.088	2-etil-4-metil-1,3-diossolano	4359-46-0						EFSA
06.089	2-esil-4,5-dimetil-1,3-diossolano	6454-22-4	1712					EFSA
06.090	4-idrossimetil-2-metil-1,3-diossolano	3773-93-1						EFSA
06.091	1-isobutossi-1-etossietano	6986-51-2		10054				EFSA
06.092	1-isobutossi-1-isopentilossietano	75048-15-6		10059				EFSA
06.094	4-metil-2-pentil-1,3-diossolano	1599-49-1	928					EFSA
06.095	4-metil-2-propil-1,3-diossolano	4352-99-2						EFSA
06.096	trietossimetano	122-51-0		10903				EFSA
06.097	1,1,3-trietossipropano	7789-92-6		10075				EFSA
06.098	2,2,4-trimetil-1,3-diossolano	1193-11-9	929	11423				EFSA
06.100	1,1-dipentilossietano	13002-08-9		10032				EFSA
06.102	2-esil-5-idrossi-1,3-diossano	1708-36-7		2016				EFSA
06.104	vanillina propilene glicole acetale	68527-74-2	1882					EFSA
06.105	3-metil-1,1-di-isopentilossibutano	13285-51-3		10070				EFSA
06.106	2-metil-1,1-di-isopentilossipropano	13112-63-5		10071				EFSA
06.107	1-(2-metilbutossi)-1-isopentilossietano	13548-84-0		10068				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
06.109	8,8-dietossi-2,6-dimetilott-2-ene	71662-17-4						EFSA
06.111	1-etossi-1-metossipropano	127248-84-4						EFSA
06.114	1-esilossi-1-isopentilossietano	233665-90-2						EFSA
06.115	1-isopentilossi-1-pentilossietano	13442-92-7						EFSA
06.120	DL-mentone-1,2-glicerolo chetale	63187-91-7	446					JECFA
06.123	1-butossi-1-isopentilossietano	238757-27-2		10004				EFSA
06.124	1,1-di-isobutossi-3-metilbutano	13439-98-0		10024				EFSA
06.125	1,1-di-isobutossipropano	13002-11-4		10027				EFSA
06.128	1-etossi-1-pentilossibutano	3658-92-2		10045				EFSA
06.129	1-etossi-2-metil-1-isopentilossipropano	253679-74-2		10043				EFSA
06.130	1-etossi-2-metil-1-propossipropano	238757-42-1		10044				EFSA
06.131	1-etossi-1-(3-metilbutossi)-3-metilbutano	238757-35-2		10042				EFSA
06.132	vanillina butan-2,3-diolo acetale (miscela di stereoisomeri)	63253-24-7	960					EFSA
06.133	1-mentone-1,2-glicerolo chetale	563187-91-7	445					JECFA
06.135	2-isobutil-4-metil-1,3-diossolano	18433-93-7	1732					EFSA
06.136	6-isopropil-3,9-dimetil-1,4-diossispиро[4.5]decan-2-one	831213-72-0	1859		Somma degli isomeri: 98 % con almeno 60-70 % (3S,5R,6S,9R)-6-isopropil-3,9-dimetil-1,4-diossispиро[4.5]decan-2-one			EFSA
06.137	acetaldeide etile isopropile acetale	25334-93-4						EFSA
07.001	2-ossopropanale	78-98-8	937	105				EFSA
07.002	eptan-2-one	110-43-0	283	136				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.003	eptan-3-one	106-35-4	285	137				JECFA
07.004	acetofenone	98-86-2	806	138				EFSA
07.005	vanillile acetone	122-48-5	730	139				EFSA
07.007	alfa-ionone	127-41-3	388	141			*	JECFA/ EFSA
07.008	beta-ionone	14901-07-6	389	142			*	JECFA/ EFSA
07.009	metil-alfa-ionone	7779-30-8	398	143	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % metil-beta-ionone		*	JECFA/ EFSA
07.010	metil-beta-ionone	127-43-5	399	144	Minimo 88 %. Componenti secondari: 7-10 % alfa- e beta-isometilione		*	JECFA/ EFSA
07.011	4-(2,5,6,6-tetrametil-2-cicloesenil)-3-buten-2-one	79-69-6	403	145			*	JECFA/ EFSA
07.012	carvone	99-49-0	380	146				SCF/CoE
07.013	metile 2-naftile chetone	93-08-3	811	147				EFSA
07.014	maltolo	118-71-8	1480	148			*	EFSA
07.015	6-metilept-5-en-2-one	110-93-0	1120	149				EFSA
07.016	undecan-2-one	112-12-9	296	150				JECFA
07.017	4-metilpentan-2-one	108-10-1	301	151				JECFA
07.018	esan-2,3-dione	3848-24-6	412	152	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % esandione			JECFA
07.019	ottan-2-one	111-13-7	288	153				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.020	nonan-2-one	821-55-6	292	154				JECFA
07.021	undeca-2,3-dione	7493-59-6	417	155				JECFA
07.022	4-metilacetofenone	122-00-9	807	156				EFSA
07.023	2,4-dimetilacetofenone	89-74-7	809	157				EFSA
07.024	4-fenilbut-3-en-2-one	122-57-6	820	158			*	EFSA
07.025	4-metil-1-fenilpentan-2-one	5349-62-2	828	159				EFSA
07.026	4-(p-tolil)butan-2-one	7774-79-0	817	160				EFSA
07.027	3-metil-4-fenilbut-3-en-2-one	1901-26-4	821	161			*	EFSA
07.028	benzoina	119-53-9	836	162				EFSA
07.029	4-(4-metossifenil)butan-2-one	104-20-1	818	163				EFSA
07.030	1-(4-metossifenil)pent-1-en-3-one	104-27-8	826	164			*	EFSA
07.031	piperonile acetone	55418-52-5		165				SCF/CoE
07.032	benzofenone	119-61-9	831	166				EFSA
07.033	isoiasmone	11050-62-7	1115	167			*	EFSA
07.034	2-esilidenciclopentan-1-one	17373-89-6	1106					EFSA
07.035	tetrametile etilcicloesenone (miscela di isomeri)	17369-60-7	1111	168				EFSA
07.036	alfa-isometile ionone	127-51-5	404	169			*	JECFA
07.038	4-metossiacetofenone	100-06-1	810	570				EFSA
07.040	1-fenilpropan-1-one	93-55-0	824	599				EFSA
07.041	beta-isometile ionone	79-89-0		650			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.042	4-isopropilacetofenone	645-13-6	808	651				EFSA
07.044	pent-3-en-2-one	625-33-2	1124	666			*	EFSA
07.045	2,2,6-trimetilcicloesانونه	2408-37-9	1108	686				EFSA
07.046	vanillilidene acetone	1080-12-2	732	691			*	EFSA
07.047	etile maltolo	4940-11-8	1481	692				EFSA
07.048	4-esen-3-one	2497-21-4	1125	718			*	EFSA
07.049	1-(4-metossifenil)-4-metilpent-1-en-3-one	103-13-9	829	719			*	EFSA
07.050	acetone	67-64-1	139	737				JECFA
07.051	3-idrossibutan-2-one	513-86-0	405	749				JECFA
07.052	diacetile	431-03-8	408	752				JECFA
07.053	butan-2-one	78-93-3	278	753				JECFA
07.054	pentan-2-one	107-87-9	279	754				JECFA
07.055	4-(p-idrossifenil)butan-2-one	5471-51-2	728	755				EFSA
07.056	3-metilciclopentan-1,2-dione	80-71-7	418	758				JECFA
07.057	3-etilciclopentan-1,2-dione	21835-01-8	419	759	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-10 % 3-etilciclopentan-1,2-dione (forma enolica)			JECFA
07.058	eptan-4-one	123-19-3	287	2034				JECFA
07.059	p-mentan-3-one	10458-14-7					*	EFSA
07.060	pentan-2,3-dione	600-14-6	410	2039	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % 2,5-dietilcicloesadien-1,4-dione (dimero di 2,3-pentadione)			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.061	allile alfa-ionone	79-78-7	401	2040			*	JECFA/EFSA
07.062	ottan-3-one	106-68-3	290	2042				JECFA
07.063	4-metilpentan-2,3-dione	7493-58-5	411	2043				JECFA
07.064	eptan-2,3-dione	96-04-8	415	2044				JECFA
07.065	5-idrossiottan-4-one	496-77-5	416	2045				JECFA
07.067	2R,5S-isopulegone	29606-79-9	754	2051			*	EFSA
07.069	tetraidro-pseudo-ionone	4433-36-7	1121	2053				EFSA
07.070	3-benzileptan-4-one	7492-37-7	830	2140				EFSA
07.071	ottan-4,5-dione	5455-24-3		2141				EFSA
07.072	6-metileptan-3-one	624-42-0		2143				EFSA
07.075	3,4-dimetilciclopentan-1,2-dione	13494-06-9	420	2234				JECFA
07.076	3,5-dimetilciclopentan-1,2-dione	13494-07-0	421	2235				JECFA
07.077	esan-3,4-dione	4437-51-8	413	2255				JECFA
07.078	d,l-isomentone	491-07-6	430	2259				JECFA
07.079	1-fenilpropan-1,2-dione	579-07-7	833	2275				EFSA
07.080	3-metilcicloesan-1,2-dione	3008-43-3	425	2311				JECFA
07.081	ott-1-en-3-one	4312-99-6	1148	2312			*	EFSA
07.082	ott-2-en-4-one	4643-27-0	1129	2313			*	EFSA
07.083	beta-damascone	23726-92-3	384	2340	Minimo il 90 %. Componenti secondari: 5-8 % alfa- e delta-damascone		*	JECFA/EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.084	pentan-3-one	96-22-0		2350				EFSA
07.086	1,3-difenilpropan-2-one	102-04-5	832	11839				EFSA
07.087	4-metossifenilacetone	122-84-9	813	11836				EFSA
07.088	metil-delta-ionone	7784-98-7	400	11852			*	JECFA/ EFSA
07.089	nootcatone	4674-50-4	1398	11164	Minimo 93 %. Componenti secondari: 3-4 % diidronootcatone		*	EFSA
07.090	1-idrossibutan-2-one	5077-67-8	1717	11102				EFSA
07.091	gamma-ionone	79-76-5	390				*	JECFA/ EFSA
07.092	p-mentan-2-one	499-70-7	375	11128				JECFA
07.093	5-metilesan-2,3-dione	13706-86-0	414	11148				JECFA
07.094	3-metil-2-(pent-2(cis)-enil)ciclopent-2-en-1-one	488-10-8	1114	11786			*	EFSA
07.095	2-(sec-butil)cicloesanone	14765-30-1	1109	11044	Minimo 94 %. Componenti secondari: 2-2,5 % 2-isobutil-cicloesanone			EFSA
07.096	esan-3-one	589-38-8	281	11097				JECFA
07.097	3-(idrossimetil)ottan-2-one	59191-78-5	1839	11113	Minimo 90 %. Componenti secondari: 7 % 3-metilen-2-ottanone			EFSA
07.098	3-metilcicloes-2-en-1-one	1193-18-6	1107	11134				EFSA
07.099	6-metilepta-3,5-dien-2-one	1604-28-0	1134	11143			*	EFSA
07.100	5-metiles-5-en-2-one	3240-09-3	1119	11150				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.101	4-metilpent-3-en-2-one	141-79-7	1131	11853			*	EFSA
07.102	pent-1-en-3-one	1629-58-9	1147	11179			*	EFSA
07.103	tridecan-2-one	593-08-8	298	11194				JECFA
07.104	ept-2-en-4-one	4643-25-8	1126	11093			*	EFSA
07.105	ept-3-en-2-one	1119-44-4	1127	11094			*	EFSA
07.106	5-metiles-3-en-2-one	5166-53-0	1132	11149			*	EFSA
07.107	ott-3-en-2-one	1669-44-9	1128	11170	Minimo 94 %. Componenti secondari: 4-6 % 4-otten-2-one		*	EFSA
07.108	beta-damascenone	23696-85-7	387	11197			*	JECFA/ EFSA
07.109	2,6,6-trimetilcicloes-2-en-1,4-dione	1125-21-9	1857	11200			*	EFSA
07.112	3-metil-2-ciclopenten-1-one	2758-18-1	1105	11137			3	EFSA
07.113	nonan-3-one	925-78-0	294	11160				JECFA
07.114	6,10,14-trimetilpentadeca-5,9,13-trien-2-one	762-29-8	1123	11206				EFSA
07.115	3,4-diidrodiiidro-beta-ionone	20483-36-7	396	11057	Minimo 70 %. Componenti secondari: 25-27 % tetraidroionone			JECFA
07.117	3-etil-2-idrossi-4-metilciclopent-2-en-1-one	42348-12-9	422	11077				JECFA
07.118	5-etil-2-idrossi-3-metilciclopent-2-en-1-one	53263-58-4	423	11078				JECFA
07.119	2-idrossicicloes-2-en-1-one	10316-66-2	424	11046				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.120	2-idrossi-3,5,5-trimetilcicloes-2-en-1-one	4883-60-7	426	11198				JECFA
07.121	dec-3-en-2-one	10519-33-2	1130	11751			*	EFSA
07.122	2,6-dimetileptan-4-one	108-83-8	302	11914	Minimo 80 %. Componenti secondari: 15-17 % 4,6-dimetil-2-eptanone			JECFA
07.123	geranilacetone	3796-70-1	1122	11088				EFSA
07.124	2-idrossiacetofenone	118-93-4	727	11784				EFSA
07.125	3-idrossipentan-2-one	3142-66-3	409	11115				JECFA
07.126	3,5,5-trimetilcicloes-2-en-1-one	78-59-1	1112	11918				EFSA
07.127	p-menta-1,4(8)-dien-3-one	491-09-8	757	11189			*	EFSA
07.128	diidrocarvone	7764-50-3	377	11703	Minimo 77 %. Componenti secondari: 10-15 % diidrocarveolo; 5-6 % carvone; 2-3 % carveolo			JECFA
07.129	3-metil-5-propilcicloes-2-en-1-one	3720-16-9	1113					EFSA
07.130	delta-damascone	57378-68-4	386				*	JECFA/ EFSA
07.131	diidro-beta-ionone	17283-81-7	394	11060				JECFA
07.132	diidro-alfa-ionone	31499-72-6	393	11059				JECFA
07.134	alfa-damascone	43052-87-5	385	11053			*	JECFA/ EFSA
07.135	2,4-diidrossiacetofenone	28631-86-9	729	11884	23-25 % 2,3-isomero; 19-22 % 2,4-isomero; 19-20 % 2,5-isomero; 20-21 % 3,4-isomero e 15-18 % 3,5-isomero			EFSA
07.136	4,4a,5,6-tetraidro-7-metilnaftalen-2(3H)-	34545-88-5	1405				*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	one							
07.137	pentadecan-2-one	2345-28-0	299	11808				JECFA
07.139	5-metilept-2-en-4-one	81925-81-7	1133				*	EFSA
07.140	3-metil-2-pentilciclopent-2-en-1-one	1128-08-1	1406				*	EFSA
07.142	acetovanillone	498-02-2		11035				EFSA
07.146	d-carvone	2244-16-8	380.1					JECFA
07.147	l-carvone	6485-40-1	380.2					JECFA
07.148	cicloesanone	108-94-1	1100	11047				EFSA
07.149	ciclopentanone	120-92-3	1101	11050				EFSA
07.150	decan-2-one	693-54-9		11055				EFSA
07.151	decan-3-one	928-80-3	1118	11056				EFSA
07.152	3,3-dietossibutan-2-one	51933-13-2						EFSA
07.153	(4R,4aS,6R,8aS)-1,10-diidronootcatone	20489-53-6	1407		Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % nootcatone			EFSA
07.154	1-(3,5-dimetossi-4-idrossifenil)propan-1-one	5650-43-1		11106				EFSA
07.156	2,6-dimetilott-6-en-3-one (miscela di E e Z)	90975-15-8						EFSA
07.157	6,10-dimetilundecan-2-one	1604-34-8		11068				EFSA
07.158	dodecan-2-one	6175-49-1		11069				EFSA
07.159	d-fencone	4695-62-9	1396	551				EFSA
07.160	eptadecan-2-one	2922-51-2		11089				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.161	es-1-en-3-one	1629-60-3					1	EFSA
07.162	es-5-en-2-one	109-49-9						EFSA
07.164	4-idrossi-3,5-dimetossiacetofenone	2478-38-8		11105				EFSA
07.165	4-idrossi-4-metilpentan-2-one	123-42-2						EFSA
07.167	4-idrossiesan-3-one	4984-85-4		11108				EFSA
07.168	2-idrossipiperitone	490-03-9						EFSA
07.169	1-idrossipropan-2-one	116-09-6		11101				EFSA
07.170	eossido di beta-ionone	23267-57-4	1571	11202			2	EFSA
07.171	isopinocanfene	18358-53-7	1868	11125				EFSA
07.172	4-isopropilcicloes-2-en-1-one	500-02-7	1110	11127				EFSA
07.175	p-ment-1-en-3-one	89-81-6	435	2052	Minimo 94 %. Componenti secondari: 2-3 % mentolo e mentone			JECFA
07.176	trans-mentone	89-80-5	429	2035				JECFA
07.177	7-metil-3-ottenone-2	33046-81-0	1135		Minimo 94 %. Componenti secondari: 2-4 % 7-metil-4-otten-2-one, 5,6-dimetil-3-epten-2-one e 3-nonen-2-one		*	EFSA
07.178	3-metilbutan-2-one	563-80-4		11131				EFSA
07.179	2-metilcicloesanone	583-60-8	1102					EFSA
07.180	3-metilcicloesanone	591-24-2	1103					EFSA
07.181	6-metileptan-2-one	928-68-7		11146				EFSA
07.182	5-metileptan-3-one	541-85-5						EFSA
07.184	3-metilnona-2,4-dione	113486-29-6	2032				*	JECFA/

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
								EFSA
07.185	3-metilpentan-2-one	565-61-7		11157				EFSA
07.187	non-2-en-4-one	32064-72-5		11162			*	EFSA
07.188	non-3-en-2-one	14309-57-0	1136	11163			*	EFSA
07.189	nonan-4-one	4485-09-0		11161				EFSA
07.190	otta-1,5-dien-3-one	65213-86-7	1848				*	EFSA
07.193	1-fenilbutan-1-one	495-40-9						EFSA
07.194	4-fenilbutan-2-one	2550-26-7		11182				EFSA
07.195	1-fenilpropan-2-one	103-79-7		11042				EFSA
07.196	pin-2-en-4-one	80-57-9	1870	11186				EFSA
07.198	pseudo-ionone	141-10-6		11191			*	EFSA
07.199	tetradecan-2-one	2345-27-9		11192				EFSA
07.200	4-(2,5,6,6-tetrametil-1-cicloesenil)but-3-en-2-one	79-70-9					*	EFSA
07.201	tridec-12-en-2-one	60437-21-0						EFSA
07.202	2,6,6-trimetilcicloes-2-en-1-one	20013-73-4					*	EFSA
07.203	3,3,5-trimetilcicloesan-1-one	873-94-9						EFSA
07.204	3,3,6-trimetilepta-1,5-dien-4-one	546-49-6					*	EFSA
07.205	6,10,14-trimetilpentadecan-2-one	502-69-2		11205				EFSA
07.206	4-(2,3,6-trimetilfenil)but-3-en-2-one	56681-06-2					*	EFSA
07.210	1-nonen-3-one	24415-26-7					*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
07.214	alfa-metile naftile chetone	941-98-0						EFSA
07.215	d-canfora	464-49-3	1395	140		Categoria 1: non oltre 16 mg/kg. Categorie 2 e 8: non oltre 50 mg/kg. Categoria 3: non oltre 20 mg/kg. Categorie 5, 6, 7, 12 e 15: non oltre 100 mg/kg. Categoria 14.1: non oltre 50 mg/l. Categoria 14.2: non oltre 50 mg/l (ad eccezione di Schweden-bitter, con limite 850 mg/l)		EFSA
07.219	trans-3-metil-2-(2-pentenil)-2-ciclopenten-1-one	6261-18-3					*	EFSA
07.224	tr-1-(2,6,6-trimetil-1-cicloesen-1-il)but-2-	23726-91-2			Minimo 90 %. Componenti secondari: 2-		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	en-1-one				4 % alfa-damascone e 2-4 % delta-damascone			
07.225	cis-1-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)but-2-en-1-one	23726-94-5			Minimo 92 %. Componenti secondari: 4 % trans-isomero		*	EFSA
07.226	trans-1-(2,6,6-trimetil-2-cicloesen-1-il)but-2-en-1-one	24720-09-0					*	EFSA
07.231	alfa-damascenone	35044-63-4					*	EFSA
07.234	1-(4-idrossi-3-metossifenil)-3-decanone	27113-22-0	2021					EFSA
07.236	(Z)-5-otten-2-one	22610-86-2		11171				EFSA
07.238	3-idrossi-2-ottanone	37160-77-3						EFSA
07.239	[R-(E)]-5-isopropil-8-metilnona-6,8-dien-2-one	2278-53-7	1840					EFSA
07.240	2-metileptan-3-one	13019-20-0	1156					EFSA
07.242	3-idrossi-4-fenilbutan-2-one	5355-63-5	2041		Minimo 93 %. Componenti secondari: 3-5 % 4-idrossi-4-fenilbutan-2-one			EFSA
07.243	4-idrossiacetofenone	99-93-4						EFSA
07.244	(6E)-metil-3-eptan-2-one	20859-10-3	1138				*	EFSA
07.247	(E,E)-3,5-ottadien-2-one	30086-02-3	1139				*	EFSA
07.248	ottan-2,3-dione	585-25-1						EFSA
07.249	undecan-6-one	927-49-1	1155					EFSA
07.254	2-metossi-acetofenone	579-74-8						EFSA
07.255	l-piperitone	4573-50-6	1856				*	EFSA
07.256	(E) e (Z)-4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-one	817-88-9	1137		Minimo 94 %. Componenti secondari: 3-		*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					4 % 4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-olo			
07.257	2-(3,7-dimetil-2,6-ottadienil)ciclopentanone	68133-79-9	1117					EFSA
07.258	6-metil-3-epten-2-one	2009-74-7					*	EFSA
07.259	2-metil-acetofenone	577-16-2	2044					EFSA
07.260	3-idrossi-5-metil-2-esanone	163038-04-8						EFSA
07.261	4-metil-3-epten-5-one	22319-31-9					*	EFSA
07.262	9-decen-2-one	35194-30-0						EFSA
08.001	acido formico	64-18-6	79	1				JECFA
08.002	acido acetico	64-19-7	81	2				JECFA
08.003	acido propionico	79-09-4	84	3				JECFA
08.004	acido lattico	598-82-3	930	4				EFSA
08.005	acido butirrico	107-92-6	87	5				JECFA
08.006	acido 2-metilpropionico	79-31-2	253	6				JECFA
08.007	acido valerico	109-52-4	90	7				JECFA
08.008	acido 3-metilbutirrico	503-74-2	259	8				JECFA
08.009	acido esanoico	142-62-1	93	9				JECFA
08.010	acido ottanoico	124-07-2	99	10				JECFA
08.011	acido decanoico	334-48-5	105	11				JECFA
08.012	acido dodecanoico	143-07-7	111	12	Minimo 90 %. Componenti secondari: 3-6 % acido tetradecanoico; 2-5 % acido decanoico; 1-2 % acido esadecanoico			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.013	acido oleico	112-80-1	333	13	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-7 % acido palmitico e altri acidi grassi			JECFA
08.014	acido esadecanoico	57-10-3	115	14	Minimo 80 %. Componenti secondari: 8-11 % acido ottadecanoico; 5-7 % acido tetradecanoico; 3-5 % acido eptadecanoico; < 1 % acido pentadecanoico			JECFA
08.015	acido ottadecanoico	57-11-4	116	15	Minimo 40 %. Componenti secondari: 5-50 % acido esadecanoico; < 3 % acido tetradecanoico; < 5 % acido 9-ottadecanoico; < 3 % acido eptadecanoico; < 2 % acido eicosenoico; < 1 % acido pentadecanoico			JECFA
08.016	acido tetradecanoico	544-63-8	113	16	Minimo 94 %. Componenti secondari: 2-4 % acido esadecanoico; 1-3 % acido dodecanoico			JECFA
08.017	acido l-malico	6915-15-7	619	17				JECFA
08.018	acido tartarico	133-37-9	621	18				JECFA
08.019	acido piruvico	127-17-3	936	19				EFSA
08.021	acido benzoico	65-85-0	850	21				EFSA
08.022	acido cinnamico	621-82-9	657	22				EFSA
08.023	acido 4-ossovalerico	123-76-2	606	23				JECFA
08.024	acido succinico	110-15-6		24				CoE
08.025	acido fumarico	110-17-8	618	25				JECFA
08.026	acido adipico	124-04-9	623	26				JECFA
08.028	acido eptanoico	111-14-8	96	28				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.029	acido nonanoico	112-05-0	102	29				JECFA
08.031	acido 2-metilvalerico	97-61-0	261	31				JECFA
08.032	acido 3-fenilpropionico	501-52-0	646	32				EFSA
08.033	acido prop-1-en-1,2,3-tricarbossilico	499-12-7	627	33				JECFA
08.034	acido cicloesilacetico	5292-21-7	965	34				EFSA
08.035	acido 2-metilesanoico	4536-23-6	265	582				JECFA
08.036	acido citronellico	502-47-6	1221	616	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-8 % citronellale, esteri di citronellile, nerile e geranile e altri terpeni naturali			EFSA
08.037	acido 2-ossoglutarico	328-50-7	634	653				JECFA
08.038	acido fenilacetico	103-82-2	1007	672				EFSA
08.039	acido undec-10-enoico	112-38-9	331	689				JECFA
08.040	acido 4-idrossibenzoico	99-96-7	957	693				EFSA
08.041	acido ottadeca-9,12-dienoico	60-33-3	332	694	44-46 % acido linolenico; 18-20 % acido linolenico; 22-25 % acido stearico e acido oleico; 7-8 % acido palmitico			JECFA
08.042	acido undecanoico	112-37-8	108	696				JECFA
08.043	acido vanillico	121-34-6	959	697				EFSA
08.044	acido (2E),4-dimetilpent-2-enoico	21016-46-6	1211	744	Minimo 92 %. Componenti secondari: 5-7 % acido 4-metil-2-metilene valerico			EFSA
08.045	acido 2-etilbutirrico	88-09-5	257	2001				JECFA
08.046	acido 2-metilbutirrico	116-53-0	255	2002				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.047	acido 2-metileptanoico	1188-02-9	1212	2003				EFSA
08.048	acido pent-4-enoico	591-80-0	314	2004				JECFA
08.049	acido fenossiacetico	122-59-8	1026	2005				EFSA
08.050	acido es-3-enoico	4219-24-3	317	2256				JECFA
08.051	acido 3-metil-2-ossobutirrico	759-05-7	631	2262				JECFA
08.052	acido 4-metil-2-ossovalerico	816-66-0	633	2263				JECFA
08.053	acido malonico	141-82-2		2264				EFSA
08.054	acido es-2(trans)-enoico	13419-69-7	1361	11777				EFSA
08.055	acido 2-metil-2-pentenoico	3142-72-1	1210	11680				EFSA
08.056	acido 3-metilvalerico	105-43-1	262	10149				JECFA
08.057	acido 4-metilvalerico	646-07-1	264	10150				JECFA
08.058	acido 2-metilpent-3-enoico	37674-63-8	347	10147				JECFA
08.059	acido 2-metilpent-4-enoico	1575-74-2	355	10148				JECFA
08.060	acido cicloesancarbossilico	98-89-5	961	11911				EFSA
08.061	acido 5-metilesanoico	628-46-6	266	10142				JECFA
08.062	acido 4-metilnonanoico	45019-28-1	274	11925				JECFA
08.063	acido 4-metilottanoico	54947-74-9	271	11926				JECFA
08.064	acido (2E)-metilcrotonico	80-59-1	1205	10168				EFSA
08.065	acido dec-9-enoico	14436-32-9	328	10090				JECFA
08.066	acido 2-ossobutirrico	600-18-0	589					JECFA
08.067	acido 1,2,5,6-tetraidrocuminico	71298-42-5	976					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.068	acido dec-(5- e 6)-enoico	72881-27-7	327					JECFA
08.070	acido 3-metilcrotonico	541-47-9	1204	10138				EFSA
08.071	acido p-anisico	100-09-4	883	10077				EFSA
08.072	acido but-2-enoico (cis e trans)	3724-65-0		10080				EFSA
08.073	acido dec-2-enoico	3913-85-7	1372	10087				EFSA
08.074	acido dec-3-enoico	15469-77-9		10088				EFSA
08.075	acido dec-4-enoico	26303-90-2	1287	10089				EFSA
08.076	acido 2,4-diidrossibenzoico	89-86-1	908					EFSA
08.078	acido 2-etilesanoico	149-57-5						EFSA
08.079	acido 4-etilottanoico	16493-80-4	1218					EFSA
08.080	acido gallico	149-91-7		10170				EFSA
08.081	acido geranico	459-80-3	1825	10094				EFSA
08.082	acido glutarico	110-94-1						EFSA
08.083	acido ept-2-enoico	18999-28-5		10102				EFSA
08.085	acido (E,E)-esa-2,4-dienoico	110-44-1	1176					EFSA
08.086	acido 3-idrossi-2-ossopropionico	1113-60-6	635					JECFA
08.087	acido 4-idrossi-3,5-dimetossibenzoico	530-57-4		10111				EFSA
08.088	acido 4-idrossi-3,5-dimetossicinnamico (miscela di isomeri)	530-59-6						EFSA
08.089	acido 4-idrossi-3-metossicinnamico (miscela di isomeri)	1135-24-6		10113				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.090	acido 2-idrossi-4-metilvalerico	498-36-2		10118				EFSA
08.092	acido 3-metossibenzoico	586-38-9	882					EFSA
08.093	acido 3-metil-2-ossovalerico	39748-49-7	632	10146				JECFA
08.094	acido 4-metildecanoico	24323-24-8						EFSA
08.095	acido 8-metildecanoico	5601-60-5						EFSA
08.096	acido 3-metilesanoico	3780-58-3						EFSA
08.097	acido 4-metilesanoico	1561-11-1						EFSA
08.099	acido 4-metilpent-2-enoico	10321-71-8	1818					EFSA
08.100	acido 4-metilpent-3-enoico	504-85-8						EFSA
08.101	acido non-2-enoico	3760-11-0		10153				EFSA
08.102	acido non-3-enoico	4124-88-3		10154				EFSA
08.103	acido nonandioico	123-99-9		10079				EFSA
08.107	(E)-acido pent-2-enoico	13991-37-2	1804	10163				EFSA
08.108	acido 2-fenilpropionico	492-37-5		10164				EFSA
08.109	acido 3-fenilpiruvico	156-06-9	1478					EFSA
08.112	acido salicilico	69-72-7	958	10165				EFSA
08.113	acido succinico, sale di disodio	150-90-3						EFSA
08.114	acido 2-ottenoico	1871-67-6	1805	10156				EFSA
08.115	acido 4-metileptanoico	3302-03-2						EFSA
08.119	acido 2-esenoico	1191-04-4		11777				EFSA
08.120	acido 2-metil-2-butenico	13201-46-2		10168				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
08.123	acido trans-2-eptenoico	10352-88-2	1373					EFSA
08.127	acido 2-(4-metossifenossi)propionico	158833-38-6						EFSA
08.131	acido cis-2-etil-ciclopropancarbossilico	697290-76-9	1907					EFSA
08.132	acido 3-idrossibenzoico	99-06-9						EFSA
08.133	acido 3,4-diidrossibenzoico	99-50-3						EFSA
08.134	acido 4-idrossi-3-metossi-mandelico	55-10-7						EFSA
08.135	acido 4-(2,2,3-trimetilciclopentil)butanoico	957136-80-0						EFSA
09.001	etil acetato	141-78-6	27	191				JECFA
09.002	propilacetato	109-60-4	126	192				JECFA
09.003	isopropilacetato	108-21-4	305	193				JECFA
09.004	acetato di butile	123-86-4	127	194				JECFA
09.005	acetato di isobutile	110-19-0	137	195				JECFA
09.006	acetato di esile	142-92-7	128	196				JECFA
09.007	acetato di ottile	112-14-1	130	197				JECFA
09.008	acetato di nonile	143-13-5	131	198				JECFA
09.009	acetato di decile	112-17-4	132	199				JECFA
09.010	acetato di dodecile	112-66-3	133	200				JECFA
09.011	acetato di geranile	105-87-3	58	201	Minimo 90 %. Componenti secondari: 4-6 % geraniolo e 1-2 % nerolo			JECFA
09.012	acetato di citronellile	150-84-5	57	202	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-6 % citronellolo			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.013	acetato di linalile	115-95-7	359	203				JECFA
09.014	acetato di benzile	140-11-4	23	204				EFSA
09.015	acetato di alfa-terpinile	80-26-2	368	205				SCF/CoE
09.016	acetato di mentile	29066-34-0	431	206				JECFA
09.017	acetato di DL-bornile	76-49-3	1387	207				EFSA
09.018	acetato di cinnamile	103-54-8	650	208				EFSA
09.019	acetato di p-anisile	104-21-2	873	209				EFSA
09.020	acetato di eugenile	93-28-7	1531	210				EFSA
09.021	acetato di pentile	628-63-7		211				SCF/CoE
09.022	acetato di eptile	112-06-1	129	212				JECFA
09.023	acetato di metile	79-20-9	125	213				JECFA
09.024	acetato di isopentile	123-92-2	43	214				JECFA
09.025	acetato di 2-etilbutile	10031-87-5	140	215				JECFA
09.026	acetato di alfa-pentilcinnamile	7493-78-9	677	216				EFSA
09.027	acetato di cicloesile	622-45-7	1093	217				EFSA
09.028	acetato di 2-cicloesiletile	21722-83-8	964	218				EFSA
09.029	acetato di 1,1-dimetil-3-fenilpropile	103-07-1	1460	219				EFSA
09.030	acetato di 2-metossi-4-(prop-1-enil)fenile	93-29-8	1262	220				EFSA
09.031	acetato di fenetile	103-45-7	989	221				EFSA
09.032	acetato di 3-fenilpropile	122-72-5	638	222				EFSA
09.033	acetato di rodinile	141-11-7	60	223	Minimo 87 %. Componenti secondari: 9-			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					12 % rodinolo		*	EFSA
09.034	acetato di santalile	1323-00-8	985	224				EFSA
09.035	acetato di vanillile	881-68-5	890	225				EFSA
09.036	acetato di p-tolile	140-39-6	699	226				EFSA
09.037	acrilato di etile	140-88-5	1351	245				EFSA
09.038	butirrato di metile	623-42-7	149	263				JECFA
09.039	butirrato di etile	105-54-4	29	264				JECFA
09.040	butirrato di propile	105-66-8	150	266				JECFA
09.041	butirrato di isopropile	638-11-9	307	267				JECFA
09.042	butirrato di butile	109-21-7	151	268				JECFA
09.043	butirrato di isobutile	539-90-2	158	269				JECFA
09.044	butirrato di pentile	540-18-1	152	270				JECFA
09.045	butirrato di esile	2639-63-6	153	271				JECFA
09.046	butirrato di ottile	110-39-4	155	272				JECFA
09.047	butirrato di decile	5454-09-1	156	273				JECFA
09.048	butirrato di geranile	106-29-6	66	274	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-5 % geraniolo e 1 % nerolo			JECFA
09.049	butirrato di citronellile	141-16-2	65	275	Minimo 90 %. Componenti secondari: 6-8 % citronellolo			JECFA
09.050	butirrato di linalile	78-36-4	361	276				JECFA
09.051	butirrato di benzile	103-37-7	843	277				EFSA
09.052	butirrato di terpinile	2153-28-8	370	278				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.053	butirrato di cinnamile	103-61-7	652	279				EFSA
09.054	butirrato di allile	2051-78-7	2	280			*	JECFA
09.055	butirrato di 3-metilbutile	106-27-4	45	282				JECFA
09.057	butirrato di 2-fenilpropile	80866-83-7	1469	285				EFSA
09.058	butirrato di p-anisile	6963-56-0	875	286				EFSA
09.059	decanoato di etile	110-38-3	35	309				JECFA
09.060	esanoato di etile	123-66-0	31	310				JECFA
09.061	esanoato di propile	626-77-7	161	311				JECFA
09.062	esanoato di isopropile	2311-46-8	308	312				JECFA
09.063	esanoato di butile	626-82-4	162	313				JECFA
09.064	esanoato di isobutile	105-79-3	166	314				JECFA
09.065	esanoato di pentile	540-07-8	163	315				JECFA
09.066	esanoato di esile	6378-65-0	164	316				JECFA
09.067	esanoato di geranile	10032-02-7	70	317				JECFA
09.068	esanoato di linalile	7779-23-9	364	318				JECFA
09.069	esanoato di metile	106-70-7	1871	319				SCF/CoE
09.070	esanoato di 3-metilbutile	2198-61-0	46	320				JECFA
09.071	esanoato di 3-fenilpropile	6281-40-9	642	321				EFSA
09.072	formiato di etile	109-94-4	26	339				JECFA
09.073	formiato di propile	110-74-7	117	340	Minimo 94 %. Componenti secondari: 4-6 % alcole propilico			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.074	formiato di eptile	112-23-2	121	341	Minimo 94 %. Componenti secondari: 1-5 % eptanale			JECFA
09.075	formiato di ottile	112-32-3	122	342				JECFA
09.076	formiato di geranile	105-86-2	54	343	Minimo 85 %. Componenti secondari: 8-10 % geraniolo e 2-4 % nerolo			JECFA
09.077	formiato di benzile	104-57-4	841	344				EFSA
09.078	formiato di citronellile	105-85-1	53	345	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-10 % citronellolo			JECFA
09.079	formiato di rodinile	141-09-3	56	346	Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-13 % rodinolo			JECFA
09.080	formiato di linalile	115-99-1	358	347	Minimo 90 %. Componente secondario: 6-8 % linalolo			JECFA
09.081	formiato di alfa-terpinile	2153-26-6	367	348				JECFA
09.082	formiato di DL-bornile	7492-41-3	1389	349				EFSA
09.083	formiato di fenetile	104-62-1	988	350				EFSA
09.084	formiato di 3-fenilpropile	104-64-3	637	351				EFSA
09.085	formiato di cinnamile	104-65-4	649	352				EFSA
09.086	formiato di 2-metil-1-fenil-2-propile	10058-43-2	1654	353	Minimo 93 %. Componenti secondari: 5-7 % alcole alfa,alfa-dimetilfenetilico			EFSA
09.087	formiato di p-anisile	122-91-8	872	354	Minimo 90 %. Componenti secondari: 8 % alcole anisilico			EFSA
09.088	formiato di eugenile	10031-96-6	1530	355	Minimo 94 %. Componente secondario: 2-3 % eugenolo			EFSA
09.089	formiato di isoeugenile	7774-96-1	1261	356				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.090	formiato di alfa-pentilcinnamile	7493-79-0	676	357	Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-12 % alcole alfa-amilcinnamilico			EFSA
09.091	eptanoato di butile	5454-28-4	169	363				JECFA
09.092	eptanoato di isobutile	7779-80-8	172	364				JECFA
09.093	eptanoato di etile	106-30-9	32	365				JECFA
09.094	eptanoato di ottile	5132-75-2	171	366				JECFA
09.095	eptanoato di propile	7778-87-2	168	367				JECFA
09.096	eptanoato di metile	106-73-0	167	368				JECFA
09.097	eptanoato di allile	142-19-8	4	369			*	JECFA
09.098	eptanoato di pentile	7493-82-5	170	370	Minimo 93 %. Componenti secondari: 4-7 % n-amil 2-metilesanoato			JECFA
09.099	laurato di etile	106-33-2	37	375				JECFA
09.100	dodecanoato di butile	106-18-3	181	376				JECFA
09.101	dodecanoato di metile	111-82-0	180	377	Minimo 94 %. Componenti secondari: 3-6 % tetradecanoato di metile; 2-5 % decanoato di metile; 1-2 % esadecanoato di metile			JECFA
09.102	dodecanoato di p-tolile	10024-57-4	704	378	Minimo 90 %. Componenti secondari: 3-6 % tetradecanoato di p-tolile; 2-5 % decanoato di p-tolile; 1-2 % esadecanoato di p-tolile			EFSA
09.103	dodecanoato di 3-metilbutile	6309-51-9	182	379				JECFA
09.104	tetradecanoato di etile	124-06-1	38	385				JECFA
09.105	tetradecanoato di isopropile	110-27-0	311	386				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.106	tetradecanoato di metile	124-10-7	183	387				JECFA
09.107	nonanoato di etile	123-29-5	34	388				JECFA
09.108	nonanoato di metile	1731-84-6	179	389				JECFA
09.109	nonanoato di allile	7493-72-3	6	390			*	JECFA
09.110	nonanoato di 3-metilbutile	7779-70-6	48	391				JECFA
09.111	ottanoato di etile	106-32-1	33	392				JECFA
09.112	ottanoato di pentile	638-25-5	174	393				JECFA
09.113	ottanoato di esile	1117-55-1	175	394				JECFA
09.114	ottanoato di ottile	2306-88-9	177	395				JECFA
09.115	ottanoato di nonile	7786-48-3	178	396				JECFA
09.116	ottanoato di linalile	10024-64-3	365	397	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % linalolo e 2-3 % acido ottanoico			JECFA
09.117	ottanoato di metile	111-11-5	173	398				JECFA
09.118	ottanoato di eptile	4265-97-8	176	399				JECFA
09.119	ottanoato di allile	4230-97-1	5	400			*	JECFA
09.120	ottanoato di 3-metilbutile	2035-99-6	47	401				JECFA
09.121	propionato di etile	105-37-3	28	402				JECFA
09.122	propionato di propile	106-36-5	142	403				JECFA
09.123	propionato di isopropile	637-78-5	306	404				JECFA
09.124	propionato di butile	590-01-2	143	405				JECFA
09.125	propionato di isobutile	540-42-1	148	406				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.126	propionato di ottile	142-60-9	145	407				JECFA
09.127	propionato di decile	5454-19-3	146	408				JECFA
09.128	propionato di geranile	105-90-8	62	409	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-4 % geraniolo e 1-2 % nerolo			JECFA
09.129	propionato di citronellile	141-14-0	61	410	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-8 % citronellolo			JECFA
09.130	propionato di linalile	144-39-8	360	411	Minimo 94 %. Componenti secondari: 2-5 % linalolo			JECFA
09.131	propionato di DL-isobornile	2756-56-1	842	412				EFSA
09.132	propionato di benzile	122-63-4	651	413				EFSA
09.133	propionato di cinnamile	103-56-0	651	414				EFSA
09.134	propionato di metile	554-12-1	141	415				JECFA
09.135	propionato di pentile	624-54-4		416				SCF/CoE
09.136	propionato di 3-metilbutile	105-68-0	44	417				JECFA
09.137	propionato di fenetile	122-70-3	990	418				EFSA
09.138	propionato di 3-fenilpropile	122-74-7	639	419				EFSA
09.139	propionato di esile	2445-76-3	144	420				JECFA
09.140	propionato di cicloesile	6222-35-1	1097	421				EFSA
09.141	propionato di rodinile	105-89-5	64	422				JECFA
09.142	propionato di terpinile	80-27-3	369	423				JECFA
09.143	propionato di carvile	97-45-0	383	424				JECFA
09.144	propionato di 1-fenetile	120-45-6	802	425				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.145	propionato di p-anisile	7549-33-9	874	426				EFSA
09.146	undec-10-enoato di allile	7493-76-7	9	441			*	JECFA
09.147	valerato di etile	539-82-2	30	465				JECFA
09.148	valerato di butile	591-68-4	160	466				JECFA
09.149	valerato di pentile	2173-56-0		467				SCF/CoE
09.150	valerato di (E)-geranile	10402-47-8	1821	468				EFSA
09.151	valerato di citronellile	7540-53-6	69	469	Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-12 % rodinolo			JECFA
09.152	valerato di benzile	10361-39-4		470				EFSA
09.153	valerato di DL-bornile	7549-41-9	1392	471				EFSA
09.154	valerato di mentile	89-47-4	1852	472				EFSA
09.156	2-noninoato di metile	111-80-8	1356	479				EFSA
09.157	2-noninoato di etile	10031-92-2	1352	480				EFSA
09.158	2-ottinoato di metile	111-12-6	1357	481				EFSA
09.159	formiato di pentile	638-49-3	119	497	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-8 % alcole n-amile			JECFA
09.160	formiato di cicloesile	4351-54-6	1095	498				EFSA
09.161	formiato di esile	629-33-4	120	499				JECFA
09.162	formiato di 3-metilbutile	110-45-2	42	500	Minimo 92 %. Componenti secondari: 4-8 % alcole isoamilico			JECFA
09.163	formiato di butile	592-84-7	118	501				JECFA
09.164	formiato di isobutile	542-55-2	124	502	Minimo 94 %. Componenti secondari: 4-			JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					6 % alcole isobutilico			
09.165	formiato di isopropile	625-55-8	304	503				JECFA
09.166	butirrato di eptile	5870-93-9	154	504				JECFA
09.167	butirrato di nerile	999-40-6	67	505				JECFA
09.168	butirrato di fenetile	103-52-6	991	506				EFSA
09.169	propionato di nerile	105-91-9	63	509				JECFA
09.171	acetato di cedrile	77-54-3		527				EFSA
09.174	acetato di 2-metossifenile	613-70-7	718	552				EFSA
09.176	formiato di DL-isobornile	1200-67-5	1390	565				EFSA
09.178	acetato di 1-fenetile	93-92-5	801	573				EFSA
09.179	formiato di 1-fenetile	7775-38-4	800	574				EFSA
09.180	esadecanoato di metile	112-39-0		581				EFSA
09.181	es-2-enoato di metile	2396-77-2		583				EFSA
09.182	valerato di metile	624-24-8	159	588				JECFA
09.185	acetato di 2-ossopropile	592-20-1		607				SCF/CoE
09.186	acetato di sec-butan-3-onile	4906-24-5	406	608				JECFA
09.188	decanoato di pentile	5933-87-9		611				SCF/CoE
09.189	butirrato di 1-fenilpropile	10031-86-4	823	628				EFSA
09.191	es-3-enoato di etile	2396-83-0	335					JECFA
09.192	oleato di etile	111-62-6	345	633				JECFA
09.193	esadecanoato di etile	628-97-7	39	634				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.194	esa-2,4-dienoato di etile	2396-84-1	1178	635				EFSA
09.197	acetato di es-3(cis)-enile	3681-71-8	134	644				JECFA
09.198	valerato di isopentile	2050-09-1		648				SCF/CoE
09.200	acetato di 1-metil-3-fenilpropile	10415-88-0	816	671				EFSA
09.201	valerato di fenetile	7460-74-4		673				EFSA
09.202	valerato di propile	141-06-0		679				SCF/CoE
09.204	ottadeca-9,12-dienoato di etile	544-35-4		711				SCF/CoE
09.205	ottadeca-9,12,15-trienoato di etile	1191-41-9		712				SCF/CoE
09.208	oleato di butile	142-77-8		741				SCF/CoE
09.209	ottanoato di butile	589-75-3		742				SCF/CoE
09.210	ottadecanoato di etile	111-61-5	40	745	Minimo 89 %. Componenti secondari: 6-7 % palmitato di etile ed esteri di etile di altri acidi grassi			JECFA
09.211	tributirrato di glicerile	60-01-5	922	747				EFSA
09.212	formiato di nerile	2142-94-1	55	2060	Minimo 90 %. Componenti secondari: 4-6 % geraniolo, 1-3 % nerolo ed esteri di formiato di citronellolo, geraniolo e rodinolo			JECFA
09.213	acetato di nerile	141-12-8	59	2061				JECFA
09.214	acetato di undec-10-enile	112-19-6	136	2062				JECFA
09.215	acetato di carvile	97-42-7	382	2063				JECFA
09.216	acetato di diidrocarvile	20777-49-5	379	2064				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.218	acetato di DL-isobornile	125-12-2	1388	2066				EFSA
09.219	acetato di 1R,2S,5R-isopulegile	57576-09-7	756	2067			*	EFSA
09.220	acetato di piperonile	326-61-4	894	2068				EFSA
09.225	acetato di 1,3 nonandiolo	1322-17-4	605	2075				JECFA
09.227	acetato di 1,1-dimetil-2-fenetile	151-05-3	1655	2077				EFSA
09.228	acetato di o-tolile	533-18-6	698	2078				EFSA
09.230	butirrato di cicloesile	1551-44-6	1094	2082				EFSA
09.231	butirrato di 1-fenetile	3460-44-4	803	2083				EFSA
09.232	butirrato di 1,1-dimetil-2-fenetile	10094-34-5	1656	2084				EFSA
09.233	propionato di allile	2408-20-0	1	2094				JECFA
09.234	non-2-enoato di metile	111-79-5	1813	2099				EFSA
09.235	dec-2-enoato di butile	7492-45-7	1348	2100				EFSA
09.236	undec-9-enoato di metile	5760-50-9	342	2101				JECFA
09.237	undec-10-enoato di etile	692-86-4	343	10634				JECFA
09.238	undec-10-enoato di butile	109-42-2	344	2103				JECFA
09.239	2-undecinoato di metile	10522-18-6	1358	2111				EFSA
09.240	formiato di es-3(cis)-enile	33467-73-1	123	2153				JECFA
09.244	esanoato di allile	123-68-2	3	2181			*	JECFA
09.246	ottadecanoato di butile	123-95-5	184	2189				JECFA
09.247	crotonato di allile	20474-93-5		2222			*	EFSA
09.248	trans-2-butenato di etile	623-70-1		2244				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.249	butirrato di 1-metil-2-fenetile	68922-11-2	814	2276				EFSA
09.250	valerato di isobutile	10588-10-0		2303				SCF/CoE
09.251	decanoato di metile	110-42-9		2304				SCF/CoE
09.253	acetato di 2-isopropil-5-metilfenile	528-79-0		2308				EFSA
09.254	acetato di 3-ottile	4864-61-3	313	2347				JECFA
09.256	nonanoato di propile	6513-03-7		2351				SCF/CoE
09.258	pentacetato di D-glucosio	3891-59-6						EFSA
09.260	(E,Z)-deca-2,4-dienoato di etile	3025-30-7	1192	10574				EFSA
09.261	esanoato di 2-fenetile	6290-37-5	995	10882				EFSA
09.262	ottanoato di fenetile	5457-70-5	996	10884				EFSA
09.263	tripropionato di glicerile	139-45-7	921	10657				EFSA
09.264	butirrato di sec-butan-3-onile	84642-61-5	407	10525				JECFA
09.265	ott-4-enoato di etile	34495-71-1	338	10619				JECFA
09.266	2-butenato di esile	19089-92-0	1807	10688				EFSA
09.267	es-3-enoato di metile	2396-78-3	334	10801				JECFA
09.268	ott-4(cis)-enoato di metile	21063-71-8	337	10834				JECFA
09.269	acetato di fenchile	13851-11-1	1399	11769				EFSA
09.270	butirrato di es-3-enile	16491-36-4	157	11859				JECFA
09.271	esanoato di es-3-enile	31501-11-8	165	11779				JECFA
09.272	formiato di mirtenile	72928-52-0	983	10858			*	EFSA
09.273	crotonato di isobutile	589-66-2	1206	10706				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.274	undecanoato di etile	627-90-7	36	10633				JECFA
09.275	acetato di ept-3(trans)-enile	1576-77-8	135	10662				JECFA
09.276	acetato di ott-2-enile	3913-80-2	1367	11906			*	EFSA
09.277	butirrato di ott-2(trans)-enile	84642-60-4	1368	11907			*	EFSA
09.278	acetato di p-menta-1,8-dien-7-ile	15111-96-3	975	10742			*	EFSA
09.280	diacetato di nonan-1,4-diile	67715-81-5	609	11927	Minimo 92 %. Componenti secondari: 5-8 % monoacetato			JECFA
09.281	acetato di ott-1-en-3-ile	2442-10-6	1836	11716			*	EFSA
09.282	butirrato di ott-1-en-3-ile	16491-54-6	1837				*	EFSA
09.283	dec-2-enoato di (E)-etile	7367-88-6	1814	10577				EFSA
09.284	dec-4-enoato di etile	76649-16-6	341	10578				JECFA
09.285	ott-2(trans)-enoato di etile	7367-82-0	1812	10617				EFSA
09.286	acetato di 2-metilbutile	624-41-9	138	10762				JECFA
09.287	deca-2,4-dienoato di propile	28316-62-3		10889				EFSA
09.288	4-(4-acetossifenil)butan-2-one	3572-06-3	731		Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-5 % orto-isomero			EFSA
09.289	acetato di alfa-canfolene	36789-59-0	969					EFSA
09.290	otta-4,7-dienoato di etile	69925-33-3	339					JECFA
09.291	es-3-enoato di es-3-enile	61444-38-0	336					JECFA
09.292	2-esenoato di esile	33855-57-1	1810		Minimo 92 %. Componenti secondari: 6-8 % trans-3-esenoato di esile			EFSA
09.294	acetato di 2-metilbenzile	17373-93-2	863		Minimo 98 % (somma degli isomeri o-, m-			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					e p-)			
09.298	non-3-enoato di metile	13481-87-3	340					JECFA
09.299	ott-2(trans)-enoato di metile	7367-81-9	1811	11800	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % trans-3-esanoato			EFSA
09.300	(E,E)-esa-2,4-dienoato di metile	689-89-4	1177					EFSA
09.301	ottanoato di p-tolile	59558-23-5	703					EFSA
09.302	acetato di mirtenile	1079-01-2	982	10887			*	EFSA
09.303	isovalerato di ept-2-enile	253596-70-2	1799	10664			*	EFSA
09.304	isovalerato di sec-eptile	238757-71-6		10806				EFSA
09.305	acetato di beta-ionile	22030-19-9	1409	10702	Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-5 % acido acetico e 1-2 % beta-ionolo		*	EFSA
09.306	acetato di 2-metossicinnamile (miscela di isomeri)	110823-66-0		10752				EFSA
09.307	dodecanoato di 2-metilbutile	93815-53-3		10766				EFSA
09.312	esa-2,4-dienoato di allile	7493-75-6	8	2182			*	JECFA/ EFSA
09.313	2-metilbutirrato di benzile	56423-40-6		10523				EFSA
09.314	crotonato di benzile	65416-24-2						EFSA
09.315	dodecanoato di benzile	140-25-0						EFSA
09.316	esanoato di benzile	6938-45-0		10521				EFSA
09.317	lattato di benzile	2051-96-9						EFSA
09.318	ottanoato di benzile	10276-85-4						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.319	butirrato di DL-bornile	13109-70-1	1412					EFSA
09.321	2-metilbut-2(cis)-enoato di butile	7785-64-0						EFSA
09.323	acetato di sec-butile	105-46-4		10527				EFSA
09.324	but-(2E)-enoato di butile	591-63-9						EFSA
09.325	butirrato di sec-butile	819-97-6		10528				EFSA
09.326	deca-(2E,4Z)-dienoato di butile	28369-24-6		10529				EFSA
09.327	decanoato di butile	30673-36-0		10530				EFSA
09.328	formiato di sec-butile	589-40-2		10532				EFSA
09.329	es-2-enoato di butile	13416-74-5						EFSA
09.330	es-(3E)-enoato di butile	118869-62-8						EFSA
09.331	esadecanoato di butile	111-06-8						EFSA
09.332	esanoato di sec-butile	820-00-8		10533				EFSA
09.333	lattato di sec-butile	18449-60-0						EFSA
09.334	nonanoato di butile	50623-57-9						EFSA
09.335	ott-2-enoato di butile	57403-32-4		10536				EFSA
09.337	acetato di carvacrile	6380-28-5						EFSA
09.339	2-metilcrotonato di cinnamile (miscela di isomeri)	61792-12-9						EFSA
09.340	2-metilbut-2-enoato di citronellile	24717-85-9	1823					EFSA
09.341	esanoato di citronellile	10580-25-3						EFSA
09.342	acetato di ciclogeranile	69842-11-1						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.345	succinato di di-isopentile	818-04-2		10555				EFSA
09.346	malato di dibutile	6280-99-5						EFSA
09.347	succinato di dibutile	141-03-7						EFSA
09.348	adipato di dietile	141-28-6						EFSA
09.349	citrato di dietile	32074-56-9						EFSA
09.350	fumarato di dietile	623-91-6						EFSA
09.351	maleato di dietile	141-05-9		10551				EFSA
09.352	nonandioato di dietile	624-17-9		10549				EFSA
09.353	ossalato di dietile	95-92-1						EFSA
09.354	pentandioato di dietile	818-38-2						EFSA
09.355	acetato di neo diidrocarvile	56422-50-5		10859				EFSA
09.356	propionato di 1,1-dimetiletile	20487-40-5						EFSA
09.358	acetato di 3,7-dimetilottile	20780-49-8		10899				EFSA
09.360	2-acetossipropionato di etile	2985-28-6						EFSA
09.362	2-idrossi-4-metilbenzoato di etile	60770-00-5						EFSA
09.363	2-metossibenzoato di etile	7335-26-4						EFSA
09.364	2-fenilpropionato di etile	2510-99-8						EFSA
09.365	3-metilcrotonato di etile	638-10-8		10610				EFSA
09.367	4-idrossibenzoato di etile	120-47-8						EFSA
09.368	4-metilpent-3-enoato di etile	6849-18-9		10615				EFSA
09.370	dec-9-enoato di etile	67233-91-4		10579				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.371	deca-2,4,7-trienoato di etile	78417-28-4	1193	10576				EFSA
09.372	dodec-(2E)-enoato di etile	28290-90-6		10584				EFSA
09.374	ept-(2E)-enoato di etile	54340-72-6						EFSA
09.375	metacrilato di etile	97-63-2						EFSA
09.377	ott-3-enoato di etile	1117-65-3	1632	10618				EFSA
09.379	pent-2-enoato di etile	2445-93-4		10623				EFSA
09.380	pentadecanoato di etile	41114-00-5		10622				EFSA
09.381	acetato di 2-etilesile	103-09-3						EFSA
09.382	2-metilbutirrato di geranile	68705-63-5	1820					EFSA
09.383	2-metilcrotonato di geranile	7785-33-3	1822	11829				EFSA
09.385	acetato di ept-2-enile	16939-73-4	1798	10661			*	EFSA
09.386	acetato di sec-ept-4(cis)-enile	94088-33-2						EFSA
09.387	2-metilbutirrato di eptile	50862-12-9		10668				EFSA
09.388	acetato di sec-eptile	5921-82-4		10802				EFSA
09.390	esanoato di eptile	6976-72-3		10666				EFSA
09.391	esanoato di sec-eptile	6624-58-4		10805				EFSA
09.392	isovalerato di eptile	56423-43-9		10667				EFSA
09.394	acetato di E-es-2-enile	2497-18-9	1355	643	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % acetato di (Z)-2-esenile		*	EFSA
09.395	propionato di E-es-2-enile	53398-80-4	1378	11830			*	EFSA
09.396	butirrato di es-2-enile	53398-83-7	1375				*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.397	formiato di es-2-enile	53398-78-0	1376	11858	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % acido esanoico e 2-3 % 2-esenolo		*	EFSA
09.398	esanoato di es-(2E)-enile	53398-86-0	1381				*	EFSA
09.399	isovalerato di (2E)-esenile	68698-59-9	1377				*	EFSA
09.400	fenilacetato di es-2-enile	68133-78-8					*	EFSA
09.401	acetoacetato di isopentile	2308-18-1	598	227				JECFA
09.402	acetoacetato di etile	141-97-9	595	240				JECFA
09.403	acetoacetato di butile	591-60-6	596	241				JECFA
09.404	acetoacetato di isobutile	7779-75-1	597	242				JECFA
09.405	acetoacetato di geranile	10032-00-5	599	243				JECFA
09.406	3-ossobutirrato di benzile	5396-89-4	848	244				EFSA
09.407	3-metilcrotonato di 2-fenetile	42078-65-9	998	246				EFSA
09.408	2-metilbut-2(cis)-enoato di isobutile	7779-81-9	1213	247				EFSA
09.409	2-metilbutirrato di etile	7452-79-1	206	265				JECFA
09.410	2-etilbutirrato di allile	7493-69-8	11	281			*	JECFA/ EFSA
09.411	cicloesanbutirrato di allile	7493-65-4	14	283			*	JECFA/ EFSA
09.412	isobutirrato di metile	547-63-7	185	287				JECFA
09.413	isobutirrato di etile	97-62-1	186	288				JECFA
09.414	isobutirrato di propile	644-49-5	187	289				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.415	isobutirrato di isopropile	617-50-5	309	290				JECFA
09.416	isobutirrato di butile	97-87-0	188	291				JECFA
09.417	isobutirrato di isobutile	97-85-8	194	292				JECFA
09.418	isobutirrato di pentile	2445-72-9		293				EFSA
09.419	isobutirrato di isopentile	2050-01-3	49	294				JECFA
09.420	isobutirrato di eptile	2349-13-5	190	295				JECFA
09.421	isobutirrato di citronellile	97-89-2	71	296	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-5 % citronellolo			JECFA
09.423	isobutirrato di linalile	78-35-3	362	298				JECFA
09.424	isobutirrato di nerile	2345-24-6	73	299	Minimo 92 %. Componenti secondari: 2-5 % nerolo e 1-2 % geraniolo			JECFA
09.425	2-metilpropionato di terpinile	7774-65-4	371	300				JECFA
09.426	isobutirrato di benzile	103-28-6	844	301				EFSA
09.427	isobutirrato di fenetile	103-48-0	992	302				EFSA
09.428	isobutirrato di 3-fenilpropile	103-58-2	640	303				EFSA
09.429	isobutirrato di p-tolile	103-93-5	701	304				EFSA
09.430	isobutirrato di piperonile	5461-08-5	895	305				EFSA
09.431	isobutirrato di geranile	2345-26-8	72	306				JECFA
09.432	4-metilvalerato di metile	2412-80-8	216	322				JECFA
09.433	etil lattato	97-64-3	931	371				EFSA
09.434	lattato di butile	138-22-7	932	372				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.435	4-ossovalerato di etile	539-88-8	607	373				JECFA
09.436	4-ossovalerato di butile	2052-15-5	608	374				JECFA
09.439	malato di dietile	7554-12-3	620	382				JECFA
09.441	malonato di butile etile	17373-84-1	615	384				JECFA
09.442	piruvato di etile	617-35-6	938	430				EFSA
09.443	piruvato di isopentile	7779-72-8	939	431				EFSA
09.444	succinato di dietile	123-25-1	617	438				JECFA
09.445	succinato di dimetile	106-65-0	616	439				JECFA
09.446	tartrato di dietile	87-91-2	622	440				JECFA
09.447	isovalerato di etile	108-64-5	196	442				JECFA
09.448	isovalerato di propile	557-00-6	197	443				JECFA
09.449	isovalerato di butile	109-19-3	198	444				JECFA
09.450	isovalerato di isopropile	32665-23-9	310	445				JECFA
09.451	isovalerato di ottile	7786-58-5	200	446				JECFA
09.452	isovalerato di nonile	7786-47-2	201	447				JECFA
09.453	isovalerato di geranile	109-20-6	75	448				JECFA
09.454	isovalerato di linalile	1118-27-0	363	449				JECFA
09.455	isovalerato di mentile	16409-46-4	432	450				JECFA
09.456	isovalerato di DL-bornile	76-50-6	1393	451				EFSA
09.457	isovalerato di DL-isobornile	7779-73-9	1394	452				EFSA
09.458	isovalerato di benzile	103-38-8	845	453				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.459	isovalerato di cinnamile	140-27-2	654	454				EFSA
09.460	isovalerato di citronellile	68922-10-1		455				SCF/CoE
09.461	isovalerato di terpinile	1142-85-4	372	456				JECFA
09.462	isovalerato di metile	556-24-1	195	457				JECFA
09.463	3-metilbutirrato di 3-metilbutile	659-70-1	50	458				JECFA
09.464	isovalerato di cicloesile	7774-44-9	1096	459				EFSA
09.465	isovalerato di rodinile	7778-96-3	77	460				JECFA
09.466	isovalerato di fenetile	140-26-1	994	461				EFSA
09.467	isovalerato di 3-fenilpropile	5452-07-3	641	462				EFSA
09.468	isovalerato di alfa-pentilcinnamile	7493-80-3	678	463				EFSA
09.469	cicloesanvalerato di allile	7493-68-7	15	474			*	JECFA/ EFSA
09.470	isobutirrato di cinnamile	103-59-3	653	496				EFSA
09.471	isovalerato di nerile	3915-83-1	76	508				JECFA
09.472	isovalerato di isobutile	589-59-3	203	568				JECFA
09.473	isobutirrato di ottile	109-15-9	192	593				JECFA
09.474	sebacato di dibutile	109-43-3	625	622	Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-4 % butile estere di acidi grassi C14, C16 e C18			JECFA
09.475	sebacato di dietile	110-40-7	624	623				JECFA
09.476	3-fenil-3-ossopropionato di etile	94-02-0	834	627	Minimo 88 %. Componenti secondari: 7-9 % benzoato di etile			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.478	isobutirrato di esile	2349-07-7	189	646				JECFA
09.480	isobutirrato di o-tolile	36438-54-7	700	681				EFSA
09.481	carbonato di dietile	105-58-8		710				SCF/CoE
09.482	cicloesanacetato di allile	4728-82-9	12	2070			*	JECFA/ EFSA
09.483	2-metilbutirrato di metile	868-57-5	205	2085	Minimo 92 %. Componenti secondari: 5-7 % isovalerato di metile			JECFA
09.484	isobutirrato di 1,1-dimetil-3-fenilpropile	10031-71-7	1461	2086				EFSA
09.485	isobutirrato di 2-fenilpropile	65813-53-8	1470	2087				EFSA
09.486	isobutirrato di 1-fenetile	7775-39-5	804	2088				EFSA
09.487	isobutirrato di 2-fenossietile	103-60-6	1028	2089				EFSA
09.488	cicloesanpropionato di etile	10094-36-7	966	2095				EFSA
09.489	isovalerato di allile	2835-39-4	7	2098			*	JECFA/ EFSA
09.490	malonato di dietile	105-53-3	614	2106				JECFA
09.491	butil-o-butirillattato	7492-70-8	935	2107				EFSA
09.492	cicloesanesanoato di allile	7493-66-5	16	2180			*	JECFA/ EFSA
09.493	2-metilcrotonato di allile	7493-71-2	10	2183			*	JECFA/ EFSA
09.494	2-metilcrotonato di benzile	37526-88-8	846	2184				EFSA
09.495	2-metilcrotonato di etile	5837-78-5	1824	2185				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.496	2-metilcrotonato di fenetile	55719-85-2	997	2186				EFSA
09.498	cicloesanpropionato di allile	2705-87-5	13	2223			*	JECFA/ EFSA
09.499	isovalerato di pentile	25415-62-7		2224				EFSA
09.501	2-acetil-3-fenilpropionato di etile	620-79-1	835	2241				EFSA
09.502	lattato di etile butirile	71662-27-6		2242				EFSA
09.505	isovalerato di es-3-enile	10032-11-8	202	2344				JECFA
09.506	2-metilbutirrato di es-3-enile	10094-41-4	211	2345				JECFA
09.507	2-metilbutirrato di esile	10032-15-2	208	4132				JECFA
09.508	2,3-dimetilcrotonato di benzile	7492-69-5	847	11868				EFSA
09.509	isobutirrato di 1-metil-1-fenetile	7774-60-9	1657	11828				EFSA
09.510	aconitato di etile	1321-30-8	628	11845				JECFA
09.511	acetilcitrato di tributile	77-90-7	630					JECFA
09.512	citrato di trietile	77-93-0	629	11762				JECFA
09.513	2-metilcrotonato di isopropile	1733-25-1	312	10733				JECFA
09.514	2,4-diossoesanoato di etile	13246-52-1	603	11903				JECFA
09.515	2-etilbutirrato di geranile	73019-14-4	78	11667				JECFA
09.516	2-metilbutirrato di 2-metilbutile	2445-78-5	212	10773	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-7 % 2-metilbutil 3-metilbutirato			JECFA
09.517	citronellato di metile	2270-60-2	354	10781				JECFA
09.518	isovalerato di 4-metilfenile	55066-56-3	702	10545				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.519	2-metilbutirrato di butile	15706-73-7	207	10534				JECFA
09.520	3-osso-2-pentil-1-ciclopentilacetato di metile	24851-98-7		10785				EFSA
09.521	3-osso-2-pent-2-enil-1-ciclopentilacetato di metile	39924-52-2	1400	10821	Miscela di isomeri: trans-trans isomero: 2-8 %; trans-cis isomero: 84-92 %; cis-cis isomero: 3-8 %. Somma dei tre picchi principali: 98-100 %			EFSA
09.522	3-idrossibutirrato di etile	5405-41-4	594	10596				JECFA
09.523	isobutirrato di dodecile	6624-71-1	193	10563				JECFA
09.524	2-metilpent-3-enoato di etile	1617-23-8	350	10612				JECFA
09.525	isobutirrato di maltile	65416-14-0	1482	10739			*	EFSA
09.526	2-metilvalerato di etile	39255-32-8	214	10616				JECFA
09.527	2-metilpent-4-enoato di etile	53399-81-8	351	10613				JECFA
09.528	isobutirrato di trans-3-eptenile		191	10663				JECFA
09.529	isovalerato di esile	10032-13-0	199	10692				JECFA
09.530	2-metilbutirrato di isopentile	27625-35-0	51	10721				JECFA
09.531	isovalerato di 2-metilbutile	2445-77-4	204	10772				JECFA
09.532	3-idrossiesanoato di metile	21188-58-9	600	10812				JECFA
09.533	brasilato di etile	105-95-3	626	10571				JECFA
09.534	cicloesancarbossilato di etile	3289-28-9	963	11916				EFSA
09.535	3-idrossiesanoato di etile	2305-25-1	601	11764				JECFA
09.536	cicloesancarbossilato di metile	4630-82-4	962	11920				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.537	2-metilbutirrato di ottile	29811-50-5	209	10866				JECFA
09.538	2-metilbutirrato di fenetile	24817-51-4	993	10883				EFSA
09.539	2-metilcrotonato di ott-3-ile	94133-92-3	448					JECFA
09.540	2-metilpenta-3,4-dienoato di etile	60523-21-9	353					EFSA
09.541	3-metilvalerato di etile	5870-68-8	215					JECFA
09.542	3-ossosanoato di etile	3249-68-1	602					JECFA
09.543	5-idrossidecanoato di glicerile	26446-31-1	923	10648	Miscela di 9-11 % glicerolo; 24-30 % delta-decalattone; 25-34 % monogliceride, 13-21 % digliceride e 6-11 % trigliceride			EFSA
09.544	5-idrossidodecanoato di glicerile	26446-32-2	924	10649	Miscela di 5-8 % glicerolo; 37-47 % delta-dodecalattone; 16-28 % monogliceride; 11-19 % digliceride e 3-7 % trigliceride			EFSA
09.545	lattato di es-(3Z)-enile	61931-81-5	934	10681				EFSA
09.546	esil-2-metilpent-(3 e 4)-enoato	58625-95-9	352					JECFA
09.547	2-metilbutirrato di isopropile	66576-71-4	210					JECFA
09.548	2-idrossi-4-metilvalerato di metile	40348-72-9	590					JECFA
09.549	2-metilvalerato di metile	2177-77-7	213					JECFA
09.550	2-osso-3-metilvalerato di metile	3682-42-6	591					JECFA
09.551	lattato di l-mentile	59259-38-0	433					JECFA
09.552	acido 3-ossodecanoico gliceride	91052-69-6	914	10650				EFSA
09.553	acido 3-ossododecanoico gliceride	91052-70-9	915	10651				EFSA
09.554	acido 3-ossosadecanoico gliceride	91052-71-0	917	10652				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.555	acido 3-ossoesanoico gliceride	91052-72-1	910	10653				EFSA
09.556	acido 3-ossottanoico gliceride	91052-68-5	911	10654				EFSA
09.557	acido 3-ossotetradecanoico gliceride	91052-73-2	916	10655				EFSA
09.558	malonato di dimetile	108-59-8		11754				EFSA
09.559	2-metilcrotonato di es-3(cis)-enile	67883-79-8	1277					EFSA
09.560	anisato di es-3(cis)-enile	121432-33-5						EFSA
09.561	antranilato di es-3(cis)-enile	65405-76-7	1538	10676				EFSA
09.562	formiato di trans-3-esenile	56922-80-6					*	EFSA
09.563	isobutirrato di es-3(cis)-enile	41519-23-7	1275	11783				EFSA
09.564	propionato di es-3(cis)-enile	33467-74-2	1274	10683				EFSA
09.565	2-ossopropionato di (3Z)-esenile	68133-76-6	1846	10684				EFSA
09.566	(E)-but-2-enoato di (3Z)-esenile	65405-80-3	1276					EFSA
09.567	decanoato di es-(3Z)-enile	85554-69-4						EFSA
09.568	(E)-esenoato di (3Z)-esenile	53398-87-1	1279		Minimo 86 %. Componenti secondari: 6-7 % 3-esenoato di 3-esenile e 4-5 % 2-esenoato di 1-esenile			EFSA
09.569	ottanoato di es-(3Z)-enile	61444-41-5						EFSA
09.570	salicilato di (Z)-es-3-enile	65405-77-8		10685				EFSA
09.571	valerato di (3Z)-esenile	35852-46-1	1278	10686				EFSA
09.572	acetato di es-(4Z)-enile	42125-17-7						EFSA
09.573	acetato di esa-2,4-dienile	1516-17-2	1780	10675			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.574	acetato di esadec-1-ile	629-70-9						EFSA
09.575	eptanoato di (3Z)-esenile	61444-39-1						EFSA
09.578	(E)-but-2-enoato di esile	1617-25-0		10688				EFSA
09.579	dodecanoato di esile	34316-64-8						EFSA
09.580	lattato di esile	20279-51-0						EFSA
09.581	salicilato di esile	6259-76-3		10695				EFSA
09.582	tetradecanoato di esile	42231-99-2						EFSA
09.583	valerato di esile	1117-59-5		10696				EFSA
09.584	isobutirrato di isobornile	85586-67-0	1863					EFSA
09.585	2-metilbutirrato di isobutile	2445-67-2		10710				EFSA
09.586	2-metilprop-2-enoato di isobutile	97-86-9						EFSA
09.587	decanoato di isobutile	30673-38-2		10707				EFSA
09.588	dodecanoato di isobutile	37811-72-6		10708				EFSA
09.589	esadecanoato di isobutile	110-34-9		10715				EFSA
09.590	lattato di isobutile	585-24-0		10709				EFSA
09.592	ottadecanoato di isobutile	646-13-9						EFSA
09.593	ottanoato di isobutile	5461-06-3		10714				EFSA
09.594	tetradecanoato di isobutile	25263-97-2		10712				EFSA
09.596	(Z)-but-2-enoato di isopentile	10482-55-0						EFSA
09.598	decanoato di isopentile	2306-91-4						EFSA
09.599	eptanoato di isopentile	109-25-1		10719				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.600	esadecanoato di isopentile	81974-61-0		10723				EFSA
09.601	lattato di isopentile	19329-89-6		10720				EFSA
09.602	tetradecanoato di isopentile	62488-24-8		10722				EFSA
09.603	crotonato di isopropile	6284-46-4		10729				EFSA
09.604	decanoato di isopropile	2311-59-3		10730				EFSA
09.605	dodecanoato di isopropile	10233-13-3						EFSA
09.606	esadecanoato di isopropile	142-91-6		10732				EFSA
09.608	ottanoato di isopropile	5458-59-3		10731				EFSA
09.609	valerato di isopropile	18362-97-5						EFSA
09.611	acetato di 4-isopropilbenzile	59230-57-8						EFSA
09.612	acetato di lavandulile	25905-14-0						EFSA
09.614	valerato di linalile	10471-96-2		10738				EFSA
09.615	acetato di p-ment-1-en-9-ile	28839-13-6	972	10748				EFSA
09.616	succinato di mono-ment-3-ile	77341-67-4	447					JECFA
09.617	acetato di p-mentan-8-ile	58985-18-5						EFSA
09.618	formiato di mentile	2230-90-2		10751				EFSA
09.619	esanoato di (1R,2S,5R)-mentile	6070-16-2						EFSA
09.620	fenilacetato di mentile	1154-92-3						EFSA
09.621	salicilato di (1R,2S,5R)-mentile	89-46-3						EFSA
09.623	2,4-diidrossi-3,6-dimetilbenzoato di metile	4707-47-5						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.624	2-metilcrotonato di metile	6622-76-0						EFSA
09.625	2-metilpent-3(E)-enoato di metile	33603-30-4						EFSA
09.626	2-ossopropionato di metile	600-22-6		10848				EFSA
09.629	3-acetossiesanoato di metile	21188-60-3		10755				EFSA
09.631	4-metilbenzoato di metile	99-75-2						EFSA
09.632	5-acetossiesanoato di metile	35234-22-1	1719	10756				EFSA
09.633	5-idrossidecanoato di metile	101853-47-8						EFSA
09.634	acetoacetato di metile	105-45-3						EFSA
09.636	crotonato di metile	623-43-8						EFSA
09.637	dec-2-enoato di metile	2482-39-5		11799				EFSA
09.638	dec-(4Z)-enoato di metile	7367-83-1		10784				EFSA
09.639	(E,Z)-deca-2,4-dienoato di metile	4493-42-9	1191		Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-5 % (E,E) 2,4-decadienoato di metile			EFSA
09.640	deca-4,8-dienoato di metile	1191-03-3		10782				EFSA
09.641	dodec-(2E)-enoato di metile	6208-91-9		10792				EFSA
09.642	formiato di metile	107-31-3		10795				EFSA
09.643	geranato di metile	1189-09-9		10797				EFSA
09.644	lattato di (S)-metile	27871-49-4						EFSA
09.645	miscela di linoleato di metile e linolenato di metile			346, 713, 714	44-46 % linolenato di metile; 18-20 % linoleato di metile; 22-25 % stearato di metile e oleato di metile; 7-8 % palmitato di metile			SCF/CoE/JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.647	metacrilato di metile	80-62-6	1834					EFSA
09.648	N,N-dimetilantranilato di metile	10072-05-6	1551					EFSA
09.649	N-acetilantranilato di metile	2719-08-6	1550					EFSA
09.650	N-formilantranilato di metile	41270-80-8	1549					EFSA
09.651	ottadecanoato di metile	112-61-8		10849				EFSA
09.652	oleato di metile	112-62-9		10836				EFSA
09.655	acetato di 3-metilbut-3-enile	5205-07-2	1269					EFSA
09.656	benzoato di 3-metilbut-3-enile	5205-12-9						EFSA
09.657	acetato di 1-metilbutile	626-38-0	1146	10761				EFSA
09.658	butirrato di 1-metilbutile	60415-61-4	1142	10763				EFSA
09.659	butirrato di 2-metilbutile	51115-64-1						EFSA
09.660	decanoato di 2-metilbutile	68067-33-4		10765				EFSA
09.661	formiato di 2-metilbutile	35073-27-9						EFSA
09.662	esanoato di 2-metilbutile	2601-13-0		10768				EFSA
09.663	isobutirrato di 2-metilbutile	2445-69-4		10770				EFSA
09.664	ottanoato di 2-metilbutile	67121-39-5		10776				EFSA
09.665	propionato di 2-metilbutile	2438-20-2		10778				EFSA
09.666	tetradecanoato di 2-metilbutile	93805-23-3		10774				EFSA
09.670	acetato di mirtanile	29021-36-1						EFSA
09.671	acetato di (3S,6Z)-nerolidile	56001-43-5		10862				EFSA
09.672	acetato di non-(3Z)-enile	13049-88-2						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.673	acetato di non-(6Z)-enile	76238-22-7						EFSA
09.674	acetato di (E,Z)-3,6-nonadien-1-olo	211323-05-6	1285					EFSA
09.676	acetato di sec-ottile	2051-50-5		10799				EFSA
09.677	esanoato di ottile	4887-30-3		10865				EFSA
09.678	esanoato di pent-2-enile	74298-89-8	1795				*	EFSA
09.679	2-metilbutirrato di pentile	68039-26-9		10875				EFSA
09.680	2-metilisocrotonato di pentile	7785-63-9						EFSA
09.681	dodecanoato di pentile	5350-03-8						EFSA
09.682	esadecanoato di pentile	31148-31-9						EFSA
09.683	lattato di pentile	6382-06-5						EFSA
09.684	2-butenato di (E)-2-feniletile	68141-20-8		10880				EFSA
09.685	decanoato di 2-feniletile	61810-55-7		10881				EFSA
09.686	lattato di fenetile	155449-46-0						EFSA
09.687	butirrato di 2-fenossietile	23511-70-8						EFSA
09.688	acetato di fenile	122-79-2	734	10878				EFSA
09.689	salicilato di fenile	118-55-8	736	11814				EFSA
09.690	butirrato di 3-fenilpropile	7402-29-1						EFSA
09.691	acetato di fitile	10236-16-5	1833					EFSA
09.692	acetato di prenile	1191-16-8	1827	11796				EFSA
09.693	benzoato di prenile	5205-11-8						EFSA
09.694	formiato di prenile	68480-28-4	1826					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.695	isobutirrato di prenile	76649-23-5	1828					EFSA
09.696	salicilato di prenile	68555-58-8						EFSA
09.698	2-metilbutirrato di propile	37064-20-3		10891				EFSA
09.699	crotonato di propile	10352-87-1						EFSA
09.700	decanoato di propile	30673-60-0						EFSA
09.701	fenossiacetato di allile	7493-74-5	18	228			*	JECFA/ EFSA
09.702	fenilacetato di propile	4606-15-9	1010	229				EFSA
09.703	fenilacetato di ottile	122-45-2	1017	230				EFSA
09.704	fenilacetato di (2E)-geranile	102-22-7	1020	231				EFSA
09.705	fenilacetato di benzile	102-16-9	849	232				EFSA
09.706	fenilacetato di anisile	102-17-0	876	233				EFSA
09.707	fenilacetato di fenetile	102-20-5	999	234				EFSA
09.708	fenilacetato di cinnamile	7492-65-1	655	235				EFSA
09.709	fenilacetato di p-tolile	101-94-0	705	236				EFSA
09.710	fenilacetato di isoeugenile	120-24-1	1263	237				EFSA
09.711	fenilacetato di guaiacile	4112-89-4	719	238				EFSA
09.712	fenilacetato di santalile	1323-75-7	1022	239			*	EFSA
09.713	4-metossibenzoato di metile	121-98-2	884	248				EFSA
09.714	4-metossibenzoato di etile	94-30-4	885	249				EFSA
09.715	antranilato di metile	134-20-3	1534	250				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.716	antranilato di etile	87-25-2	1535	251				EFSA
09.717	antranilato di butile	7756-96-9	1536	252				EFSA
09.718	antranilato di isobutile	7779-77-3	1537	253				EFSA
09.719	antranilato di allile	7493-63-2	20	254			*	JECFA/ EFSA
09.721	antranilato di linalile	7149-26-0	1540	256				EFSA
09.722	antranilato di cicloesile	7779-16-0	1541	257				EFSA
09.723	antranilato di fenetile	133-18-6	1543	258				EFSA
09.724	antranilato di alfa-terpinile	14481-52-8	1542	259				EFSA
09.725	benzoato di metile	93-58-3	851	260				EFSA
09.726	benzoato di etile	93-89-0	852	261				EFSA
09.727	benzoato di benzile	120-51-4	24	262				EFSA
09.728	4-fenilbutirrato di etile	10031-93-3	1458	307				EFSA
09.729	4-fenilbutirrato di metile	2046-17-5	1464	308				EFSA
09.730	cinnamato di etile	103-36-6	659	323				EFSA
09.731	cinnamato di propile	7778-83-8	660	324				EFSA
09.732	cinnamato di isopropile	7780-06-5	661	325				EFSA
09.733	cinnamato di butile	538-65-8	663	326				EFSA
09.734	cinnamato di isobutile	122-67-8	664	327				EFSA
09.735	cinnamato di pentile (miscela di isomeri)	3487-99-8		328				EFSA
09.736	cinnamato di linalile	78-37-5	668	329				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.737	cinnamato di (S)-terpinile	10024-56-3	669	330				EFSA
09.738	cinnamato di benzile	103-41-3	670	331				EFSA
09.739	cinnamato di cinnamile	122-69-0	673	332				EFSA
09.740	cinnamato di metile	103-26-4	658	333				EFSA
09.741	cinnamato di allile	1866-31-5	19	334			*	JECFA/ EFSA
09.742	cinnamato di isopentile	7779-65-9	665	335				EFSA
09.743	cinnamato di fenetile	103-53-7	671	336				EFSA
09.744	cinnamato di cicloesile	7779-17-1	667	337				EFSA
09.745	cinnamato di 3-fenilpropile	122-68-9	672	338				EFSA
09.746	3-fenilpropionato di metile	103-25-3	643	427				EFSA
09.747	3-fenilpropionato di etile	2021-28-5	644	429				EFSA
09.748	salicilato di etile	118-61-6	900	432				EFSA
09.749	salicilato di metile	119-36-8	899	433				EFSA
09.750	salicilato di isobutile	87-19-4	902	434				EFSA
09.751	salicilato di isopentile	87-20-7	903	435				EFSA
09.752	salicilato di benzile	118-58-1	904	436				EFSA
09.753	salicilato di fenetile	87-22-9	905	437				EFSA
09.755	benzoato di isopentile	94-46-2	857	562	65-68 % benzoato di 3-metilbutile; 30-35 % benzoato di 2-metilbutile; 1-5 % benzoato di n-pentile			EFSA
09.756	fenilacetato di isobornile	94022-06-7		566				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.757	benzoato di isobutile	120-50-3	856	567				EFSA
09.758	p-terz-butilfenilacetato di metile	3549-23-3	1025	577				EFSA
09.761	fenilacetato di pentile	5137-52-0		612				EFSA
09.762	salicilato di pentile	2050-08-0		613				EFSA
09.763	salicilato di butile	2052-14-4	901	614				EFSA
09.764	N-etilantranilato di etile	38446-21-8	1547	629				EFSA
09.765	N-metilantranilato di etile	35472-56-1	1546	632				EFSA
09.766	benzoato di eugenile	531-26-0	1533	636				EFSA
09.767	benzoato di geranile	94-48-4	860	639				EFSA
09.768	benzoato di esile	6789-88-4	854	645				EFSA
09.769	N-metilantranilato di isobutile	65505-24-0	1548	649				EFSA
09.770	benzoato di isopropile	939-48-0	855	652				EFSA
09.771	benzoato di linalile	126-64-7	859	654				EFSA
09.772	fenilacetato di linalile	7143-69-3	1019	655				EFSA
09.774	benzoato di fenetile	94-47-3		667				EFSA
09.776	benzoato di propile	2315-68-6	853	677				EFSA
09.779	benzoato di butile	136-60-7		740				EFSA
09.780	benzoato di cinnamile	5320-75-2	760	743				EFSA
09.781	N-metilantranilato di metile	85-91-6	1545	756				EFSA
09.782	cinnamato di eptile	10032-08-3	666	2104				EFSA
09.783	fenilacetato di metile	101-41-7	1008	2155				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.784	fenilacetato di etile	101-97-3	1009	2156				EFSA
09.785	fenilacetato di citronellile	139-70-8	1021	2157				EFSA
09.786	fenilacetato di isopropile	4861-85-2	1011	2158				EFSA
09.787	fenilacetato di butile	122-43-0	1012	2159				EFSA
09.788	fenilacetato di isobutile	102-13-6	1013	2160				EFSA
09.789	fenilacetato di 3-metilbutile	102-19-2	1014	2161	62-64 % n-amile; 33-36 % isoamile			EFSA
09.790	fenilacetato di allile	1797-74-6	17	2162			*	JECFA/ EFSA
09.791	fenilacetato di (3S)-rodinile	10486-14-3	1018	2163				EFSA
09.796	2-metossibenzoato di metile	606-45-1	880	2192				EFSA
09.797	(p-tolilossi)acetato di etile	67028-40-4	1027	2243				EFSA
09.798	vanillato di etile	617-05-0		2302				EFSA
09.799	vanillato di metile	3943-74-6		2305				EFSA
09.801	antranilato di 2-naftile	63449-68-3	1544	11862				EFSA
09.802	2-etil-3-fenilpropionato di etile	2983-36-0	1475	10587				EFSA
09.803	dibenzoato di propilene glicole	19224-26-1	862	10890				EFSA
09.804	fenilacetato di esile	5421-17-0	1015	10694				EFSA
09.805	fenilacetato di es-3-enile	42436-07-7	1016	10682				EFSA
09.806	benzoato di (Z)-es-3-enile	25152-85-6	858	11778	93-97 % benzoato di cis-esenile; 1-2 % benzoato di trans-3-esenile			EFSA
09.807	salicilato di o-tolile	617-01-6	907					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.808	acetato di guaiale	134-28-1		10659				EFSA
09.811	isobutirrato di vanillina	20665-85-4	891					EFSA
09.812	tribenzoato di glicerile	614-33-5	861	10656				EFSA
09.813	dodecanoato di propile	3681-78-5						EFSA
09.814	esadecanoato di propile	2239-78-3		10893				EFSA
09.815	lattato di propile	616-09-1						EFSA
09.816	ottanoato di propile	624-13-5		10892				EFSA
09.818	acetato di 3,7,11-trimetildodeca-2,6,10-trienile	29548-30-9	1831					EFSA
09.819	acetato di 3,5,5-trimetilesile	58430-94-7						EFSA
09.820	acetato di undecile	1731-81-3		10906				EFSA
09.821	acetato di vetiverile	117-98-6	1867	11887			*	EFSA
09.822	acetato di iso-propenile	108-22-5	1835					EFSA
09.824	2-acetilbutirrato di etile	607-97-6						EFSA
09.825	benzoato di pentile	2049-96-9		2307				EFSA
09.829	acetato di etile cicloesile	5452-75-5		218				EFSA
09.830	acetato di terpineolo	8007-35-0	368	205				JECFA
09.831	3,7-dimetil-2,6-ottadienoato di etile	13058-12-3						EFSA
09.832	3-acetoesanoato di etile	21188-61-4		10566				EFSA
09.833	4-ossopentanoato di propile iso	21884-26-4						EFSA
09.835	decanoato di benzile	42175-41-7						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.836	benzoato di 3-fenilpropile	60045-26-3						EFSA
09.837	3-fenilpropionato di 3-fenilpropile	60045-27-4						EFSA
09.838	carbonato di (3Z)-esenile metile	67633-96-9						EFSA
09.839	3-metilbutirrato di decile	72928-48-4						EFSA
09.840	propil2,4-decadienoato	84788-08-9	1194	10889				EFSA
09.841	ottanoato di 2-esenile	85554-72-9	1796				*	EFSA
09.842	carbonato di l-mentolo etilene glicole	156324-78-6	443					JECFA
09.843	carbonato di mentolo 1- e 2-propilene glicole	30304-82-6					*	EFSA
09.846	formiato di 3-esenile	2315-09-5	1272	2153				EFSA
09.848	acetato di (-)-bornile	5655-61-8	1864					EFSA
09.850	trans-2-esenoato di etile	27829-72-7	1808	631				EFSA
09.852	2-idrossibenzoato di 2-metilbutile	51115-63-0						EFSA
09.854	2-metilbutanoato di cis-3-esenile	53398-85-9					*	EFSA
09.855	esanoato di (3E)-esenile	56922-82-8						EFSA
09.858	2-metil-2-butenato di fenilmetile	67674-41-3					*	EFSA
09.862	3-acetossi ottanoato di etile	85554-66-1						EFSA
09.865	(9Z)-ottadecenoato di esile	20290-84-0						EFSA
09.866	valerato di allile	6321-45-5					*	EFSA
09.870	carvil-3-metilbutirrato	94386-39-7						EFSA
09.871	decanoato di citronellile	72934-06-6						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.872	dodecanoato di citronellile	72934-07-7						EFSA
09.874	malato di di(2-metilbutile)	253596-99-5						EFSA
09.878	isovalerato di eugenile	61114-24-7	1532					EFSA
09.880	butirrato di ept-4-enile-2	233666-01-8						EFSA
09.884	es-3-enil-2-etilbutirrato	233666-04-1						EFSA
09.885	esadecanoato di es-3-enile	233666-03-0						EFSA
09.888	2-metilbutirrato di isobornile	94200-10-9	1869					EFSA
09.893	formiato di 2-isopropil-5-metilfenile	406700-80-9						EFSA
09.894	3-metilbutirrato di 2-metossi-4-(prop-1-enil)fenile	61114-23-6						EFSA
09.895	4-metossibenzil-2-metilpropionato	71172-26-4						EFSA
09.897	butirrato di 3-metilbut-3-en-1-ile	54702-13-5						EFSA
09.898	esanoato di 3-metilbut-3-en-1-ile	53655-22-4						EFSA
09.899	mirtenil-2-metilbutirrato	138530-44-6					*	EFSA
09.900	mirtenil-3-metilbutirrato	33900-84-4					*	EFSA
09.916	3-idrossiottanoato di etile	7367-90-0		10603				EFSA
09.917	4-pentenil acetato	1576-85-8	1270					EFSA
09.918	cis-4-decenil acetato	67452-27-1	1288					EFSA
09.919	etil 3-acetossi-2-metilbutirrato	139564-43-5	1718					EFSA
09.921	5-esenoato di etile	54653-25-7	1273					EFSA
09.922	(4Z)-etileptenoato	39924-27-1	1281					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.923	butirrato di ept-2-ile	39026-94-3	1144					EFSA
09.924	acetato di 3-eptile (miscela di R e S)	5921-83-5	1143					EFSA
09.925	acetato di nonan-3-ile	60826-15-5	1145					EFSA
09.926	formiato di ottan-3-ile	84434-65-1						EFSA
09.927	butirrato di rodinile	141-15-1	68		Minimo 85 %. Componenti secondari: 10-13 % rodinolo			JECFA
09.928	acetato di (3E)-esenile	3681-82-1						EFSA
09.929	glutarato di L-monomentil	220621-22-7						EFSA
09.930	cicloesile, acetato di 2-metilene-5-(1-metiletlenile)	71660-03-2	1098					EFSA
09.931	acetato di 2,6-dimetil-2,5,7-ottatrien-1-olo	999999-91-4	1226				*	EFSA
09.932	(5Z)-ottenilpropionato	196109-18-9	1282		Minimo 93 %. Componenti secondari: 2-3 % propionato di (E)-5-ottenile e 0,5-1 % (Z)-5-ottenolo			EFSA
09.933	isobutirrato di etilvanillina	188417-26-7	953					EFSA
09.934	(5Z)-ottenoato di metile	41654-15-3	1630					EFSA
09.935	glutarato di dimentile	406179-71-3						EFSA
09.936	acetato di 4,8-dimetil-3,7-nonadien-2-ile	91418-25-6	1847				*	EFSA
09.937	(3Z)-esenoato di metile	13894-62-7	1624					EFSA
09.938	acetato di 6-metil-5-epten-2-ile	19162-00-6	1838					EFSA
09.939	(3Z)-esenoato di etile	64187-83-3	1626					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
09.940	isobutirrato di rodinile	138-23-8	74	592				JECFA
09.942	2-metilbutil-3-metil-2-butenato	97890-13-6						EFSA
09.943	propionato di guaiacolo	7598-60-9						EFSA
09.944	butirrato di guaiacolo	4112-92-9						EFSA
09.945	isobutirrato di guaiacolo	723759-62-4						EFSA
09.946	acetato di diidrogalangale	129319-15-9						EFSA
09.947	acetato di (E,Z)-2,6-nonadienile	68555-65-7	1188				*	JECFA/ EFSA
09.948	acetato di (2E)-2-nonenile	30418-89-4					*	EFSA
09.949	(S)-3-idrossibutirrato di L-mentile	115869-76-6						EFSA
09.950	acetato di Z-5-ottenile	71978-00-2						EFSA
09.951	bis(2-etilesil)adipato (adipato di diottile)	123-79-5	1968					EFSA
10.001	nonano-1,4-lattone	104-61-0	229	178				JECFA
10.002	undecano-1,4-lattone	104-67-6	233	179				JECFA
10.003	esadec-6-eno-1,16-lattone	7779-50-2	240	180				JECFA
10.004	pentadecano-1,15-lattone	106-02-5	239	181				JECFA
10.005	3-propilidenftalide	17369-59-4	1168	494				EFSA
10.006	butirro-1,4-lattone	96-48-0	219	615				JECFA
10.007	decano-1,5-lattone	705-86-2	232	621				JECFA
10.008	dodecano-1,5-lattone	713-95-1	236	624				JECFA
10.009	dodec-6-eno-1,4-lattone	18679-18-0	249	625				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
10.010	esano-1,5-lattone	823-22-3	224	641				JECFA
10.011	undecano-1,5-lattone	710-04-3	234	688				JECFA
10.012	5-metilfuran-2(3H)-one	591-12-8	221	731				JECFA
10.013	pentano-1,4-lattone	108-29-2	220	757				JECFA
10.014	nonano-1,5-lattone	3301-94-8	230	2194				JECFA
10.015	ottano-1,5-lattone	698-76-0	228	2195				JECFA
10.016	tetradecano-1,5-lattone	2721-22-4	238	2196				JECFA
10.017	decano-1,4-lattone	706-14-9	231	2230				JECFA
10.018	4-butilottano-1,4-lattone	7774-47-2	227	2231				JECFA
10.019	dodecano-1,4-lattone	2305-05-7	235	2240				JECFA
10.020	eptano-1,4-lattone	105-21-5	225	2253				JECFA
10.021	esano-1,4-lattone	695-06-7	223	2254				JECFA
10.022	ottano-1,4-lattone	104-50-7	226	2274				JECFA
10.023	5-etil-3-idrossi-4-metilfuran-2(5H)-one	698-10-2	222	2300			*	JECFA/ EFSA
10.024	3-butilidenftalide	551-08-6	1170	10083				EFSA
10.025	3-butilftalide	6066-49-5	1169	10084				EFSA
10.026	3-eptildiidro-5-metil-2(3H)-furanone	40923-64-6	244	10953				JECFA
10.027	3,7-dimetilottano-1,6-lattone	499-54-7	237	11833	Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % acido 6-idrossi-3,7-dimetil-2-ottenoico lattone			JECFA
10.028	dodecano-1,6-lattone	16429-21-3	242					JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
10.029	decano-1,6-lattone	5579-78-2	241					JECFA
10.030	3-idrossi-4,5-dimetilfuran-2(5H)-one	28664-35-9	243	11834			*	JECFA/ EFSA
10.031	6-pentil-2H-piran-2-one	27593-23-3	245	10967				EFSA
10.033	dec-7-eno-1,5-lattone	34686-71-0	247					JECFA
10.034	5,6-diidro-3,6-dimetilbenzofuran-2(4H)-one	80417-97-6	1163				*	EFSA
10.035	undec-8-eno-1,5-lattone	68959-28-4	248					JECFA
10.036	5,6,7,7a-tetraidro-3,6-dimetilbenzofuran-2(4H)-one	13341-72-5	1162				*	EFSA
10.037	acido 5-idrossi-2-decenoico delta-lattone	54814-64-1	246					EFSA
10.038	dec-7-eno-1,4-lattone	67114-38-9						EFSA
10.039	cis-dec-7-eno-1,4-lattone	63095-33-0						EFSA
10.040	dec-8-eno-1,5-lattone	32764-98-0						EFSA
10.042	3,4-dimetil-5-pentilidenfuran-2(5H)-one	774-64-1		11873	Minimo 93 %. Componenti secondari: 1-2 % acido 3,4-dimetil 5-chetobutanoico gamma-lattone		*	EFSA
10.043	2,7-dimetilotta-5(trans),7-dieno-1,4-lattone	78548-56-8					*	EFSA
10.044	dodec-2-eno-1,5-lattone	16400-72-9	438		Minimo 88 % di 6-eptil-5,6-diidro-2H-piran-2-one. Componenti secondari: 3-5 % E-6-(3-eptenil)-5,6-diidro-2H-piran-2-one e 1-2 % 6-eptil-3,6-diidro-2H-piran-2-one			EFSA
10.045	eptano-1,5-lattone	3301-90-4		10660				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
10.046	es-2-eno-1,4-lattone	2407-43-4					*	EFSA
10.047	esadecano-1,16-lattone	109-29-5						EFSA
10.048	esadecano-1,4-lattone	730-46-1		10673				EFSA
10.049	esadecano-1,5-lattone	7370-44-7		10674				EFSA
10.050	esaidro-3,6-dimetil-2(3H)-benzofuranone	92015-65-1	1161					EFSA
10.051	5-esil-5-metildiidrofuran-2(3H)-one	7011-83-8	250					JECFA
10.052	3-metilnonano-1,4-lattone	33673-62-0						EFSA
10.053	3-metilottano-1,4-lattone	39212-23-2	437	10535				JECFA
10.054	non-2-eno-1,4-lattone	21963-26-8					*	EFSA
10.055	pentano-1,5-lattone	542-28-9		10907				EFSA
10.056	ftalide	87-41-2						EFSA
10.057	3a,4,5,7a-tetraidro-3,6-dimetilbenzofuran-2(3H)-one	57743-63-2					*	EFSA
10.058	tridecano-1,5-lattone	7370-92-5		10902				EFSA
10.059	esadec-7-en-1,16-lattone	123-69-3						EFSA
10.060	2-decen-1,4-lattone	2518-53-8					*	EFSA
10.061	cis-5-esenildiidro-5-metilfuran-2(3H)-one	70851-61-5	1159					EFSA
10.063	esadec-9-en-1,16 lattone	28645-51-4	1991					EFSA
10.066	furan-2(5H)-one						*	EFSA
10.068	pentadecano-1,14-lattone	32539-85-8						EFSA
10.069	3-metil gamma-decalattone	67663-01-8	1158		Minimo 94 % (somma degli isomeri cis e			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					trans). Componenti secondari: 1-2 % eptan-1-olo			
10.070	4-metil-5-esen-1,4-olide	1073-11-6	1157					EFSA
10.072	dimetil-3,6-benzo-2(3H)-furanone	65817-24-5	1167					EFSA
10.168	5,6-dimetil-tetraidro-piran-2-one	10413-18-0						EFSA
10.169	5,6,7,7alfa-tetraidro-4,4,7alfa-trimetil-2-(4H)-benzofuranone	15356-74-8	1164		Minimo 90 %. Componenti secondari: 3-5 % 2,9-dimetil 3,8-decanedione; 3-5 % 4-idrossi-5,6-osso-beta-ionone			EFSA
10.170	5-pentil-3H-furan-2-one	51352-68-2	1989		Miscela di isomeri 3H e 5H (2:1)		*	EFSA
11.001	3-metilbutilammina	107-85-7	1587	512				EFSA
11.002	isobutilammina	78-81-9	1583	513				EFSA
11.003	butilammina	109-73-9	1582	524				EFSA
11.004	propilammina	107-10-8	1580	601				EFSA
11.005	sec-butilammina	13952-84-6	1584	707				EFSA
11.006	fenetilammina	64-04-0	1589	708				EFSA
11.007	2-(4-idrossifenil)etilammina	51-67-2	1590	709				EFSA
11.008	2-amminoacetofenone	551-93-9		2041			*	EFSA
11.009	trimetilammina	75-50-3	1610	10497				EFSA
11.015	etilammina	75-04-7	1579	10477				EFSA
11.016	esilammina	111-26-2	1588	10478				EFSA
11.017	N-isopentilidene isopentilammina	35448-31-8	1606					EFSA
11.018	isopropilammina	75-31-0	1581	10480				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
11.020	2-metilbutilammina	96-15-1	1586	10484				EFSA
11.021	pentilammina	110-58-7	1585	11734				EFSA
11.023	trietilammina	121-44-8	1611	10496				EFSA
11.025	ossido di trimetilammina	1184-78-7	1614	10494				EFSA
11.026	tripropilammina	102-69-2	1612	10495				EFSA
12.001	3-(metiltio)propionaldeide	3268-49-3	466	125				JECFA
12.002	3-(metiltio)propionato di metile	13532-18-8	472	428				JECFA
12.003	metantiolo	74-93-1	508	475				JECFA
12.004	alliltiolo	870-23-5	521	476	Minimo 75 %. Componenti secondari: 20-25 % disolfuro di allile e 5-7 % solfuro di allile			JECFA
12.005	fenilmetantiolo	100-53-8	526	477				JECFA
12.006	solfuro di dimetile	75-18-3	452	483				JECFA
12.007	solfuro di dibutile	544-40-1	455	484				JECFA
12.008	disolfuro di diallile	2179-57-9	572	485	Minimo 80 %. Componenti secondari: 10-15 % solfuro di allile e 5-7 % allile mercaptano			JECFA
12.009	trisolfuro di diallile	2050-87-5	587	486	Minimo 65 %. Componenti secondari: 20-25 % disolfuro di allile; 5-7 % solfuro di allile e 5-7 % tetrasulfide di allile		*	JECFA
12.010	butan-1-tiolo	109-79-5	511	526				JECFA
12.012	disolfuro di dietile	110-81-6	1699	533				EFSA
12.013	trisolfuro di dimetile	3658-80-8	582	539			*	JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.014	disolfuro di propile	629-19-6	566	540				JECFA
12.015	solfuro di dipropile	111-47-7		541				SCF/CoE
12.016	solfuro di di-isopropile	625-80-9		542				SCF/CoE
12.017	etantiolo	75-08-1	1659	546				EFSA
12.018	acetotioato di S-etile	625-60-5	483	11665				JECFA
12.019	disolfuro di metile propile	2179-60-4	565	585				JECFA
12.020	trisolfuro di metile propile	17619-36-2	584	586	Minimo 45 %. Componenti secondari: 25 % trisolfuro di dipropile; 12 % disolfuro di dipropile; 14 % disolfuro di dimetile e 3 % solfuro di metile propile		*	JECFA
12.021	disolfuro di allile propile	2179-59-1	1700	600				EFSA
12.022	butan-2,3-ditiolo	4532-64-3	539	725				JECFA
12.023	trisolfuro di dipropile	6028-61-1	585	726			*	JECFA
12.024	3-mercaptobutan-2-olo	37887-04-0	546	760				JECFA
12.025	isotiocianato di allile	57-06-7	1560	2110				EFSA
12.026	disolfuro di dimetile	624-92-0	564	2175				JECFA
12.027	2-metilbenzen-1-tiolo	137-06-4	528	2272				JECFA
12.028	disolfuro di dicitioesile	2550-40-5	575	2320				JECFA
12.029	ciclopentantiolo	1679-07-8	516	2321				JECFA
12.030	isotiocianato di 3-(metiltio)propile	505-79-3	1564	2326				EFSA
12.031	3-mercaptopentan-2-one	67633-97-0	560	2327				JECFA
12.032	butantioato di S-metile	2432-51-1	484	2328				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.033	naftalen-2-tiolo	91-60-1	531	2330				JECFA
12.034	ottan-1,8-ditiolo	1191-62-4	541	2331				JECFA
12.035	2-,3- e 10-mercaptopinano		520	2332	Miscela di isomeri (circa il 54 % di 10-isomero, circa il 31 % di 2-isomero, circa il 10 % di 3-isomero)			JECFA
12.036	3-[(2-mercapto-1-metilpropil)tio]butan-2-olo	54957-02-7	547	2353				JECFA
12.037	disolfuro di allile metile	2179-58-0	568	11866	Minimo 90 %. Componenti secondari: 3-5 % solfuro di dimetile e 3-5 % solfuro di diallile			JECFA
12.038	8-mercapto-p-mentan-3-one	38462-22-5	561	11789			*	JECFA/ EFSA
12.039	acido 2-mercaptopropionico	79-42-5	551	11790				JECFA
12.040	2-metiltioacetaldeide	23328-62-3	465	11686				JECFA
12.041	1-(metiltio)butan-2-one	13678-58-5	496	11543				JECFA
12.042	2-(metiltio)fenolo	1073-29-6	503	11553				JECFA
12.043	disolfuro di difenile	882-33-7	578	11757				JECFA
12.044	disolfuro di prop-1-enile propile	5905-46-4	570	11699	Minimo 92 %. Componenti secondari: 3-6 % disolfuro di dipropile			JECFA
12.045	trisolfuro di metile allile	34135-85-8	586	11867	Minimo 80 %. Componenti secondari: 10-12 % trisolfuro di dimetile e 6-8 % trisolfuro di allile		*	JECFA
12.046	2-mercaptopropionato di etile	19788-49-9	552	11469				JECFA
12.047	3-mercaptobutan-2-one	40789-98-8	558	11497				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.048	2-metilbutan-1-tiolo	1878-18-8	515	11509				JECFA
12.049	3-metilbutan-2-tiolo	2084-18-6	517	11510				JECFA
12.052	solfo di di-(3-ossobutile)	40790-04-3	502	11441				JECFA
12.053	3-(metiltio)propionato di etile	13327-56-5	476	11476				JECFA
12.054	2-(etiltio)fenolo	4500-58-7	529	11666				JECFA
12.055	4-mercaptobutan-2-one	34619-12-0	559	11498				JECFA
12.056	3-(metiltio)butanale	16630-52-7	467	11687				JECFA
12.057	4-(metiltio)butan-2-one	34047-39-7	497	11688				JECFA
12.058	4-(metiltio)-4-metilpentan-2-one	23550-40-5	500	11551				JECFA
12.059	tioacetato di propile	2307-10-0	485	11576				JECFA
12.060	4-(metiltio)butirrato di metile	53053-51-3	474	11526				JECFA
12.061	4-(metiltio)butanale	42919-64-2	468	11542				JECFA
12.062	3-(metiltio)propan-1-olo	505-10-2	461	11554				JECFA
12.063	3-(metiltio)esan-1-olo	51755-66-9	463	11548				JECFA
12.064	tiogeraniolo	39067-80-6	524	11583				JECFA
12.065	2,8-ditianon-4-en-4-carbossaldeide	59902-01-1	471	11904			*	EFSA
12.066	etan-1,2-ditiolo	540-63-6	532	11467				JECFA
12.067	esan-1,6-ditiolo	1191-43-1	540	11486				JECFA
12.068	disolfuro di benzile metile	699-10-5	577	11508				JECFA
12.069	nonano-1,9-ditiolo	3489-28-9	542	11558				JECFA
12.070	propan-1,2-ditiolo	814-67-5	536	11564				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.071	1-propan-1-tiolo	107-03-9	509	11816				JECFA
12.072	butan-1,2-ditiolo	16128-68-0	537	11909				JECFA
12.073	butan-1,3-ditiolo	24330-52-7	538	11910				JECFA
12.074	polisolfuri di diallile	72869-75-1	588	11912			*	JECFA
12.075	disolfuro di metile prop-1-enile	5905-47-5	569	11712	Minimo 90 %. Componenti secondari: 4-5 % disolfuro di metile 1-dipropile e 2-4 % disolfuro di propenile			JECFA
12.076	propan-1,3-ditiolo	109-80-8	535	11929				JECFA
12.077	solfuro di benzile metile	766-92-7	460					EFSA
12.078	4-(metiltio)butan-1-olo	20582-85-8	462					JECFA
12.079	2-(metiltiometil)but-2-enale	40878-72-6	470	11549			*	EFSA
12.080	tiofenolo	108-98-5	525	11585				JECFA
12.081	disolfuro di dibenzile	150-60-7	579					JECFA
12.082	2,6-(dimetil)tiofenolo	118-72-9	530					JECFA
12.083	3-mercaptopropionato di etile	5466-06-8	553					JECFA
12.084	4-(metiltio)butirrato di etile	22014-48-8	477					JECFA
12.085	p-ment-1-en-8-tiolo	71159-90-5	523				*	EFSA
12.086	2-(metiltio)butirrato di metile	51534-66-8	486					JECFA
12.087	2-(metiltiometil)-3-fenilpropenale	65887-08-3	505					JECFA
12.088	solfuro di diallile	592-88-1	458	11846				EFSA
12.089	3-(metiltio)butirrato di etile		480	11475				JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.096	solfuro di allile metile	10152-76-8		11429				EFSA
12.098	disolfuro di allile prop-1-enile	33368-82-0		11433				EFSA
12.099	solfuro di allile propile	27817-67-0		11434				EFSA
12.101	tiopropionato di allile	41820-22-8	490	11436	Minimo 83 %. Componenti secondari: 15-18 % solfuro di diallile			JECFA
12.102	isotiocianato di benzile	622-78-6	1562	11863				EFSA
12.103	butan-1,4-ditiolo	1191-08-8						EFSA
12.104	butan-2-tiolo	513-53-1						EFSA
12.106	3-metilbutantioato di S-2-butile	2432-91-9						EFSA
12.107	isotiocianato di butile	592-82-5	1561	11488				EFSA
12.108	tiomalato di di-isopentile	68084-03-7	1672	11454				EFSA
12.109	disolfuro di di-isopropile	4253-89-8	567	11455				JECFA
12.111	disolfuro di dibutile	629-45-8						EFSA
12.113	solfuro di dietile	352-93-2	454	11450				JECFA
12.117	solfuro di dipentile	872-10-6						EFSA
12.118	2,4-ditiapentano	1618-26-4	533					JECFA
12.121	2-(metilditio)propionato di etile	23747-43-5	581	11471				JECFA
12.122	2-(metiltio)acetato di etile	4455-13-4	475					JECFA
12.124	solfuro di etile butile	638-46-0						EFSA
12.125	propantioato di etile	2432-42-0						EFSA
12.126	disolfuro di etile propile	30453-31-7	1694	11478				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.127	solfuro di etile propile	4110-50-3		11479				EFSA
12.128	2-etilesan-1-tiolo	7341-17-5	519					JECFA
12.129	3-(etiltio)propan-1-olo	18721-61-4						EFSA
12.130	eptan-1-tiolo	1639-09-4	1663	11485				EFSA
12.132	esan-1-tiolo	111-31-9	518	11487				JECFA
12.134	3-metilbut-2-entioato di isopropile	34365-79-2	1679					EFSA
12.135	acido 3-mercapto-2-metilpropionico	26473-47-2						EFSA
12.136	acido 3-mercapto-2-ossopropionico	2464-23-5						EFSA
12.137	3-mercapto-3-metilbutan-1-olo	34300-94-2	544				*	EFSA
12.138	formiato di 3-mercapto-3-metilbutile	50746-10-6	549				*	EFSA
12.139	2-mercaptoanisolo	7217-59-6	1666	11880				EFSA
12.143	1-mercaptopropan-2-one	24653-75-6	557					JECFA
12.145	4-metossi-2-metilbutan-2-tiolo	94087-83-9	548				*	EFSA
12.146	(metiltio)acetato di metile	16630-66-3	1691	11525				EFSA
12.148	4-metilpentantioato di S-metile	61122-71-2	488					JECFA
12.149	acetotioato di S-metile	1534-08-3	482					JECFA
12.150	benzotioato di S-metile	5925-68-8	504	11505				JECFA
12.151	disolfuro di metile butile	60779-24-0						EFSA
12.152	solfuro di metile butile	628-29-5						EFSA
12.153	disolfuro di metile etile	20333-39-5	1693	11470	Minimo 80 %. Componenti secondari: 7-8 % solfuro di dietile e 8-10 % solfuro di			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
					dimetile			
12.154	solfuro di metile etile	624-89-5	453	11474				JECFA
12.155	trisolfuro di metile etile	31499-71-5	583				*	JECFA
12.156	esantioato di S-metile	20756-86-9	489	11515				JECFA
12.157	isopentantioato di S-metile	23747-45-7	487	11506				JECFA
12.158	solfuro di metile 3-metil-2-butenile	5897-45-0						EFSA
12.161	disolfuro di metile fenile	14173-25-2	576	11532				JECFA
12.162	solfuro di metile fenile	100-68-5	459	11533				EFSA
12.163	solfuro di metile prop-1-enile	10152-77-9		11538				EFSA
12.165	propantioato di S-metile	5925-75-7	1678					EFSA
12.166	solfuro di metile propile	3877-15-4		11541				EFSA
12.168	2-metil-2-(metilditio)propanale	67952-60-7	580					JECFA
12.169	2-metil-4-ossopentan-2-tiolo	19872-52-7	1293	11500	48 % 2-metil-4-ossopentan-2-tiolo e 48-50 % 4-metil-3-penten-2-one		*	EFSA
12.170	3-metilbut-2-en-1-tiolo	5287-45-6	522	11511				JECFA
12.171	3-metilbutan-1-tiolo	541-31-1	513					JECFA
12.173	2-metilpropan-1-tiolo	513-44-0	512	11536				JECFA
12.175	metilsolfetilmetano	67-68-5	507					JECFA
12.176	acido 4-(metiltio)-2-ossobutirrico	583-92-6	501					JECFA
12.177	8-(metiltio)-p-mentan-3-one	32637-94-8						EFSA
12.178	acido 3-(metiltio)butirrico	16630-65-2						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.179	2-(metiltio)etan-1-olo	5271-38-5	1297	11545				EFSA
12.180	1-(metiltio)etan-1-tiolo	31331-53-0						EFSA
12.181	1-(metiltio)pentan-3-one	66735-69-1						EFSA
12.182	acido 2-(metiltio)propionico	58809-73-7						EFSA
12.183	acido 3-(metiltio)propionico	646-01-5						EFSA
12.187	butirrato di metiltiometile	74758-93-3	473					JECFA
12.188	esanoato di metiltiometile	74758-91-1	479					JECFA
12.189	2-metilpropantioato di S-(metiltiometile)	77974-85-7						EFSA
12.191	pentan-1-tiolo	110-66-7	1662					EFSA
12.192	pentan-2-tiolo	2084-19-7	514					JECFA
12.193	isotiocianato di fenile	2257-09-2	1563	11495				EFSA
12.194	2-feniletan-1-tiolo	4410-99-5	527	11561				JECFA
12.195	tioacetato di S-prenile	33049-93-3	491					JECFA
12.196	tioisobutirrato di S-prenile	53626-94-1						EFSA
12.197	propan-2-tiolo	75-33-2	510	11565				JECFA
12.198	2,3,5-tritiaesano	42474-44-2	1299					EFSA
12.200	1,1-bis(etiltio)-etano	14252-42-7						EFSA
12.201	8-acetiltio-p-mentanone-3	94293-57-9	506					JECFA
12.203	metiltio 2-(acetilossi)propionato	74586-09-7	492					JECFA
12.205	mercaptoacetaldeide	4124-63-4						EFSA
12.211	solfuro di but-1-enile metile		457					JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.212	etil-5-(metiltio)valerato	233665-98-0	1298					EFSA
12.214	isobutil-3-(metiltio)butirrato	127931-21-9	1677					EFSA
12.217	3-mercaptoesan-1-olo		545					JECFA
12.218	disolfuro di metil-3-metil-1-butenile		571					JECFA
12.221	tioisopentanoato di S-prenile	75631-91-3						EFSA
12.227	metiltio-2-(propionilossi)propionato		493					JECFA
12.234	acetato di 3-mercaptoesile	136954-20-6	554		Minimo 82 %. Componenti secondari: 8 % 3-mercaptoesanolo e 10 % acetato di 3-acetilmercaptoesile			JECFA
12.235	butirrato di 3-mercaptoesile	136954-21-7	555		Minimo 90 %. Componenti secondari: 5-6 % 3-mercaptoesanolo			JECFA
12.236	acetato di 3-(metiltio)esile	51755-85-2	481					JECFA
12.237	acetato di 3-(metiltio)propile	16630-55-0	478					JECFA
12.238	3-mercapto-2-metilpentan-1-olo	227456-27-1	1291					EFSA
12.239	3-mercapto-2-metilpentanale	227456-28-2	1292					EFSA
12.240	2,4,6-tritiaeptano	6540-86-9	1684					EFSA
12.241	2-mercapto-2-metilpentan-1-olo	258823-39-1	1290				*	EFSA
12.242	metiltiometilmercaptano	29414-47-9	1675					EFSA
12.243	dimercaptometano	6725-64-0	1661					EFSA
12.244	1-metiltio-2-propanone	14109-72-9	495					JECFA
12.250	3-mercaptoesanale	51755-72-7						EFSA
12.251	esanonato di 3-mercaptoesile	136954-22-8	556					JECFA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.252	4-mercapto-4-metil-2-pentanololo	31539-84-1	1669				*	EFSA
12.253	disolfuro di amile metile	72437-68-4	1697					EFSA
12.254	disolfuro di etile butile	63986-03-8	1698		Minimo 90 %. Componenti secondari: 2-3 % disolfuro di dietile e 5-6 % disolfuro di dibutile			EFSA
12.255	3-mercaptopbutirrato di etile	156472-94-5	1294					EFSA
12.257	4-(acetiltio)butirrato di etile	104228-51-5	1295					EFSA
12.259	1-mercapto-p-mentan-3-one	29725-66-4	1673		Minimo 89 %. Componenti secondari: 8-9 % piperitone e 1-2 % alfa-terpineolo.		*	EFSA
12.264	4,2-tiopentanone	92585-08-5	1670					EFSA
12.265	(E)-2-metil-1-metiltio-2-butene	89534-74-7	1683					EFSA
12.266	2-mercaptopropionato di metile	53907-46-3						EFSA
12.267	2-mercaptopropionato di propile	19788-50-2	1667					EFSA
12.273	3-(metiltio)eptanale	51755-70-5	1692		Minimo 92 %. Componenti secondari: 5-7 % (E)-hept-2-enal			EFSA
12.274	miscela di 3,6-dietil-1,2,4,5-tetratiano e 3,5-dietil-1,2,4-tritriolano in trigliceridi di olio vegetale	54644-28-9, 54717-12-3	1687		0,18 % 3,6-dietil-1,2,4,5-tetratiano isomero I + II; 0,05 % 3,5-dietil-1,2,4-tritriolano isomero I; 0,1 % 3,5-dietil-1,2,4-tritriolano isomero II; 99 % trigliceride di olio vegetale			EFSA
12.275	tioesanoato di allile	156420-69-8	1681					EFSA
12.276	(S)-1-metossi-3-epantiole	400052-49-5	1671					EFSA
12.277	butirrato di 3-(metiltio)propile	16630-60-7						EFSA
12.278	acetato di 3-acetil-mercaptopesile	136954-25-1						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.279	3-(metiltio)esane	38433-74-8	469					JECFA
12.280	trisolfuro di diisopropile	5943-34-0	1300				*	EFSA
12.282	ottanotrioato di (S)-metile	2432-83-9						EFSA
12.283	isotiocianato di 3-butenile	3386-97-8	1889					EFSA
12.284	bis(1-mercaptopropil)solfuro	53897-60-2	1709					EFSA
12.285	3-metiltio-2-butanone	53475-15-3	1688					EFSA
12.286	4-metiltio-2-pentanone	143764-28-7	1689					EFSA
12.287	3-(metiltio)butanoato di metile	207983-28-6	1690					EFSA
12.288	eptan-2-tiolo	628-00-2	1664					EFSA
12.289	1-feniletilmercaptano	6263-65-6	1665					EFSA
12.290	3-mercaptobutanoato di metile	54051-19-3	1674					EFSA
12.291	3-mercapto-2-metil-1-butanolo	227456-33-9	1289					EFSA
12.292	3-mercaptobutanoato di esile	796857-79-9	1704					EFSA
12.293	etan-1,1-ditiolo	69382-62-3	1660		soluzione all'1 % di etan-1,1-ditiolo, solvente 95 % etanolo			EFSA
12.294	disolfuro di isopentile metile	72437-56-0	1696					EFSA
12.297	acetato di 3-mercaptioeptile	548774-80-7	1708					EFSA
12.298	solfuro di di-(1-propenile) (miscela)	65819-74-1, 37981-37-6, 37981-36-5						EFSA
12.299	esanoato di 3-(metiltio)propile	906079-63-8						EFSA
12.300	1,1-propanditiolo	88497-17-0						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
12.301	disolfuro di metil-2-osso-propile	122861-78-3			Minimo 90 %. Componenti secondari: 1-mercaptopropan-2-one (meno dell'8 %); 1,1-disolfandiildipropion-2-one (meno del 5 %); 1,3-dimetiltrisolfano (meno del 3 %)			EFSA
12.302	2-butanolo, 4-mercapto-3-metil	33959-27-2						EFSA
12.303	3-pentantiolo	616-31-9						EFSA
12.304	propanoato di etil-2-mercapto-2-metile	33441-50-8					*	EFSA
12.305	2-mercapto-4-eptanolo	1006684-20-3						EFSA
12.306	3-(metiltio)-decanale	1256932-15-6						EFSA
13.001	5-metilfurfurale	620-02-0	745	119				EFSA
13.002	2-furoato di metile	611-13-2	746	358				EFSA
13.003	2-furoato di propile	615-10-1	747	359				EFSA
13.004	2-furoato di allile	4208-49-5	21	360			*	EFSA
13.005	2-furoato di esile	39251-86-0	749	361				EFSA
13.006	2-furoato di fenetile	7149-32-8	1517	362				EFSA
13.007	2-(3-fenilpropil)tetraidrofuran	3208-40-0	1441	489				EFSA
13.009	3,4-diidrocumarina	119-84-6	1171	535				EFSA
13.010	4-idrossi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-one	3658-77-3	1446	536			*	EFSA
13.011	furfuracrilato di (E)-etile	623-20-1		545				EFSA
13.012	6-metilcumarina	92-48-8	1172	579				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.015	disolfuro di bis-(2,5-dimetil-3-furile)	28588-73-0	1067	722				EFSA
13.016	disolfuro di bis-(2-metil-3-furile)	28588-75-2	1066	723				EFSA
13.017	tetrasolfuro di bis-(2-metil-3-furile)	28588-76-3	1068	724				EFSA
13.018	furfurale	98-01-1	450	2014				EFSA
13.019	alcole furfurilico	98-00-0	451	2023				EFSA
13.020	alcole tetraidrofurfurilico	97-99-4	1443	2029				EFSA
13.021	4-(2-furan)butirrato di isopentile	7779-66-0	1516	2080				EFSA
13.022	3-(2-furil)propionato di etile	10031-90-0	1513	2091				EFSA
13.023	3-(2-furan)propionato di isopentile	7779-67-1	1515	2092				EFSA
13.024	3-(2-furil)propionato di isobutile	105-01-1	1514	2093				EFSA
13.025	2-furoato di pentile	1334-82-3	748	2109				EFSA
13.026	2-furanmetantiolo	98-02-2	1072	2202				EFSA
13.027	2-pentil-5 o 6-cheto-1,4-diossano	65504-96-3	1485	2205				EFSA
13.028	2-butil-5 o 6-cheto-1,4-diossano	65504-45-2	1484	2206				EFSA
13.031	2-benzofurancarbossaldeide	4265-16-1	751	2247				EFSA
13.032	solfuro di furfurile isopropile	1883-78-9	1077	2248				EFSA
13.033	acetotioato di S-furfurile	13678-68-7	1074	2250				EFSA
13.034	3-(2-furil)acrilaldeide	623-30-3	1497				*	EFSA
13.037	2-(2-metilprop-1-enil)-4-metiltetraidropirano	16409-43-1	1237	2269				EFSA
13.038	2-fenil-3-carbetossifurano	50626-02-3	752	2309				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.039	2,4,5-trimetil-delta-3-ossazolina	22694-96-8	1559	2319				EFSA
13.040	(S)-2,5-dimetil-3-tiofurilfurano	65505-16-0	1071	2323				EFSA
13.041	2,5-dimetil-3-(isopentiltio)furano	55764-28-8	1070	2324				EFSA
13.042	4,5-diidro-2-metilfuran-3(2H)-one	3188-00-9	1448	2338				EFSA
13.043	furfuriliden-2-butanale	770-27-4	1501	11885			*	EFSA
13.044	4-(2-furil)but-3-en-2-one	623-15-4	1511	11838			*	EFSA
13.045	1-(2-furil)propan-2-one	6975-60-6	1508	11837			*	EFSA
13.046	3-(2-furil)-2-metilprop-2-enale	874-66-8	1498	11878			*	EFSA
13.047	3-(2-furil)acrilato di propile	623-22-3	1518	11842				EFSA
13.048	butirrato di tetraidrofurfurile	2217-33-6	1444	11841				EFSA
13.049	propionato di tetraidrofurfurile	637-65-0	1445	11843				EFSA
13.050	disolfuro di difurfurile	4437-20-1	1081	11480				EFSA
13.051	tioformiato di S-furfurile	59020-90-5	1073	11770				EFSA
13.052	etere di furfurile metile	13679-46-4	1520	10944			*	EFSA
13.053	solfuro di metile furfurile	1438-91-1	1076	11482				EFSA
13.054	2-acetilfurano	1192-62-7	1503				*	EFSA
13.055	2-metilfuran-3-tiolo	28588-74-1	1060	11678				EFSA
13.056	solfuro di difurfurile	13678-67-6	1080	11438			*	EFSA
13.057	isovalerato di furfurile	13678-60-9	743	10642				EFSA
13.058	3-(5-metil-2-furil)butanale	31704-80-0	1500	10355			*	EFSA
13.059	2-pentilfurano	3777-69-3	1491	10966			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.060	cinnamato di tetraidrofurfurile	65505-25-1	1447	11821				EFSA
13.061	difurfurile etere	4437-22-3	1522	10930			*	EFSA
13.062	propionato di furfurile	623-19-8	740	10646				EFSA
13.063	propantioato di S-furfurile	59020-85-8	1075	11484				EFSA
13.064	disolfuro di metile furfurile	57500-00-2	1078	11513				EFSA
13.065	2-metil-5-(metiltio)furano	13678-59-6	1062	11550				EFSA
13.066	3-acetil-2,5-dimetilfurano	10599-70-9	1506	10921			*	EFSA
13.067	ottanoato di furfurile	39252-03-4	742	10645				EFSA
13.068	valerato di furfurile	36701-01-6	741	10647				EFSA
13.069	2-eptilfurano	3777-71-7	1492	10952			*	EFSA
13.070	2-esanilfurano	14360-50-0	1512	11180			*	EFSA
13.071	2,5-dimetilfuran-3-tiolo	55764-23-3	1063	11457				EFSA
13.072	1,5,5,9-tetrametil-13-ossatriciclo[8.3.0.0.(4.9)]tridecano	3738-00-9	1240	10514				EFSA
13.073	2-furoato di ottile	39251-88-2	750	10864				EFSA
13.074	2,3-dimetilbenzofurano	3782-00-1	1495	11913				EFSA
13.075	2,6-dimetil-3-((2-metil-3-furil)tio)eptan-4-one	61295-51-0	1086	11915	Minimo 94 %. Componenti secondari: 2,6-dimetil-2-[(2-metil-3-furil)tio]-4-eptanone (minimo 1 %)			EFSA
13.076	6-idrossidiidroteaspirano	65620-50-0	1648	11917			*	EFSA
13.077	3-((2-metil-3-furil)tio)eptan-4-one	61295-41-8	1085	11922				EFSA
13.078	4-((2-metil-3-furil)tio)nonan-5-one	61295-50-9	1087	11923				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.079	disolfuro di metile 2-metil-3-furile	65505-17-1	1064	11924				EFSA
13.082	disolfuro di propile 2-metil-3-furile	61197-09-9	1065					EFSA
13.083	2-acetil-5-metilfurano	1193-79-9	1504	11038			*	EFSA
13.084	2-etil-4-idrossi-5-metil-3(2H)-furanone	27538-09-6	1449				*	EFSA
13.085	4-idrossi-5-metilfuran-3(2H)-one	19322-27-1	1450	11785			*	EFSA
13.086	4,5-diidro-2-metil-3-tioacetossifurano	26486-14-6	1089					EFSA
13.087	6-acetossidiidroteaspirano	57893-27-3	1647				*	EFSA
13.088	3,6-diidro-4-metil-2-(2-metilprop-1-en-1-il)-2H-pirano	1786-08-9	1235					EFSA
13.089	2,5-dimetil-4-metossifuran-3(2H)-one	4077-47-8	1451				*	EFSA
13.090	2,2-dimetil-5-(1-metilprop-1-enil)tetraidrofuran	7416-35-5	1452	10937				EFSA
13.091	4,5-dimetil-2-etilossazolo	53833-30-0	1555					EFSA
13.093	3-(2-furfuriltio)propionato di etile	94278-27-0	1088					EFSA
13.094	2,6,6-trimetil-2-viniltetraidropirano	7392-19-0	1236	10976				EFSA
13.095	2,5-dietiltetraidrofuran	41239-48-9	1453	11882				EFSA
13.097	ossido di anidrolinalolo (5)	13679-86-2	1455	11944			*	EFSA
13.098	teaspirano	36431-72-8	1238	10515				EFSA
13.099	4-acetossi-2,5-dimetilfuran-3(2H)-one	4166-20-5	1456				*	EFSA
13.101	2-acetil-3,5-dimetilfurano	22940-86-9	1505				*	EFSA
13.102	2-furoato di butile	583-33-5						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.103	2-butilfurano	4466-24-4	1490	10927			*	EFSA
13.105	2-butirrilfurano	4208-57-5	1507				*	EFSA
13.106	2-decilfurano	83469-85-6	1493				*	EFSA
13.108	4,5-diidro-3-mercapto-2-metilfurano	26486-13-5						EFSA
13.112	4,5-dimetil-2-propilossazolo	53833-32-2	1569	11379				EFSA
13.113	2,5-dimetil-3-(metilditio)furano	61197-06-6						EFSA
13.114	2,5-dimetil-3-(metiltio)furano	63359-63-7						EFSA
13.115	2,4-dimetil-3-ossazolina	77311-02-5	1558					EFSA
13.116	2,5-dimetil-3-tioacetossifurano	55764-22-2	1523					EFSA
13.117	2,5-dimetil-4-etossifuran-3(2H)-one	65330-49-6					*	EFSA
13.118	2,5-dimetil-4-etilossazolo	30408-61-8	1554					EFSA
13.119	2,5-dimetilfuran-3(2H)-one	14400-67-0		11066			*	EFSA
13.120	2,5-dimetiltetraidrofurano	1003-38-9						EFSA
13.122	2-furoato di etile	614-99-3		10588				EFSA
13.123	etile furfurile etere	6270-56-0	1521	10940			*	EFSA
13.124	solfo di etile furfurile	2024-70-6						EFSA
13.125	2-etil-5-metilfurano	1703-52-2		10942			*	EFSA
13.127	2-metilbutirrato di furfurile	13678-61-0		10643				EFSA
13.128	acetato di furfurile	623-17-6	739	2065				EFSA
13.129	but-2(E)-enoato di furfurile	59020-84-7						EFSA
13.130	butirrato di furfurile	623-21-2	759	638				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.132	Furfurylhexanoat	39252-02-3						EFSA
13.133	Furfurylisobutytrat	6270-55-9		10641				EFSA
13.134	1-furfurilpirrolo	1438-94-4	1310	2317			*	EFSA
13.135	1-(2-furfuriltio)propanone	58066-86-7						EFSA
13.136	acido 2-furoico	88-14-2		10098				EFSA
13.137	3-(2-furil)-2-fenilprop-2-enale	65545-81-5	1502	11928			*	EFSA
13.138	1-(2-furil)butan-3-one	699-17-2	1510	11084			*	EFSA
13.139	5-idrossimetilfurfuraldeide	67-47-0		11112				EFSA
13.140	ossido di linalolo (5-anello)	1365-19-1	1454	11876				EFSA
13.141	(2-furfuriltio)acetato di metile	108499-33-8						EFSA
13.142	2-furantiocarbossilato di S-metile	13679-61-3	1083	11547				EFSA
13.143	3-(furfuriltio)propionato di metile	94278-26-9						EFSA
13.144	disolfuro di metile 5-metilfurfurile	78818-78-7						EFSA
13.145	solfuro di metile 5-metilfurfurile	13679-60-2		11522				EFSA
13.146	trisolfuro di metile furfurile	66169-00-4						EFSA
13.148	3-metil-2(3-metilbut-2-enil)furano	15186-51-3	1494				*	EFSA
13.149	5-metil-2-furanmetantiolo	59303-05-8						EFSA
13.150	3-(5-metil-2-furil)prop-2-enale	5555-90-8	1499				*	EFSA
13.151	2-metil-3,5 e 6-(furfuriltio)pirazina	65530-53-2	1082	2287	Miscela di isomeri: 70 % 2,3-; 29 % 2,6-; tracce di 2,5-			EFSA
13.152	2-metil-3-(metiltio)furano	63012-97-5	1061					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.153	tioacetato di 2-metil-3-furile	55764-25-5	1069		Minimo 92 %. Componenti secondari: 5-7 % cis- e trans-2-metil-3-tetraidrofurantiolo acetato			EFSA
13.154	2-metil-4,5-benzo-ossazolo	95-21-6	1557					EFSA
13.160	2-metiltetraidrofuran-3-tiolo	57124-87-5	1090				*	EFSA
13.161	ottaidrocumarina	4430-31-3	1166					EFSA
13.162	2-ottilfurano	4179-38-8		10965			*	EFSA
13.163	2-pentanoilfurano	3194-17-0	1509				*	EFSA
13.165	6,7,8,8a-tetraidro-2,5,5,8a-tetrametil-5H-1-benzopirano	5552-30-7	1239					EFSA
13.166	acetato di tetraidrofurfurile	637-64-9	1442	2069				EFSA
13.167	fenilacetato di (tetraidrofuril)metile	5421-00-1						EFSA
13.169	trimetilossazolo	20662-84-4	1553	11424				EFSA
13.170	2S-cis-tetraidro-4-metil-2-(2-metil-1-propenil)-2H-pirano	3033-23-6					*	EFSA
13.175	4-acetil-2,5-dimetilfuran-3(2H)-one						*	EFSA
13.176	butirrato di furaneile	114099-96-6	1519				*	EFSA
13.178	3-[(2-furfuril)ditio]-2-metil-furano	109537-55-5	1524					EFSA
13.185	3-[(2-furfuril)ditio]-2-butanone	159113-17-4						EFSA
13.189	acetato di linalolo ossido(5)	56469-39-7						EFSA
13.190	3-((2-metil-3-furil)tio)-2-butanone	61296-44-1	1525					EFSA
13.193	2,5-dimetiltetraidro-3-furantiolo	26486-21-5	1091				*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
13.194	2,5-dimetiltetraidro-3-furiltioacetato	252736-39-3	1092				*	EFSA
13.195	2-isobutil-4,5-dimetilossazolo	26131-91-9	1556					EFSA
13.196	[(2-furanilmetil)tio]-2-pentanone	180031-78-1	1084					EFSA
13.197	disolfuro di furfurile propile	252736-36-0	1079					EFSA
13.198	3,6-dimetil-2,3,3a,4,5,7a-esaidrobenzofurano	70786-44-6						EFSA
13.199	3-[(2-metil-3-furil)tio]-butanale	915971-43-6						EFSA
13.200	5-isopropil-2,6-dietil-2-metiltetraidro-2H-pirano	1120363-98-5						EFSA
14.001	isochinolina	119-65-3	1303	487			*	EFSA
14.003	piperina	94-62-2	1600	492			*	JECFA/ EFSA
14.004	3-metilindolo	83-34-1	1304	493				EFSA
14.005	2,3-dietilpirazina	15707-24-1	771	534				EFSA
14.006	2-etil-3-metilpirazina	15707-23-0	768	548				EFSA
14.007	indolo	120-72-9	1301	560				EFSA
14.010	piperidina	110-89-4	1607	675				EFSA
14.011	chinina cloridrato	130-89-2		715		Categorie 14.1 e 14.2: non oltre 100 mg/kg. Nelle bevande spiritose		EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
						quali definite dal capitolo 10 dell'ordinanza del DFI del... ¹⁰ sulle bevande: non oltre 250 mg/kg. Individualmente o in combinazione con FL 14.152 e/o FL 14.155, espressa come base chinina.		
14.014	5,7-diidro-2-metiltieno[3,4-d]pirimidina	36267-71-7	1566	720				EFSA
14.015	5,6,7,8-tetraidrochinossalina	34413-35-9	952	721				EFSA
14.017	2-etil-5-metilpirazina	13360-64-0	770	728				EFSA
14.018	2,3,5,6-tetrametilpirazina	1124-11-4	780	734				EFSA
14.019	2,3,5-trimetilpirazina	14667-55-1	774	735				EFSA
14.020	2,5-dimetilpirazina	123-32-0	766	2210				EFSA
14.021	2,6-dimetilpirazina	108-50-9	767	2211				EFSA

¹⁰ RS ...

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.022	etilpirazina	13925-00-3	762	2213				EFSA
14.024	2-etil-3,5-dimetilpirazina	13925-07-0	776	2245				EFSA
14.025	2,5 o 6-metossi-3-metilpirazina	2847-30-5, 2822-22-6, 2882-21-5	788	2266				EFSA
14.026	2-isopropil-5-metilpirazina	13925-05-8	772	2268				EFSA
14.027	2-metilpirazina	109-08-0	761	2270				EFSA
14.028	5-metilchinossalina	13708-12-8	798	2271				EFSA
14.029	1-fenil-(3 o 5)-propilpirazolo	65504-93-0	1568	2277				EFSA
14.030	2-piridina metantiolo	2044-73-7	1308	2279				EFSA
14.031	2-pirazinile etantiolo	35250-53-4	795	2285				EFSA
14.032	acetilpirazina	22047-25-2	784	2286				EFSA
14.034	solfo di pirazinile metile	21948-70-9	796	2288				EFSA
14.035	2-metil-3,5 o 6-metiltiopirazina	67952-65-2	797	2290	70-90 % 2-metiltio-3-metilpirazina e 10-30 % 2-metiltio-5 o 6-metilpirazina			EFSA
14.037	6,7-diidro-5-metil-5H-ciclopentapirazina	23747-48-0	781	2314				EFSA
14.038	2-acetilpiridina	1122-62-9	1309	2315				EFSA
14.039	3-acetilpiridina	350-03-8	1316	2316				EFSA
14.041	pirrolo	109-97-7	1314	2318			*	JECFA/ EFSA
14.042	6-metilchinolina	91-62-3	1302	2339			*	EFSA
14.043	2-isobutil-3-metossipirazina	24683-00-9	792	11338				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.044	2-isobutil-3-metilpirazina	13925-06-9	773					EFSA
14.045	2-acetil-1-etilpirrolo	39741-41-8	1305	11371			*	EFSA
14.046	2-acetil-1-metilpirrolo	932-16-1	1306	11373			*	EFSA
14.047	2-acetilpirrolo	1072-83-9	1307	11721			*	EFSA
14.049	2-acetil-3-etilpirazina	32974-92-8	785	11293				EFSA
14.050	2,3-dimetilpirazina	5910-89-4	765	11323				EFSA
14.053	mercaptometilpirazina	59021-02-2	794	11502				EFSA
14.054	metossipirazina	3149-28-8	787	11347				EFSA
14.055	2-acetil-3,5-dimetilpirazina	54300-08-2	786	11294				EFSA
14.056	2,3-dietil-5-metilpirazina	18138-04-0	777	11303				EFSA
14.057	2-isopropil-3-metossipirazina	25773-40-4						EFSA
14.058	2-isobutilpiridina	6304-24-1	1311	11395				EFSA
14.059	3-isobutilpiridina	14159-61-6	1312	11396				EFSA
14.060	2-pentilpiridina	2294-76-0	1313	11412				EFSA
14.061	3-etilpiridina	536-78-7	1315	11386				EFSA
14.062	2-(sec-butil)-3-metossipirazina	24168-70-5	791	11300				EFSA
14.064	pirrolidina	123-75-1	1609	10491				EFSA
14.065	2,6-dimetilpiridina	108-48-5	1317	11381				EFSA
14.066	5-etil-2-metilpiridina	104-90-5	1318	11385				EFSA
14.067	2-metil-3-etossipirazina	32737-14-7	793	11921	82 % 2-metil-3-etossipirazina e 15 % 2-metil-5 o 6-etossipirazina			EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.068	2-propionilpirrolo	1073-26-3	1319	11942			*	EFSA
14.069	cicloesilmetilpirazina	28217-92-7	783					EFSA
14.070	4-acetil-2-metilpirimidina	67860-38-2	1565					EFSA
14.071	nicotinato di metile	93-60-7	1320					EFSA
14.072	2-(3-fenilpropil)piridina	2110-18-1	1321					EFSA
14.077	2-etil-(3,5 o 6)-metossipirazina (85 %) e 2-metil-(3,5 o 6)-metossipirazina (13 %)	2-Et-3-MeO: 25680-58-4, 2-Et-5-MeO: 68039-50-9, 2-Et-6-MeO: 67845-38-9, 2-Me-3-MeO: 2847-30-5, 2-Me-5-MeO: 2882-22-6, 2-Me-6-MeO: 2882-21-5	789	11329				EFSA
14.079	2-acetil-1,4,5,6-tetraidropiridina	27300-27-2					*	EFSA
14.080	2-acetil-1-pirrolina	99583-29-6	1604					EFSA
14.081	5-acetil-2,3-dimetilpirazina	54300-10-6						EFSA
14.082	2-acetil-3-metilpirazina	23787-80-6	950	11296				EFSA
14.083	2-acetil-5-etilpirazina	43108-58-3						EFSA
14.084	2-acetil-5-metilpirazina	22047-27-4		11297				EFSA
14.085	2-acetil-5-metilpirrolo	6982-72-5					*	EFSA
14.086	2-acetil-6-etilpirazina	34413-34-8		11295				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.087	2-acetil-6-metilpirazina	22047-26-3		11298				EFSA
14.088	1-acetilindolo	576-15-8						EFSA
14.089	4-acetilpiridina	1122-54-9						EFSA
14.091	2-butil-3-metilpirazina	15987-00-5						EFSA
14.092	2-butilpiridina	5058-19-5						EFSA
14.093	3-butilpiridina	539-32-2						EFSA
14.095	3,5-dietil-2-metilpirazina	18138-05-1	779	11305				EFSA
14.096	2,5-dietil-3-metilpirazina	32736-91-7	778	11304				EFSA
14.097	2,5-dietilpirazina	13238-84-1		11306				EFSA
14.098	6,7-diidro-2,3-dimetil-5H-ciclopentapirazina	38917-63-4	782	11309				EFSA
14.099	6,7-diidro-5,7-dimetil-5H-ciclopentapirazina	41330-21-6						EFSA
14.100	3-(5- o 6-)dimetil-2-etilpirazina	55031-15-7	775	727	Circa il 50 % 2-etil-3,5-dimetilpirazina; Circa il 50 % 2-etil-3,6-dimetilpirazina.			EFSA
14.101	2,5-dimetil-3-isopropilpirazina	40790-20-3		11318				EFSA
14.102	2,5-dimetil-6,7-diidro-5H-ciclopentapirazina	38917-61-2, 38917-62-3			Miscela di 2,5-dimetil-6,7-diidro-5H-ciclopentapirazina (60-100 %) e 3,5-dimetil-6,7-diidro-5H-ciclopentapirazina (massimo 40 %)			EFSA
14.103	2,3-dimetilpiridina	583-61-9						EFSA
14.104	2,4-dimetilpiridina	108-47-4						EFSA
14.105	3,4-dimetilpiridina	583-58-4						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.106	3,5-dimetilpiridina	591-22-0		11382				EFSA
14.108	2,3-dimetilchinossalina	2379-55-7						EFSA
14.109	2-etossi-3-metilpirazina	32737-14-7						EFSA
14.110	nicotinato di etile	614-18-6						EFSA
14.111	3-etil-2,5-dimetilpirazina	13360-65-1						EFSA
14.112	2-etil-3-metossipirazina	25680-58-4						EFSA
14.113	5-etil-6,7-diidro-5H-ciclopentapirazina	52517-53-0						EFSA
14.114	2-etil-6-metilpirazina	13925-03-6	769	11331	95 % (somma di 2,5-isomero e 2,6-isomero); 60-63 % 2,5-isomero e 30-35 % 2,6-isomero			EFSA
14.115	2-etilpiridina	100-71-0		11767				EFSA
14.116	4-etilpiridina	536-75-4		11387				EFSA
14.117	2-esilpiridina	1129-69-7						EFSA
14.118	2-idrossipiridina	142-08-5						EFSA
14.120	nicotinato di isopropile	553-60-6						EFSA
14.121	2-isopropil-(3,5 o 6)-metossipirazina	93905-03-4	790	11344				EFSA
14.122	2-isopropil-3-metiltiopirazina	67952-59-4		11342				EFSA
14.123	isopropilpirazina	29460-90-0	764	11343				EFSA
14.124	2-isopropilpiridina	644-98-4		11400				EFSA
14.125	4-isopropilpiridina	696-30-0						EFSA
14.126	2-metossi-3-metilpirazina	2847-30-5						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
14.127	2-metossi-3-propilpirazina	25680-57-3						EFSA
14.128	2-metil-3-metiltiopirazina	2882-20-4						EFSA
14.129	2-metil-3-propilpirazina	15986-80-8						EFSA
14.131	2-metilindolo	95-20-5						EFSA
14.133	2-metilpiperidina	109-05-7	1608					EFSA
14.134	2-metilpiridina	109-06-8		11415				EFSA
14.135	3-metilpiridina	108-99-6		11801				EFSA
14.136	4-metilpiridina	108-89-4		11416				EFSA
14.137	1-metilpirrolidina	120-94-5						EFSA
14.140	3-pentilpiridina	1802-20-6						EFSA
14.141	piperazina	110-85-0	1615					EFSA
14.142	propilpirazina	18138-03-9	763	11362				EFSA
14.143	3-propilpiridina	4673-31-8		11419				EFSA
14.144	pirazina	290-37-9	951	11363				EFSA
14.148	5,6,7,8-tetraidro-5-metilchinossalina	52517-54-1						EFSA
14.150	2,4,6-trimetilpiridina	108-75-8						EFSA
14.152	solfato di chinina	804-63-7				Categorie 14.1 e 14.2: non oltre 100 mg/kg. Nelle bevande spiritose		EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
						quali definite dal capo 10 dell'ordinanza del DFI del...sulle bevande: non oltre 250 mg/kg. Individualmente o in combinazione con FL 14.011 e/o FL 14.155: espressa come base chinina.		
14.155	chinina, monocloridrato diidrato	6119-47-7				Categorie 14.1 e 14.2: non oltre 100 mg/kg. Nelle bevande spiritose quali definite dal capo 10 dell'ordinanza del DFI del...sulle		EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
						bevande: non oltre 250 mg/kg. Individualmente o in combinazione con FL 14.011 e/o FL 14.152: espressa come base chinina.		
14.161	6,7-diidro-2,5-dimetil-5H-ciclopentapirazina	38917-61-2		11310				EFSA
14.164	2-propilpiridina	622-39-9	1322					EFSA
14.167	1-pirrolina	5724-81-2	1603					EFSA
14.168	2-propionil pirrolina 1 % soluzione in trigliceridi di olio vegetale	133447-37-7	1605				*	EFSA
14.170	5-etil-2,3-dimetil pirazina	15707-34-3						EFSA
15.001	2-mercaptotiofene	7774-74-5	1052	478				EFSA
15.002	2-metil-5-metossitiazolo	38205-64-0	1057	736				EFSA
15.004	5-metil-2-tiofencarbaldeide	13679-70-4	1050	2203			*	EFSA
15.005	2,4-dimetil-5-viniltiazolo	65505-18-2	1039	2237			*	EFSA
15.006	2,5-diidrossi-2,5-dimetil-1,4-ditiano	55704-78-4	562	2322				JECFA
15.007	spiro(2,4-ditia-1-metil-8-ossabicyclo[3.3.0]ottano-3,3'-(1'-ossa-2'-	38325-25-6	1296	2325			*	CoE/ JECFA/

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	metil)-ciclopentano) e spiro(2,4-ditia-6-metil-7-ossabicyclo[3.3.0]ottano-3,3'-(1'-ossa-2'-metil)-ciclopentano)							EFSA
15.008	disolfuro di 2-tienile	6911-51-9	1053	2333				EFSA
15.009	tritioacetone	828-26-2	543	2334				JECFA
15.010	2-acetil-2-tiazolina	29926-41-8	1759	2335			*	EFSA
15.011	5-acetil-2,4-dimetiltiazolo	38205-60-6	1055	2336				EFSA
15.012	4,5-diidrotiofen-3(2H)-one	1003-04-9	498	2337				JECFA
15.013	2-isobutiltiazolo	18640-74-9	1034	11618				EFSA
15.014	5-(2-idrossietil)-4-metiltiazolo	137-00-8	1031	11621				EFSA
15.015	4-metil-5-(2-acetossietil)tiazolo	656-53-1	1054	11620				EFSA
15.016	benzotiazolo	95-16-9	1040	11594				EFSA
15.017	4,5-dimetiltiazolo	3581-91-7	1035	11606				EFSA
15.018	4-metil-5-viniltiazolo	1759-28-0	1038	11633			*	EFSA
15.019	2,4,5-trimetiltiazolo	13623-11-5	1036	11650				EFSA
15.020	2-acetiltiazolo	24295-03-2	1041	11726				EFSA
15.021	2-etossitiazolo	15679-19-3	1056	11611				EFSA
15.022	2-(sec-butil)tiazolo	18277-27-5	1033	11598				EFSA
15.023	4,5-diidro-2-metiltiofen-3(2H)-one	13679-85-1	499	11601				JECFA
15.024	3-acetil-2,5-dimetiltiofene	2530-10-1	1051	11603			*	EFSA
15.025	3,5-dimetil-1,2,4-tritioano	23654-92-4	573	11883				JECFA
15.026	2-isopropil-4-metiltiazolo	15679-13-7	1037					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
15.027	2-propioniltiazolo	43039-98-1	1042					EFSA
15.029	2-(sec-butil)-4,5-dimetil-3-tiazolina	65894-82-8	1059				*	EFSA
15.030	4,5-dimetil-2-etil-3-tiazolina	76788-46-0	1058				*	EFSA
15.032	4,5-dimetil-2-isobutil-3-tiazolina	65894-83-9	1045				*	EFSA
15.033	2-etil-4-metiltiazolo	15679-12-6	1044	11612				EFSA
15.034	2-metil-1,3-ditioloano	5616-51-3	534					JECFA
15.035	4-metiltiazolo	693-95-8	1043	11627				EFSA
15.036	3-metil-1,2,4-tritiano	43040-01-3	574					JECFA
15.038	2-acetil-4-metiltiazolo	7533-07-5		11589				EFSA
15.039	2-acetil-5-metiltiazolo	59303-17-2						EFSA
15.040	2-acetiltiofene	88-15-3		11728			*	EFSA
15.044	2-butiltiazolo	37645-61-7		11597				EFSA
15.045	2-butiltiofene	1455-20-5					*	EFSA
15.047	3,5-di-isobutil-1,2,4-tritoloano	92900-67-9						EFSA
15.048	3,5-di-isopropil-1,2,4-tritoloano	54934-99-5						EFSA
15.049	3,5-dietil-1,2,4-tritoloano	54644-28-9	1686					EFSA
15.050	2,5-dietil-4-metiltiazolo	41981-71-9						EFSA
15.051	2,5-dietil-4-propiltiazolo	4276-68-0						EFSA
15.052	2,5-dietiltiazolo	15729-76-7						EFSA
15.054	diidro-2,4,6-trietil-1,3,5(4H)-ditiagina	54717-17-8					*	EFSA
15.055	2,4-dimetil(4H)pirrolidino[1,2e]-1,3,5-	116505-60-3	1763				*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	ditiazina							
15.056	3,6-dimetil-1,2,4,5-tetratiano	67411-27-2						EFSA
15.057	4,6-dimetil-2-(1-metiletil)diidro-1,3,5-ditiazina	104691-40-9			Minimo 44 % isopropil-4,6-dimetile e 27 % 4-isopropil-2,6-dimetile. Componenti secondari: minimo 24 % 2,4,6-trimetildiidro-1,3,5-ditiazina; 6-metil-2,4-diisopropil-1,3,5-ditiazina; 4-metil-2,6-diisopropil-1,3,5-ditiazina; 2,4,6-triisopropil-diidro-1,3,5-ditiazina		*	EFSA
15.058	4,5-dimetil-2-etiltiazolo	873-64-3						EFSA
15.060	2,4-dimetil-3-tiazolina	60755-05-7					*	EFSA
15.061	2,5-dimetil-4-etiltiazolo	32272-57-4						EFSA
15.062	2,4-dimetiltiazolo	541-58-2		11605				EFSA
15.063	2,5-dimetiltiazolo	4175-66-0	1758					EFSA
15.066	1,4-ditiano	505-29-3	456					JECFA
15.067	4-etil-2-metiltiazolo	32272-48-3						EFSA
15.068	5-etil-2-metiltiazolo	19961-52-5						EFSA
15.069	4-etil-5-metiltiazolo	52414-91-2						EFSA
15.071	2-etiltiazolo	15679-09-1						EFSA
15.074	5-etiltiofen-2-carbaldeide	36880-33-8					*	EFSA
15.076	2-esiltiofene	18794-77-9	1764	11616			*	JECFA/ EFSA
15.078	2-isobutil-4,5-dimetiltiazolo	53498-32-1		11617				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
15.079	2-isobutildiidro-4,6-dimetil-1,3,5-ditiazina	101517-87-7			Minimo 64 % 2-isobutil-4,6-dimetile e 18 % 4-isobutil-2,6-dimetile. Componenti secondari: minimo 13 % 2,4,6-trimetil-1,3,5-ditiazina; 2,4-diisobutil-6-metil-1,3,5-ditiazina; 2,6-dimetil-4-butildiidro-1,3,5-ditiazina; succedaneo di 1,3,5-tiadiazina		*	EFSA
15.080	2-isopropil-4,5-dimetiltiazolo	53498-30-9						EFSA
15.081	lentionina	292-46-6		11619				EFSA
15.082	3-mercaptotiofene	7774-73-4						EFSA
15.083	3-metil-1,2,4-tritriolano	51647-38-2						EFSA
15.084	5-metil-2-pentiltiazolo	86290-21-3						EFSA
15.085	4-metil-2-propioniltiazolo	13679-83-9		11622				EFSA
15.086	2-metil-2-tiazolina	2346-00-1					*	EFSA
15.087	2-metil-3-mercaptotiofene	2527-76-6						EFSA
15.089	2-metiltiazolo	3581-87-1		11626				EFSA
15.093	2-ottiltiofene	880-36-4					*	EFSA
15.096	2-pentiltiofene	4861-58-9		11634			*	EFSA
15.097	2-propioniltiofene	13679-75-9		11635			*	EFSA
15.098	2-propiltiazolo	17626-75-4						EFSA
15.103	1,2,4,5-tetratiano	291-22-5						EFSA
15.108	2-tiofenmetantiolo	6258-63-5						EFSA
15.109	2,4,6-trimetildiidro-1,3,5(4H)-ditiazina	638-17-5	1049	11649			*	EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
15.110	2,4,6-trimetil-1,3,5-tritiano	2765-04-0						EFSA
15.111	1,2,4-tritriolano	289-16-7						EFSA
15.113	5,6-diidro-2,4,6-tris(2-metilpropil)4H-1,3,5-ditiazina	74595-94-1	1048				*	EFSA
15.115	2-isobutil-4-metile tiazolo	61323-24-8						EFSA
15.116	2-acetil-4-etiltiazolo	233665-91-3						EFSA
15.118	4-butiltiazolo	53833-33-3						EFSA
15.119	2-isobutil-3-tiazolina	39800-92-5					*	EFSA
15.126	3-(metiltio)metiltiofene	61675-72-7	1765					EFSA
15.128	2-propionil-2-tiazolina	29926-42-9	1760				*	EFSA
15.130	5-etil-4-metil-2-(2-metilpropil)-tiazolina	83418-53-5	1761				*	EFSA
15.131	5-etil-4-metil-2-(2-butil)-tiazolina	83418-54-6	1762				*	EFSA
15.134	2,5-diidrossi-1,4-ditiano	40018-26-6	550				*	EFSA
15.135	tialdina di etile	54717-14-5			Minimo 90 %. Componenti secondari: 3,5-dietil-1,2,4-tritriolano (meno del 5 %); tialdina (meno del 2 %); altre impurezze (meno del 3 %)		*	EFSA
16.001	isovalerato di ammonio	7563-33-9	1203	464				EFSA
16.002	solfo di diammonio	12135-76-1		482				EFSA
16.006	4-idrossi-3-metossibenzilammide di N-nonanoile	2444-46-4	1599	590				EFSA
16.007	solfo di idrogeno	7783-06-4	1658	647				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
16.009	ammoniaca	7664-41-7		739				EFSA
16.012	acido glicirrizico	1405-86-3		2221		Categorie 1 e 3: non oltre 375 mg/kg. Categoria 5: non oltre 1500 mg/kg. Categoria 5.3: non oltre 5000 mg/kg. Categoria 7: non oltre 200 mg/kg. Categoria 8: non oltre 25 mg/kg. Categoria 9: non oltre 20 mg/kg. Categoria 14.1: non oltre 50 mg/kg. Categoria 14.2: non oltre 550 mg/kg.		EFSA
16.013	N-etil-2-isopropil-5-metilcicloesano	39711-79-0	1601	2298				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	carbossiamide							
16.015	metilfenilglicidato di etile	77-83-8	1577	6002				EFSA
16.016	caffeina	58-08-2		11741		Categoria 1: non oltre 70 mg/kg; categoria 3: non oltre 70 mg/kg; categoria 5: non oltre 100 mg/kg.; categoria 14.1: non oltre 150 mg/kg.	*	EFSA
16.018	3-fenil-2,3-epossipropionato di etile	121-39-1	1576	11844				EFSA
16.027	tiammina cloridrato	67-03-8	1030	10493				EFSA
16.030	2-metil-4-propil-1,3-ossatiano	67715-80-4	464	11540				JECFA
16.032	teobromina	83-67-0				Categoria 1: non oltre 70 mg/kg; categoria 14.1: non oltre 100 mg/kg.	*	EFSA
16.039	2-(1'-etossi)etossipropanoato di potassio		933					EFSA
16.040	2,3-epossi-3-metil-3-p-tolilpropionato di	74367-97-8	1578	11707				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	etile							
16.041	2-(4-metossifenossi)propionato di sodio	13794-15-5	1029					EFSA
16.043	epossido di beta-cariofillene	1139-30-6	1575	10500			*	EFSA
						Categorie 1, 8, 9 e 15: non oltre 3 g/kg. Categoria 5 — quantum satis. Categoria 12: non oltre 3 g/kg, ad eccezione dei succedanei del sale (40 g/kg). Categoria 14.2: non oltre 25 g/l.		
16.048	cloruro di ammonio	12125-02-9						EFSA
16.052	1,6-esalattame	105-60-2	1594					EFSA
16.053	2-isopropil-N,2,3-trimetilbutanammide	51115-67-4	1595	10459				EFSA
16.055	(R)-(+)-sclareolide	564-20-5	1165					EFSA
16.056	taurina	107-35-7	1435					EFSA
16.058	naringina	10236-47-2		10286				EFSA
16.059	solfuro di ammonio idrogeno	12124-99-1		482				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
16.060	acido glicirrizico, ammoniato	53956-04-0		2221		Categoria 1: non oltre 40 mg/kg. Categoria 3: non oltre 90 mg/kg. Categoria 5: non oltre 1500 mg/kg. Categoria 5.3: non oltre 5000 mg/kg. Categoria 6: non oltre 45 mg/kg. Categorie 7 e 13: non oltre 60 mg/kg. Categoria 9: non oltre 300 mg/kg. Categoria 11: non oltre 100 mg/kg. Categoria 12: non oltre 50 mg/kg. Categorie 14.1 e 14.2:		EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
						non oltre 200 mg/kg. Categoria 15: non oltre 150 mg/kg.		
						Categorie 1, 3, 4.2, 6, 8, 9, 10, 12 e 14: non oltre 3 mg/kg; categorie 2, 5 e 7: non oltre 4 mg/kg; categoria 15: non oltre 5 mg/kg.		
16.061	neoesperidina diidrocalcone	20702-77-6						EFSA
16.062	trans-2-metil-4-propil-1,3-ossatiano	59324-17-3						EFSA
16.071	4,5-epossidic-2(trans)-enale	188590-62-7	1570		Minimo 87 %. Componenti secondari: 8-9 % 4,5-epossidic-2(cis)-enale		*	EFSA
16.073	diacetato di sodio	126-96-5						EFSA
16.075	etile vanillina beta-D-glucopiranoside	122397-96-0	892					EFSA
16.080	acido tannico	72401-53-7		746				SCF/CoE
16.081	ottacetato di saccarosio	126-14-7		11819				EFSA
16.083	sale di sodio 5,7-diidrossi-2-(4-idrossi-3-metossifenil)-2,3-diidro-4H-cromen-4-one	462631-45-4						EFSA
16.087	diantramide B	579-93-1	1552					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
16.088	l-mentilmetiletere	1565-76-0	1415					EFSA
16.089	citrato ferrico di ammonio	1185-57-5						EFSA
16.090	3-(3,4-dimetossifenil)-N-[2-(3,4-dimetossifenil)-etil]-acrilamide	69444-90-2	1777				*	EFSA
16.091	acido deca-(2E,4E)-dienoico isobutilammide	18836-52-7	1598				*	EFSA
16.092	(1R,2S,5R)-N,N-dimetil mentil succinammide	544714-08-1	1602					EFSA
16.094	(2E,6Z)-nonadienamamide di N-etile	608514-56-3	1596				*	EFSA
16.095	ciclopropancarbossiamamide, N-[(2E)-3,7-dimetil-2,6-ottadien-1-ile]-	744251-93-2	1779				*	EFSA
16.096	Lattato ferroso	5905-52-2						EFSA
16.097	esperetina	520-33-2						EFSA
16.098	N-(1-propilbutil)-1,3-benzodiossolo-5-carbossiamamide	745047-51-2	1767					EFSA
16.099	N-(2,4-dimetossi-benzil)-N'-(2-piridin-2-il-etil)-ossalamamide	745047-53-4	1768					EFSA
16.100	N1-(2-metossi-4-metilbenzil)-N2-(2-(5-metilpiridin-2-il)etil)ossalamamide	745047-94-3	1769					EFSA
16.101	N1-(2-metossi-4-metilbenzil)-N2-(2-(piridin-2-il)etil)ossalamamide	745047-97-6	1770					EFSA
16.102	2,3,4,5,6-penta-idrossi-N-(2-idrossietil)-esanamamide	686298-93-1	1772					EFSA
16.103	propanammide, 2-idrossi-N-(2-	5422-34-4	1774					EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
	idrossietile)-							
16.104	2-[(2-idrossipropanoil)ammino]etil diidrogeno fosfato	782498-03-7	1775					EFSA
16.105	(2R,3S,4S,5R)-2-[(2,3,4,5,6-pentaidrossiesanoil)ammino]etil diidrogeno fosfato	791807-20-0	1773					EFSA
16.107	2-idrossi-N-[2-(4-idrossifenil)etil]-propionammide	781674-18-8						EFSA
16.109	3-(4-idrossifenil)-1-(2,4,6-triidrossifenil)propan-1-one	60-82-2						EFSA
16.110	naringina diidrocalcone	18916-17-1						EFSA
16.111	glicina, N-[[[(1R,2S,5R)-5-metil-2-(1-metiletil)cicloesil]carbonil]-, etil estere	68489-14-5	1776				*	EFSA
16.112	trilobatina	4192-90-9						EFSA
16.113	rebaudioside A	58543-16-1				Categorie 1, 3, 4.2, 5, 6, 12, 14.1 e 14.2: non oltre 10 mg/kg.		EFSA
16.114	2-pentil-4-propil-1,3-ossatiano	59323-81-8						EFSA
16.115	acido ciclopropancarbossilico (2-isopropil-5-metil-cicloesil)-ammide	958660-02-1	2006				*	EFSA
16.116	4-ammino-5,6-dimetiltieno[2,3-d]pirimidin-2(1H)-one	121746-18-7						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
16.117	N-p-benzeneacetonitrile-mentancarbossiamide	852379-28-3	2009				*	EFSA
16.118	N-(2-(piridine-2-il)etil)-3-p-mentancarbossiamide	847565-09-7	2008				*	EFSA
16.119	N-(2-metilcicloesil)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzammide	1003050-32-5					*	EFSA
16.120	4-ammino-5,6-dimetiltieno[2,3-d]pirimidin-2(1H)-one cloridrato	1033366-59-4						EFSA
16.121	spilantolo	25394-57-4			Miscela di isomeri di (2E,6Z,8E)-N-(2-metilpropil)-2,6,8-decatrienammide: 74 % (2E,6Z,8E)-, 17 % (2E,6E,8E)-, 6 % (2E,6E,8Z)-, 1 % (2Z,6Z,8E)-, 0,5 % (2E,6E,8E)-, 1 % (2Z,6Z,8Z)-isomero, 1,5 % altri isomeri		*	EFSA
16.122	4-metil, 2-propil, 1,3-ossatiano	1064678-08-5						EFSA
16.123	(1R,2S,5R)-N-(4-metossifenil)-5-metil-2-(1-metiletil)cicloesancarbossiamide	68489-09-8					*	EFSA
16.125	(2S,5R)-N-[4-(2-ammino-2-ossoetil)fenil]-5-metil-2-(propan-2-il)cicloesancarbossiamide	1119711-29-3					*	EFSA
16.126	3-[(4-ammino-2,2-diossido-1H-2,1,3-benzotiadiazin-5-il)ossi]-2,2-dimetil-N-propilpropanammide	1093200-92-0					*	EFSA
17.001	beta-alanina	107-95-9	1418					EFSA
17.002	L-alanina	56-41-7		11729				EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
17.003	L-arginina	74-79-3	1438	11890				EFSA
17.005	acido aspartico	56-84-8	1429	10078				EFSA
17.006	L-cistina	56-89-3		11747				EFSA
17.007	glutammina	56-85-9	1430					EFSA
17.008	L-istidina	71-00-1	1431					EFSA
17.010	D,L-isoleucina	443-79-8	1422	10127				EFSA
17.012	L-leucina	61-90-5	1423	10482				EFSA
17.013	D,L-lisina	70-54-2		11947				EFSA
17.014	D,L-metionina	59-51-8	1424	569				EFSA
17.015	cloruro di S-metilmetioninsolfonio	1115-84-0	1427	761				EFSA
17.017	D,L-fenilalanina	150-30-1	1432	10488				EFSA
17.018	L-fenilalanina	63-91-2	1428	10488				EFSA
17.019	L-prolina	147-85-3	1425	10490				EFSA
17.020	D,L-serina	302-84-1						EFSA
17.021	D,L-treonina	80-68-2						EFSA
17.022	L-tirosina	60-18-4	1434					EFSA
17.023	D,L-valina	516-06-3	1426					EFSA
17.024	D,L-alanina	302-72-7	1437	11729				EFSA
17.026	L-lisina	56-87-1	1439	11947				EFSA
17.027	L-metionina	63-68-3						EFSA
17.028	L-valina	72-18-4						EFSA

Codice FL	Denominazione chimica	Codice CAS	Codice JECFA	Codice CoE	Purezza della sostanza minimo 95 %, salvo altrimenti indicato	Limitazioni d'uso (quantitativi massimi)	Stato della valutazione	Responsabile della valutazione
17.031	L-(+)-lisina monocloridrato	657-27-2		11947				EFSA
17.032	L-cisteina, cloridrato	52-89-1		11746				EFSA
17.033	L-cisteina	52-90-4	1419	10464				EFSA
17.034	glicina	56-40-6	1421	11771				EFSA
17.035	acido 4-ammino-butyrico	56-12-2	1771					EFSA
17.036	S-allile-L-cisteina	21593-77-1	1710					EFSA
17.037	L-metionilglicine	14486-03-4					*	EFSA

Allegato 3
(art. 4 cpv. 4, art. 5 cpv. 1)

Elenco delle sostanze non consentite e quantitativi massimi ammessi

1 Sostanze la cui aggiunta alle derrate alimentari non è consentita in forma originaria

- 1.1 Acido agarico
- 1.2 Aloina
- 1.3 Capsaicina
- 1.4 1,2-benzopirone, cumarina
- 1.5 Ipericina
- 1.6 Beta-azarone
- 1.7 1-allil-4-metossibenzene, estragolo
- 1.8 Acido cianidrico
- 1.9 Mentofurano
- 1.10 4-allil-1,2-dimetossibenzene, metileugenolo
- 1.11 Pulegone
- 1.12 Quassina
- 1.13 1-allil-3,4-metilendiossibenzene, safrolo
- 1.14 Teucrina A
- 1.15 Tuione (alfa- e beta-)

2 Quantitativi massimi consentiti per alcune sostanze presenti naturalmente negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti in talune derrate alimentari composte e pronte al consumo

Denominazione della sostanza	Derrate alimentari composte con limitazioni ai quantitativi della sostanza	Limite massimo mg/kg
2.1 Beta-azarone	Bevande alcoliche	1,0
2.2 1-allil-4-metossibenzene	Latte e derivati	50
Estragolo (1)	Ortofrutticoli trasformati (compresi funghi, radici, tuberi, legumi e leguminose), frutta secca con guscio e semi trasformati	50
	Pesce e derivati	50
	Bevande analcoliche	10
	Bevande alcoliche	50
2.3 Aloina	Bevande alcoliche	50

Denominazione della sostanza	Derrate alimentari composte con limitazioni ai quantitativi della sostanza	Limite massimo mg/kg
	Derrate alimentari in generale	0,1
2.4 Acido cianidrico	Torrone, marzapane, loro succedanei e simili	50
	Frutta con nocciolo in scatola	5
	Bevande alcoliche	35
2.5 Cianuro di idrogeno	Alcolici, a seconda del volume percentuale di alcol	1
2.6 Mentofurano	Confetteria contenente menta/menta piperita, eccetto microconfetteria per rinfrescare l'alito	500
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	3000
	Gomme da masticare (chewing-gum)	1000
	Alcolici contenenti menta/menta piperita	200
2.7 4-allil-1,2-dimetossibenzene	Latte e derivati	20
2.8 Metileugenolo (1)	Preparati e derivati a base di carne, compresi pollame e selvaggina	15
	Preparati e derivati a base di pesce	10
	Minestre e salse	60
	Snack salati pronti al consumo	20
	Bevande analcoliche	1
2.9 Pulegone	Confetteria contenente menta/menta piperita, eccetto microconfetteria per rinfrescare l'alito	250
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	2000
	Gomme da masticare (chewing-gum)	350
	Analcolici contenenti menta/menta piperita	20
	Alcolici contenenti menta/menta piperita	100
2.10 Quassina	Bevande analcoliche	0,5
	Prodotti di panetteria	1
	Bevande alcoliche	1,5
2.11 1-allil-3,4-metilendioossibenzene, saffrolo (1)	Preparati e derivati a base di carne, compresi pollame e selvaggina	15
	Preparati e derivati a base di pesce	15
	Minestre e salse	25
	Bevande analcoliche	1
2.12 Teucrina A	Bevande spiritose di sapore amaro o bitter (2)	5
	Liquori (3) di gusto amaro	5
	Altre bevande alcoliche	2
2.13 Tuione (alfa- e beta-)	Bevande alcoliche, eccetto quelle prodotte dal genere Artemisia	10
	Bevande alcoliche prodotte dal genere Artemisia	35
	Bevande analcoliche prodotte dal genere Artemisia	0,5
2.14 Cumarina	Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale nella cui caratterizzazione figura la cannella	50

Denominazione della sostanza	Derrate alimentari composte con limitazioni ai quantitativi della sostanza	Limite massimo mg/kg
	Cereali per prima colazione, compreso il muesli	20
	Prodotti di panetteria fine esclusa quella tradizionale e/o stagionale nella cui caratterizzazione figura la cannella	15
	Dessert	5

Precisazioni concernenti la tabella:

- (1) I quantitativi massimi non si applicano alle derrate alimentari composte che non presentano aggiunta di aromi ma solamente di ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che costituiscono spezie o erbe aromatiche fresche, essiccate o surgelate.
- (2) Ai sensi dell'articolo 153 dell'ordinanza del DFI del ...¹¹ sulle bevande.
- (3) Ai sensi dell'articolo 154 dell'ordinanza del DFI del ... sulle bevande.

¹¹ RS ...

Allegato 4
(art. 4 cpv. 5 e 6)

Elenco delle materie prime soggette a divieto o a limitazioni d'uso nella produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti

1 Materie prime il cui uso nella produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti non è consentito

Materia prima	Denominazione comune
Denominazione latina	
Varietà tetraploide di <i>Acorus calamus</i> L.	Varietà tetraploide del calamo aromatico

2 Condizioni d'uso di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti prodotti a partire da talune materie prime

Materia prima	Condizioni d'impiego
Denominazione latina	Denominazione comune
2.1 <i>Quassia amara</i> L. e <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Quassia Aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ricavati dalla materia prima possono essere impiegati soltanto nella produzione di bevande e prodotti di panetteria
2.2 <i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz, <i>Fomes officinalis</i>	Fungo del larice Aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti ricavati dalle materie prime possono essere impiegati soltanto nella produzione di bevande alcoliche
2.3 <i>Hypericum perforatum</i> L.	Iperico "
2.4 <i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Camedrio "

Allegato 5
(art. 4 cpv. 1 lett. b e cpv. 2 lett. c n. 2)

Requisiti per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico e quantitativi massimi di talune sostanze ivi presenti

1 Requisiti per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico

La temperatura dei prodotti non deve superare 180 °C nel corso della lavorazione.

La durata della trasformazione termica non deve superare i 15 minuti a 180 °C; sono consentiti peraltro tempi più lunghi a temperature inferiori, ad esempio è possibile raddoppiare la durata del riscaldamento per ogni 10 °C in meno di temperatura, fino a un massimo di 12 ore.

Nel corso della lavorazione il valore del pH non deve superare 8,0.

2 Quantitativi massimi di talune sostanze presenti negli aromi ottenuti per trattamento termico

Sostanze	Limite massimo µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] chinossalina (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b] piridina (PhIP)	50

Allegato 6
(art. 4 cpv. 7)

Elenco delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi

Derrate alimentari	Osservazioni
- Derrate alimentari grezze	
- Acqua in bottiglia o altro tipo di confezione	
- Latte	
- Latte concentrato (tutte le categorie di tenore di grassi) e in polvere (tutte le categorie di tenore di grassi)	
- Formaggio stagionato e non, formaggio di siero di latte	
- Panna, burro	
- Latte acidulato, latte acidificato, latticello, siero di latte, scotta	esclusi prodotti con ingredienti aromatizzanti
- Carne fresca, esclusi i preparati a base di carne	
- Gelatina, collagene	
- Coperture di preparati e derivati a base di carne, involucri edibili di insaccati	
- Preparati per impanatura alimentare	
- Pesce, crostacei e molluschi grezzi (anche congelati e surgelati)	
- Ovoprodotti	
- Miele, pappa reale e polline di fiori	
- Confettura di latte	sono ammessi estratto e aroma di vaniglia
- Farina e altri prodotti della macinazione e amidi	
- Cereali istantanei (a cottura rapida), polenta, riso	
- Pane normale e speciale	
- Impasti	
- Paste alimentari	
- Tofu, tempeh, prodotti a base di proteine vegetali	
- Frutta, verdura e funghi commestibili (grezzi, approntati in vari gradi per le attività in cucina, sottaceto, sott'olio o in salamoia, essiccati)	
- Lievito e lievito alimentare	
- Sorte di zuccheri e derivati	escluse le compresse
- Miele	
- Cacao, cioccolato e altri derivati del cacao	sono ammessi aromi, eccetto gli aromi al sapore di cioccolato e latte
- Spezie e preparati a base di spezie	sono ammessi aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche
- Prodotti per la preparazione di bevande al cacao	
- Succhi di frutta, succhi di frutta diluiti, nettare di frutta, nettare di frutta concentrato	
- Succhi di verdura	
- Sidro, birra, vino e spumante (analcolici)	
- Vermut, aperitivo, bitter (analcolici)	sono ammessi aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche
- Birra	sono ammessi aromi, tranne l'aroma di birra
- Vino, vino spumante, frizzante e liquoroso, vino-mosto,	sono esclusi i prodotti la cui

Derrate alimentari	Osservazioni
succo d'uva e mosto in fermentazione	denominazione specifica fa riferimento
- Bevande spiritose	all'aromatizzazione sono ammessi aromi solo per bevande di frutta, vodka, bevande al ginepro, gin (le caratteristiche organolettiche del ginepro devono essere percepibili), liquori, aperitivi, bitter, carvi (il sapore di carvi deve prevalere)
- Microalghe	
- Alimenti per lo svezzamento e il proseguimento, alimenti a base di cereali e altri alimenti integrativi per lattanti e bambini in tenera età	sono ammessi solo l'estratto di vaniglia e la vanillina
- Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia	sono ammessi solo l'estratto di vaniglia e la vanillina

**Ordinanza del DFI
sui tenori massimi dei contaminanti
(Ordinanza sui contaminanti, Ocont)**

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visto l'articolo 10 capoverso 4 lettera e dell'ordinanza del...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza fissa i tenori massimi dei contaminanti consentiti nelle derrate alimentari.

² Essa si applica alla parte commestibile delle derrate alimentari elencate negli allegati 1–9, salvo disposizioni contrarie.

³ Essa non si applica ai contaminanti oggetto di ordinanze specifiche.

Art. 2 Definizione dei tenori massimi

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) stabilisce i tenori massimi di contaminanti affinché questi tenori possano essere rispettati nell'applicazione, a tutti i livelli, della buona prassi di fabbricazione e di trasformazione come ottenimento, produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, presentazione, imballaggio, trasporto o deposito.

² Oltre all'usuale documentazione scientifica, l'USAV prende in considerazione soprattutto:

- a. il grado tossicologico di una sostanza;
- b. la concentrazione tecnicamente inevitabile di una sostanza nella derrata alimentare;
- c. l'assimilazione di una sostanza in base alla quantità media ingerita della rispettiva derrata alimentare;
- d. le interazioni cumulative o sinergiche conosciute delle sostanze attive che agiscono sugli stessi sistemi biologici nell'organismo umano;
- e. i tenori massimi vigenti dei principali partner commerciali della Svizzera.

RS ...

¹ RS ...

³ L'USAV stabilisce tenori massimi per i seguenti contaminanti:

- a. per il nitrato nell'allegato 1;
- b. per le micotossine nell'allegato 2;
- c. per metalli e metalloidi nell'allegato 3;
- d. per il 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) nell'allegato 4;
- e. per le diossine e i PCB nell'allegato 5;
- f. per gli idrocarburi policiclici aromatici nell'allegato 6;
- g. per la melamina e i suoi analoghi strutturali nell'allegato 7;
- h. per le tossine vegetali naturali nell'allegato 8;
- i. per ulteriori contaminanti nell'allegato 9.

Art. 3 Derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate e composte

¹ Per le derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate o composte da più di un ingrediente, occorre determinare i tenori massimi stabiliti nel rispetto dei seguenti criteri:

- a. modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;
- b. modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;
- c. le proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto;
- d. il limite analitico di quantificazione.

² Nell'ambito dei controlli ufficiali, occorre comunicare e motivare all'autorità esecutiva competente i fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione o miscelazione oppure alle derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate o composte in questione.

³ Se il fattore di concentrazione o diluizione non viene comunicato o se l'autorità competente ritiene tale fattore inidoneo alla luce della motivazione addotta, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili e tenendo conto della salute pubblica.

⁴ I capoversi 1–3 si applicano a condizione che gli allegati 1–9 non stabiliscano tenori massimi specifici per le derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate o composte.

Art. 4 Divieti in materia di uso, miscelazione e detossificazione

¹ Le derrate alimentari che contengono contaminanti menzionati negli allegati 1–9 in misura superiore ai tenori massimi ivi stabiliti non possono essere né immesse sul mercato né utilizzate come ingredienti alimentari.

² Le derrate alimentari conformi ai tenori massimi stabiliti negli allegati 1–9 non possono essere miscelate con derrate alimentari che superano tali tenori massimi.

³ Le derrate alimentari che contengono contaminanti di cui all'allegato 2 non possono essere sottoposte a detossificazione mediante trattamenti chimici.

Art. 5 Pericolo dovuto ad aumento della radioattività

In caso di pericolo dovuto a un aumento della radioattività, l'USAV può stabilire tenori massimi adeguati alle circostanze al fine di tutelare la salute dei consumatori.

Art. 6 Adeguamento degli allegati

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Art. 7 Direttive alle autorità esecutive cantionali

¹ Nel caso in cui gli allegati 1–9 non corrispondono più alle nuove conoscenze e ai nuovi sviluppi e sono necessari provvedimenti immediati per tutelare la salute, l'USAV può emanare direttive provvisorie ad uso delle autorità esecutive cantionali fino a quando gli allegati saranno modificati.

² Le direttive sono pubblicate su Internet.

Art. 8 Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 9 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Tenori massimi di nitrato nelle derrate alimentari

	Concentrazione massima (mg NO ₃ /kg)
1.1 Spinaci freschi (<i>Spinacia oleracea</i>) Non si applica agli spinaci freschi destinati alla trasformazione e che vengono direttamente trasportati sfusi dal campo allo stabilimento di trasformazione.	3500
1.2 Spinaci in conserva, surgelati o congelati	2000
1.3 Lattuga fresca (<i>Lactuca sativa</i> L.) (coltivata in ambiente protetto e in campo aperto), esclusa la lattuga di cui al punto 1.4 Raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo: lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto Raccolta fra il 1° aprile e il 30 settembre: lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto	5000 4000 4000 3000
1.4 Lattuga di tipo «Iceberg» lattuga in coltura protetta lattuga coltivata in campo aperto	2500 2000
1.5 Rucola (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp, <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>) Raccolta fra il 1° ottobre e il 31 marzo: Raccolta fra il 1° aprile e il 30 settembre:	7000 6000
1.6 Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini Prodotti pronti per l'uso commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore	200
1.7 Valerianella (<i>Valerianella locusta</i>)	4500
1.8 Barbabietole rosse (<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>)	3000
1.9 Cavoli cinesi (<i>Brassica pekinensis</i>)	2500
1.10 Finocchi (<i>Foeniculum vulgare</i>)	2500
1.11 Succo di barbabietole rosse	2500
1.12 Cavoli	1500
1.13 Acqua minerale naturale	50 ²

² Tenore massimo di nitriti nell'acqua minerale naturale: 0,1 mg/l

Allegato 2
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. b e 4 cpv. 3)

Tenori massimi delle micotossine nelle derrate alimentari

1 Disposizioni specifiche

- 1.1 Le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, la frutta secca, il riso e il granturco non conformi ai corrispondenti tenori massimi di aflatossine di cui ai punti 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 e 3.1.11 dell'allegato possono essere commercializzati purché si tratti di derrate alimentari che:
- a. non sono destinate al consumo umano diretto o all'impiego come ingredienti di derrate alimentari;
 - b. sono conformi ai corrispondenti tenori massimi di cui ai punti 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.1.9 e 3.1.12 dell'allegato;
 - c. sono sottoposti a un trattamento che comporti la cernita o altro trattamento fisico e purché dopo tale trattamento i tenori massimi di cui ai punti 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 e 3.1.11 dell'allegato non siano superati, e a condizione che il trattamento non produca altri residui nocivi;
 - d. recano un'etichettatura che ne specifichi chiaramente l'impiego, compresa l'indicazione «prodotto da sottoporre a cernita o ad altri trattamenti fisici, per abbassare il livello di contaminazione da aflatossine prima del consumo umano o dell'impiego come ingredienti di prodotti alimentari». Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Il codice identificativo della partita/del lotto deve essere apposto in forma indelebile su ogni sacco, cassa ecc. della partita e sull'originale del documento di accompagnamento.
- 1.2 Un'indicazione chiara della destinazione d'uso deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sull'originale del documento di accompagnamento. Quest'ultimo deve contenere un richiamo chiaro alla partita attraverso l'indicazione del relativo codice identificativo, che figura su ogni sacco, cassa, ecc. Inoltre l'attività imprenditoriale del destinatario della partita indicata sul documento di accompagnamento deve essere compatibile con la destinazione d'uso.
- In assenza di un'indicazione chiara attestante che la destinazione d'uso non è il consumo umano, a tutte le arachidi, a tutti gli altri semi oleosi, a tutti i relativi prodotti derivati e a tutti i cereali commercializzati si applicano i tenori massimi di cui ai punti 3.1.5 e 3.1.11 dell'allegato.
- Quanto all'eccezione per le arachidi e gli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura e all'applicazione dei tenori massimi precisati al punto 3.1.1 dell'allegato, l'eccezione si applica esclusivamente alle partite che recano un'etichettatura che ne specifica chiaramente la destinazione, compresa l'indicazione «prodotto da sottoporre a pressatura per la produzione di olio vegetale raffinato». Tale indicazione deve comparire sull'etichetta di ogni sacco, cassa, ecc. e sul documento o sui documenti di accompagnamento. La destinazione finale deve essere un impianto di pressatura.

2 Precisazioni concernenti la tabella

- 2.1 I tenori massimi delle aflatossine si riferiscono alla parte commestibile delle arachidi e della frutta a guscio. Se le arachidi e i frutti a guscio vengono analizzati interi, nel calcolo del tenore delle aflatossine si suppone che tutta la contaminazione sia nella parte commestibile, tranne nel caso delle noci del Brasile.
- 2.2 Nel caso in cui i relativi prodotti derivati/di trasformazione siano derivati/trasformati esclusivamente o quasi esclusivamente a partire dalla frutta a guscio in questione, i tenori massimi delle aflatossine definiti per la corrispondente frutta a guscio si applicano anche ai prodotti derivati/di trasformazione. Negli altri casi si applica ai prodotti derivati/di trasformazione l'articolo 4 capoversi 1 e 2.

- 2.3 Per gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, i tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante)
- 2.4 Per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, i tenori massimi si riferiscono alla materia secca.
- 2.5 Per gli alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti, i tenori massimi si riferiscono, nel caso del latte e dei prodotti lattiero-caseari, ai prodotti pronti per il consumo (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del produttore), mentre nel caso dei prodotti diversi dal latte e dai prodotti lattiero-caseari si riferiscono alla materia secca.

3 Tabella

		Tenore massimo (µg/kg)		
3.1	Aflatossine	B ₁	Somma di B ₁ , M ₁ B ₂ , G ₁ e G ₂	
3.1.1	Arachidi e altri semi oleosi da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di derrate alimentari, ad eccezione: - delle arachidi e degli altri semi oleosi da sottoporre a pressatura per la produzione di oli vegetali raffinati	8	15	-
3.1.2	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	12	15	-
3.1.3	Nocciole e noci del Brasile da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	8	15	
3.1.4	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 3.1.2 e 3.1.3, da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	5	10	-
3.1.5	Arachidi e altri semi oleosi e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari, ad eccezione: - degli oli vegetali crudi destinati alla raffinazione - degli oli vegetali raffinati	2	4	-
3.1.6	Mandorle, pistacchi e semi di albicocca destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	8	10	-

		Tenore massimo (µg/kg)		
3.1.7	Nocciole e noci del Brasile destinate al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	5	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20140101:it:HTML-E0053	10
3.1.8	Frutta a guscio, diversa dalla frutta a guscio di cui ai punti 3.1.6 e 3.1.7, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	2	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1881:20140101:it:HTML-E0053	4
3.1.9	Frutta secca, diversa dai fichi secchi, da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di derrate alimentari	5	10	-
3.1.10	Frutta secca, diversa dai fichi secchi, e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari,	2	4	-
3.1.11	Tutti i cereali e loro prodotti derivati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali, eccetto le derrate alimentari di cui ai punti 3.1.12, 3.1.15 e 3.1.17	2	4	-
3.1.12	Granturco e riso da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	5	10	-
3.1.13	Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	-	-	0,050
3.1.14	Le seguenti specie di spezie: - <i>Capsicum</i> spp. (frutti secchi dello stesso, interi o macinati, compresi peperoncini rossi, peperoncino rosso in polvere, pepe di Cayenna e paprica) - <i>Piper</i> spp. (frutti dello stesso, compreso il pepe bianco e nero) - <i>Myristica fragrans</i> (noce moscata) - <i>Zingiber officinale</i> (zenzero) - <i>Curcuma longa</i> (curcuma) - Miscele di spezie contenenti una o più delle suddette spezie	5	10	-
3.1.15	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,10	-	-

	Tenore massimo (µg/kg)		
3.1.16 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento	-	-	0,025
3.1.17 Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	0,10	-	0,025
3.1.18 Fichi secchi	6	10	-
3.2 Ocratossina A			
3.2.1 Cereali non trasformati	5		
3.2.2 Tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto, eccetto le derrate alimentari di cui ai punti 3.2.9, 3.2.10 e 3.2.13	3		
3.2.3 Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10		
3.2.4 Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	5		
3.2.5 Caffè solubile (istantaneo)	10		
3.2.6 Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol) e vini di frutta	2		
3.2.7 Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli	2		
3.2.8 Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, destinati al consumo umano diretto	2		
3.2.9 Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,50		
3.2.10 Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	0,50		
3.2.11 Spezie, comprese le spezie essiccate	15		
Piper spp. (suoi frutti, compreso pepe bianco e nero)			
<i>Myristica fragrans</i> (noce moscata)			
<i>Zingiber officinale</i> (zenzero)			
<i>Kurkuma</i> (curcuma)			
<i>Capsicum</i> spp. (suoi frutti secchi, interi o macinati, tra cui peperoncini, peperoncini in polvere, pepe di Caienna e paprica)			
Miscele di spezie contenenti una delle suddette spezie			
3.2.12 Liquirizia (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e altre specie)			
Radice di liquirizia, ingrediente per infusioni a base di erbe	20		

	Tenore massimo (µg/kg)
Estratto di liquirizia, usato nei prodotti alimentari, soprattutto nelle bevande e nella confetteria. Il tenore massimo è riferito all'estratto non diluito, quando 1 kg di estratto è ottenuto da 3 o da 4 kg di radice di liquirizia.	80
3.2.13 Glutine di frumento non venduto direttamente ai consumatori	8
3.2.14 Frutta essiccata, altra	20
3.3 Patulina	
3.3.1 Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	50
3.3.2 Bevande spiritose, sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela	50
3.3.3 Prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta di mele e il passato di mele, destinati al consumo diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 3.3.4 e 3.3.5	25
3.3.4 Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini, etichettati e venduti come tali	10
3.3.5 Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dagli alimenti a base di cereali	10
3.3.6 Sidro, altri	50
3.3.7 Sidro senz'alcool	50
3.4 Deossinivalenolo	
3.4.1 Cereali non trasformati diversi da grano duro, avena e granoturco	1250
3.4.2 Grano duro e avena non trasformati	1750
3.4.3 Granoturco non trasformato, ad eccezione del granoturco non trasformato destinato alla molitura ad umido	1750
3.4.4 Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 3.4.7, 3.4.8 e 3.4.9	750
3.4.5 Pasta (secca, contenuto di acqua circa 12 %)	750
3.4.6 Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	500

	Tenore massimo (µg/kg)
3.4.7 Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	200
3.4.8 Prodotti della molitura del granturco sotto forma di semole, semolini e agglomerati in forma di pellets, non destinati al consumo umano diretto	750
3.4.9 Farina e prodotti della molitura del granturco ottenuti per soffiatura o tostatura, non destinati al consumo umano diretto	1250
3.5 Zeaxalenone	
3.5.1 Cereali non trasformati diversi dal granturco	100
3.5.2 Granturco non trasformato, ad eccezione del granturco non trasformato destinato alla molitura ad umido	350
3.5.3 Cereali destinati al consumo umano diretto, farina di cereali, crusca e germe come prodotto finito commercializzato per il consumo umano diretto, eccetto i prodotti alimentari di cui ai punti 3.5.6, 3.5.7, 3.5.8, 3.5.9 e 3.5.10	75
3.5.4 Olio di granturco raffinato	400
3.5.5 Pane (compresi piccoli prodotti da forno), prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, esclusi le merende a base di granturco e i cereali da colazione a base di granturco	50
3.5.6 Granturco destinato al consumo umano diretto, merende a base di granturco e cereali da colazione a base di granturco	100
3.5.7 Alimenti a base di cereali (esclusi quelli a base di granturco) e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	20
3.5.8 Derrate alimentari a base di granturco trasformato destinate ai lattanti e ai bambini	20
3.5.9 Prodotti della molitura del granturco sotto forma di semole, semolini e agglomerati in forma di pellets, non destinati al consumo umano diretto	200
3.5.10 Farina e prodotti della molitura del granturco ottenuti per soffiatura o tostatura, non destinati al consumo umano diretto	300
3.6 Fumonisine	Somma di B ₁ e B ₂

		Tenore massimo (µg/kg)
3.6.1	Granoturco non trasformato, ad eccezione del granturco non trasformato destinato alla molitura ad umido	4000
3.6.2	Granoturco destinato al consumo umano diretto, prodotti a base di granturco destinati al consumo umano diretto, ad eccezione degli alimenti elencati ai punti 3.6.3 e 3.6.4	1000
3.6.3	Cereali da colazione e merende a base di granturco	800
3.6.4	Alimenti a base di granturco e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	200
3.6.5	Prodotti della molitura del granturco sotto forma di semole, semolini e agglomerati in forma di pellets, non destinati al consumo umano diretto	1400
3.7	Citrinina	
3.7.1	Integratori alimentari a base di riso fermentato dal fungo <i>Monascus purpureus</i>	2000

Allegato 3
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. c)

Tenori massimi per i metalli e i metalloidi

1 Precisazioni concernenti la tabella

- 1.1 Per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, i tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante).
- 1.2 I tenori massimi si applicano dopo il lavaggio della frutta e degli ortaggi e la separazione della parte commestibile.
- 1.3 I tenori massimi si applicano alle patate sbucciate.
- 1.4 Per le conserve in scatola, i tenori massimi si riferiscono alla merce sgocciolata.
- 1.5 Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.

2 Tabella

	Tenore massimo (mg/kg)
2.1 Alluminio	
2.1.1 «Laugengebäck»	15
2.1.2 Birra	2
2.1.3 Birra senz'alcool	2
2.2 Antimonio	
2.2.1 Acqua minerale naturale	0,005
2.3 Arsenico	
2.3.1 Alga bruna Sargassum fusiforme (<i>Hizikia fusiformis</i>)	35
2.3.2 Gelatina	1
2.3.3 Collagene	1
2.3.4 Sale commestibile	1
2.3.5 Succhi di frutta, succhi di frutta diluiti, nettari di frutta e sciroppi di frutta	0,2
2.3.6 Sidro senz'alcool	0,2
2.3.7 Vino	0,2
2.3.8 Vermut e bitter senz'alcool	0,2
2.3.9 Bevande senz'alcool	0,1
2.3.10 Margarina	0,1
2.3.11 Minarina	0,1
2.3.12 Grassi e oli commestibili	0,1
2.3.13 Acqua minerale naturale	0,01
2.4 Piombo	
2.4.1 Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	0,020
2.4.2 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	0,020
2.4.3 Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pollame	0,10
2.4.4 Frattaglie di bovini, ovini, suini e pollame	0,50
2.4.5 Muscolo di pesce	0,30
2.4.6 Crostacei: muscolo delle appendici e dell'addome	0,50
2.4.7 Granchi e crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>): muscolo delle appendici	0,50
2.4.8 Molluschi bivalvi	1,5
2.4.9 Cefalopodi (senza visceri)	1,0
2.4.10 Cereali	0,20

		Tenore massimo (mg/kg)
2.4.11	Leguminose	0,20
2.4.12	Ortaggi, esclusi quelli del genere Brassica, ortaggi a foglia, erbe fresche, funghi e alghe marine	0,10
2.4.13	Cavoli	0,30
2.4.14	Ortaggi a foglia, non si applica alle erbe aromatiche fresche	0,30
2.4.15	Funghi: <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
2.4.16	Frutta, escluse le bacche e la piccola frutta	0,10
2.4.17	Bacche e piccola frutta	0,20
2.4.18	Oli e grassi, compreso il grasso del latte	0,10
2.4.19	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	0,050
2.4.20	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta	0,20
2.4.21	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli	0,20
2.4.22	Integratori alimentari	3,0
2.4.23	Gelatina, collagene	5,0
2.4.24	Orecchio di giuda (<i>Auricularia auricula-judae</i>), riferito alla sostanza secca; coltivati all'aperto	10,0
2.4.25	Sale commestibile	2,0
2.4.26	Aceto di fermentazione	0,20
2.4.27	Acqua minerale naturale	0,01
2.4.28	Sidro senz'alcool	0,20
2.4.29	Vermut e bitter senz'alcool	0,20
2.4.30	Bevande senz'alcool, altre	0,20
2.5	Boro	
2.5.1	Acqua minerale naturale	1
2.6	Cadmio	
2.6.1	Carni (escluse le frattaglie) di bovini, ovini, suini e pol-lame	0,050
2.6.2	Carne di cavallo, escluse le frattaglie	0,20
2.6.3	Fegato di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	0,50
2.6.4	Reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	1,0
2.6.5	Muscolo di pesce, escluse le specie elencate nei punti 2.6.6, 2.6.7 e 2.6.8	0,050
2.6.6	Muscolo di pesce dei seguenti pesci: <i>Sicyopterus lagocephalus</i> sgombero (<i>Scomber species</i>) tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	0,10
2.6.7	Muscolo di pesce dei seguenti pesci: tombarello (<i>Auxis species</i>)	0,20
2.6.8	Muscolo di pesce dei seguenti pesci: acciuga (<i>Engraulis species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>) sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
2.6.9	Crostacei: muscolo delle appendici e dell'addome	0,50
2.6.10	Granchi e crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>): muscolo delle appendici	0,50
2.6.11	Molluschi bivalvi	1,0

		Tenore massimo (mg/kg)
2.6.12	Cefalopodi (senza visceri)	1,0
2.6.13	Cereali, escluso frumento e riso	0,10
2.6.14	Chicchi di frumento, grani di riso, crusca di frumento e germi di frumento destinati al consumo diretto	0,20
2.6.15	Semi di soia	0,20
2.6.16	Ortaggi e frutta, esclusi ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, funghi, ortaggi a stelo, ortaggi a radice e tubero e macroalghe commestibili	0,050
2.6.17	Ortaggi a stelo e ortaggi a radice e tubero, esclusi sedano, sedano rapa, pastinaca, salsefrica e rafano Nel caso delle patate il tenore massimo si applica alle patate sbucciate	0,10
2.6.18	Ortaggi a foglia, erbe fresche, cavoli a foglia, pastinaca, salsefrica, rafano e i seguenti funghi: <i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
2.6.19	Funghi, esclusi quelli elencati al punto 2.6.18	1,0
2.6.20	Integratori alimentari, esclusi quelli elencati al punto 2.6.21	1,0
2.6.21	Integratori alimentari composti esclusivamente o principalmente da alghe marine essiccate, da prodotti derivati da alghe marine o da molluschi bivalvi essiccati	3,0
2.6.22	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento in polvere a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino	0,01
2.6.23	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento liquidi a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino	0,005
2.6.24	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento in polvere a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,02
2.6.25	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento liquidi a base di isolati proteici della soia, soli o mescolati a proteine di latte vaccino	0,01
2.6.26	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,04
2.6.27	Macroalghe commestibili	3,0
2.6.28	Arachidi	0,5
2.6.29	Semi oleosi, esclusi i semi oleosi per la produzione di oli commestibili	1,5
2.6.30	Gelatina e collagene	0,5
2.6.31	Microalghe, tranne in caso di utilizzo come integratori alimentari, riferito alla sostanza secca	0,5
2.6.32	Sale commestibile	0,5
2.6.33	Acqua minerale naturale	0,003
2.6.34	Succhi di frutta, succhi di frutta diluiti, nettari di frutta e sciroppi di frutta	0,03
2.6.35	Sidro senz'alcool	0,03
2.6.36	Vermut e bitter senz'alcool	0,03
2.6.37	Bevande senz'alcool, altre	0,01
2.6.38	Vino	0,01
2.6.39	Aceto di fermentazione e acido acetico commestibile	0,02
2.7	Cromo	
2.7.1	Gelatina	10
2.7.2	Collagene	10
2.7.3	Acqua minerale naturale	0,05

		Tenore massimo (mg/kg)
2.8	Cobalto	
2.8.1	Birra	0,2
2.8.2	Birra senz'alcool	0,2
2.9	Rame	
2.9.1	Acqua minerale naturale	1
2.10	Manganese	
2.10.1	Acqua minerale naturale	0,5
2.11	Nichelio	
2.11.1	Acqua minerale naturale	0,02
2.11.2	Margarine	0,2
2.11.3	Minarina	0,2
2.11.4	Grasso commestibile	0,2
2.12	Mercurio	
2.12.1	Prodotti della pesca e muscolo di pesce, escluse le specie elencate al punto 2.12.4	0,50
2.12.2	Crostacei: il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome	0,50
2.12.3	Granchi e crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>): il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici	0,50
2.12.4	Muscolo di pesce dei seguenti pesci: rana pescatrice (<i>Lophius species</i>) pesce del lupo (<i>Anarhichas lupus</i>) palamita (<i>Sarda sarda</i>) anguilla (<i>Anguilla species</i>) pesce specchio (<i>Hoplostethus species</i>) pesce topo (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) ippoglosso (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadeco del Sudafrica (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) rombo del genere <i>Lepidorhombus</i> (<i>Lepidorhombus species</i>) triglia (<i>Mullus species</i>) abadeco (<i>Genypterus blacodes</i>) luccio (<i>Esox lucius</i>) palamita bianca (<i>Orcynopsis unicolor</i>) cappellano (<i>Tricopterus minutes</i>) squalo portoghese (<i>Centroscyrmnus coelolepis</i>) razze (<i>Raja species</i>) scorfano del genere <i>Sebastes</i> (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. Viviparus</i>) pesce vela del Pacifico (<i>Istiophorus platypterus</i>) pesce sciabola (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) pagello (<i>Pagellus species</i>) squali (tutte le specie) tirsite (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) storione (<i>Acipenser species</i>) pesce spada (<i>Xiphias gladius</i>) tonno e tonnetto (<i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
2.12.5	Integratori alimentari	0,10
2.12.6	Gelatina e collagene	0,15

	Tenore massimo (mg/kg)
2.12.7 Sale commestibile	0,1
2.12.8 Funghi di coltivazione	0,1
2.12.9 Funghi selvatici	0,4
2.12.10 Acqua minerale naturale	0,001
2.12.11 Succhi di frutta, succhi di frutta diluiti, nettari di frutta e sciroppi di frutta	0,01
2.12.12 Sidro senz'alcool	0,01
2.12.13 Vermut e bitter senz'alcool	0,01
2.12.14 Bevande senz'alcool, altre	0,005
2.13 Selenio	
2.13.1 Acqua minerale naturale	0,01
2.14 Uranio	
2.14.1 Acqua minerale naturale	0,03
2.15 Stagno (inorganico)	
2.15.1 Cibi in scatola diversi dalle bibite	200
2.15.2 Bibite in lattina, ivi compresi succhi di frutta e succhi di ortaggi	100
2.15.3 Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lat- tanti e ai bambini, in scatola	50
2.15.4 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, com- presi il latte per lattanti e il latte di proseguimento, in scatola	50
2.15.5 Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specifi- camente ai lattanti, in scatola	50

Allegato 4
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. d)

Tenori massimi per il 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD) nelle derrate alimentari

1 Precisazioni concernenti la tabella

- 1.1 Il tenore massimo è indicato per il prodotto liquido contenente il 40 % di materia secca, corrispondente a un tenore massimo di 50 µg/kg nella materia secca. Il tenore deve essere proporzionalmente adeguato a seconda del contenuto di materia secca del prodotto.

2 Tabella

		Tenore massimo (µg/kg)
2.1	Proteina vegetale idrolizzata	20
2.2	Salsa di soia	20

Allegato 5
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. e)

Tenori massimi di diossine e PCB nelle derrate alimentari

1 Disposizioni specifiche

- 1.1 Diossine [somma di policlorodibenzo-para-diossine (PCDD) e policlorodibenzofurani (PCDF), espressi in equivalenti di tossicità dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) utilizzando i fattori di tossicità equivalente dell'OMS (OMS-TEF)] e somma di diossine e PCB diossina-simili [somma di PCDD, PCDF e policlorobifenili (PCB) espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS, utilizzando gli OMS-TEF]. OMS-TEF per la valutazione di rischi per l'uomo in base alle conclusioni del seminario di esperti dell'OMS — programma internazionale sulla sicurezza delle sostanze chimiche (IPCS) tenutosi a Ginevra nel giugno 2005 [Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences 93(2), 223-241 (2006)].

Congeneri	TEF	Congeneri	TEF
Dibenzo-p-diossine («PCDD»)		«PCB diossina-simili»: Non-orto PCB + Mono-orto PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-orto PCB</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		0,03
OCDD	0,0003	<i>Mono-orto PCB</i>	
Dibenzofurani («PCDF»)		PCB 105	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abbreviazioni utilizzate: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = esa; «Hp» = epta; «O» = octa; «CDD» = clorodibenzo-p-diossina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenile

- 1.2 Il tenore massimo espresso in rapporto al grasso non si applica alle derrate alimentari contenenti < 2 % di grassi. Per le derrate alimentari che contengono meno del 2 % di grassi, il tenore massimo applicabile è il tenore in funzione del prodotto corrispondente al tenore in funzione del prodotto per una derrata alimentare contenente 2 % di grassi, calcolato a partire dal tenore massimo fissato in rapporto al grasso, secondo la seguente formula:

Tenore massimo espresso in funzione del prodotto per le derrate alimentari contenenti meno del 2 % di grassi = tenore massimo espresso in rapporto al grasso per queste derrate alimentari × 0,02.

2 Precisazioni concernenti la tabella

- 2.1 Le colonne con i tenori massimi valgono per:
1 Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)
2 Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)
3 Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES- 6)
- 2.2 Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
- 2.3 Per le derrate alimentari destinate ai lattanti e alla prima infanzia, i tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante)
- 2.4 Per il fegato di pesce il tenore massimo si applica all'intero contenuto commestibile della scatola.
- 2.5 L'abbreviazione «PF» nelle colonne con i tenori massimi 1-3 significa «peso fresco».

3 Tabella

		Tenori massimi		
		1	2	3
3.1	Carne e prodotti a base di carne (escluse le frattaglie commestibili) dei seguenti animali:			
	- bovini e ovini	2,5 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
	- pollame	1,75 pg/g di grasso	3,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
	- suini	1,0 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.2	Fegato degli animali terrestri di cui al punto 3.1 a eccezione degli ovini e prodotti derivati	0,30 pg/g PF	0,50 pg/g PF	3,0 ng/g PF
	Fegato di ovini e prodotti derivati	1,25 pg/g PF	2,00 pg/g PF	3,0 ng/g PF
3.3	Muscolo di pesce, prodotti della pesca e prodotti derivati	3,5 pg/g PF	6,5 pg/g PF	75 ng/g PF
	Crostacei: il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome. Granchi e crostacei analoghi (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>): il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici			
3.4	Muscolo di pesce d'acqua dolce selvatico, ad eccezione delle specie di pesce diadrome catturate in acqua dolce, e prodotti derivati	3,5 pg/g PF	6,5 pg/g PF	125 ng/g PF
3.5	Muscolo di anguilla selvatica (<i>Anguilla anguilla</i>) e prodotti derivati	3,5 pg/g PF	10,0 pg/g PF	300 ng/g PF
3.6	Fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione, esclusi gli oli di organismi marini di cui al punto 3.7	-	20,0 pg/g PF	200 ng/g PF
3.7	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano)	1,75 pg/g di grasso	6,0 pg/g di grasso	200 ng/g di grasso
3.8	Latte crudo e prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro	2,5 pg/g di grasso	5,5 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.9	Uova di galline e ovoprodotti	2,5 pg/g di grasso	5,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.10	Grasso dei seguenti animali:			
	- bovini e ovini	2,5 pg/g di grasso	4,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso

Tenori massimi			
	1	2	3
- pollame	1,75 pg/g di grasso	3,0 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
- suini	1,0 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.11 Miscele di grassi animali	1,5 pg/g di grasso	2,50 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.12 Oli e grassi vegetali	0,75 pg/g di grasso	1,25 pg/g di grasso	40 ng/g di grasso
3.13 Derrate alimentari destinate ai lattanti e alla prima infanzia	0,1 pg/g PF	0,2 pg/g PF	1,0 ng/g PF

Tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici nelle derrate alimentari

1 Precisazioni concernenti la tabella

1. Le colonne con i tenori massimi valgono per:
1 Benzo(a)pirene
2 Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene.
- 1.2 Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
- 1.3 Per i prodotti in scatola le analisi sono effettuate su tutto il contenuto del barattolo.
- 1.4 Per carne e prodotti di carne trattati termicamente si intendono carne e prodotti di carne sottoposti ad un trattamento termico che potrebbe risultare nella formazione di IPA, vale a dire cottura alla griglia.
- 1.5 Per gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, per il latte per lattanti e il latte di proseguimento, per gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nonché per gli alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti, il tenore massimo si riferisce ai prodotti nella forma in cui vengono messi in vendita.

2 Tabella

		Tenore massimo (µg/kg)	
		1	2
2.1	Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene		
2.1.1	Oli e grassi (escluso il burro di cacao e l'olio di cocco) destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di derrate alimentari	2,0	10,0
2.1.2	Semi di cacao e prodotti derivati	5,0 µg/kg di grasso	30,0 µg/kg di grasso
2.1.3	Olio di cocco destinato al consumo diretto nell'alimentazione umana o a essere usato come ingrediente di una derrata alimentare	2,0	20,0
2.1.4	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	2,0	12,0
2.1.5	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati, esclusi i prodotti ittici di cui ai punti 2.1.6–2.1.9	2,0	12,0
2.1.6	Spratti affumicati e spratti affumicati in scatola (<i>Sprattus sprattus</i>)	5,0	30,0
2.1.7	Molluschi bivalvi (freschi, refrigerati o congelati)	5,0	30,0
2.1.8	Carne e prodotti a base di carne trattati termicamente e venduti al consumatore finale	5,0	30,0
2.1.9	Molluschi bivalvi (affumicati)	6,0	35,0
2.1.10	Crostacei affumicati: il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici e dell'addome	2,0	12,0
2.1.11	Granchi e crostacei analoghi affumicati (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>): il tenore massimo si applica al muscolo delle appendici	2,0	12,0
2.1.12	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	1,0	1,0

2.1.13 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento	1,0	1,0
2.1.14 Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	1,0	1,0

PROGETTO

Allegato 7
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. g)

Tenori massimi di melamina e dei suoi analoghi strutturali nelle derrate alimentari

1 Precisazioni concernenti la tabella

- 1.1 Il tenore massimo non si applica per le derrate alimentari per le quali può essere dimostrato che il livello di melamina superiore a 2,5 mg/kg è una conseguenza dell'uso autorizzato di ciromazina come insetticida. Il livello di melamina non deve superare il livello di ciromazina.

2 Tabella

	Tenore massimo (mg/kg)
2.1. Melamina	
2.1.1. Derrate alimentari con l'eccezione di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	2,5
2.1.2. Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento in polvere	1

Allegato 8
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. h)

Tenori massimi di tossine vegetali naturali

1 Precisazioni concernenti la tabella

- 1.1 Il tenore massimo si riferisce al tenore di acido erucico, calcolato sul tenore totale di acidi grassi nella componente lipidica degli alimenti.

2 Tabella

		Tenore massimo (g/kg)
2.1	Acido erucico	
2.1.1	Oli e grassi vegetali	50
2.1.2	Alimenti con aggiunta di oli o grassi, ad eccezione degli alimenti di cui al punto 2.1.3	50
2.1.3	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	10

Allegato 9
(art. 1 cpv. 2 e art. 2 cpv. 3 lett. i)

Tenori massimi di ulteriori contaminanti nelle derrate alimentari

1 Precisazioni concernenti la tabella

- 1.1 Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.
1.2 nr = non reperibile

2 Tabella

	Tenore massimo (µg/kg o µg/l)	Osservazioni
2.1 Ulteriori tossine microbiche		
2.1.1 ASP (amnesic shellfish poison) Molluschi bivalvi		vedi acido domoico
2.1.2 Azaspiracidi Molluschi bivalvi	160	in equivalente azaspiracido
2.1.3 Tossina botulinica Derrate alimentari in generale	nr	il metodo più sensibile
2.1.4 Dinophysitossine Molluschi bivalvi		vedi acido okadaico
2.1.5 Acido domoico Molluschi bivalvi	20 000	
2.1.6 PSP (paralytic shellfish poison) Molluschi bivalvi	800	somma
2.1.7 Segale cornuta Cereali, se destinati alla molitura	500 000	prelievo di un campione di 1 kg
Cereali, grani; destinati al consumatore	200 000	prelievo di un campione di 1 kg
2.1.8 Acido okadaico Molluschi bivalvi	160	acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente, in equivalente acido okadaico
2.1.9 Pectenotossine Molluschi bivalvi		vedi acido okadaico
2.1.10 Sassitossina Molluschi bivalvi		vedi PSP
2.1.12 Yessotossine Molluschi bivalvi	3500	in equivalente yessotossine
2.2 ABVT (azoto basico volatile totale)		

		Tenore massimo (µg/kg o µg/l)	Osservazioni
2.2.1	Prodotti ittici di <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i>	250 000	I prodotti della pesca non trasformati delle categorie di specie elencate sono considerati inadatti al consumo umano, qualora dal controllo organolettico emergano dubbi circa la loro freschezza e i controlli chimici dimostrino che il valore limite di ABVT è superato. Calcolato come azoto per kg di carne.
2.2.2	Prodotti ittici delle specie della famiglia delle <i>Pleuronectidae</i> , escluso l'ippoglosso (<i>Hippoglossus</i> spp.)	300 000	I prodotti della pesca non trasformati delle categorie di specie elencate sono considerati inadatti al consumo umano, qualora dal controllo organolettico emergano dubbi circa la loro freschezza e i controlli chimici dimostrino che il valore limite di ABVT è superato. Calcolato come azoto per kg di carne.
2.2.3	Prodotti ittici di <i>Salmo salar</i> , delle specie della famiglia delle <i>Merlucciidae</i> e delle specie della famiglia delle <i>Gadidae</i>	350 000	I prodotti della pesca non trasformati delle categorie di specie elencate sono considerati inadatti al consumo umano, qualora dal controllo organolettico emergano dubbi circa la loro freschezza e i controlli chimici dimostrino che il valore limite di ABVT è superato. Calcolato come azoto per kg di carne.
2.3	Istamina		
2.3.1	Prodotti della pesca, che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia e che siano stati ottenuti da specie ittiche in cui sia stato riscontrato un elevato tenore di istidina. Soprattutto specie ittiche delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> e <i>Scombraesocidae</i> .	200 000	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Piano di campionatura: il campione comprende 9 unità. Requisiti: il valore medio misurato è ≤ 200 mg/kg, nessun tenore misurato supera i 400 mg/kg e al massimo 2 tenori su 9 si trovano tra 200 e 400 mg/kg.

		Tenore massimo (µg/kg o µg/l)	Osservazioni
2.3.2	Prodotti della pesca di specie ittiche in cui è stato riscontrato un elevato tenore di istidina. Soprattutto specie ittiche delle famiglie: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> e <i>Scombraesosidae</i> .	100 000	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. Piano di campionatura: il campione comprende 9 unità. Requisiti: il tenore medio misurato è ≤ 100 mg/kg, nessun tenore misurato supera i 200 mg/kg e al massimo 2 tenori su 9 si trovano tra 100 e 200 mg/kg. Singoli campioni possono essere prelevati nel commercio al dettaglio. In questo caso non vale la supposizione, prevista dall'art. 53 dell'ordinanza del DFI concernente l'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari (RS 817.025.21), secondo la quale l'intera partita va considerata non sicura.
2.3.3	Salsa di pesce	400 000	fermentata, prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
2.4	Fluoro Acqua minerale naturale	1500	
2.5	Cianuro di idrogeno Acqua minerale naturale	70	Tenore complessivo di cianuro in tutte le sue forme, calcolato come cianuro
2.6	Contaminanti derivanti dalla produzione di bevande alcoliche		
2.6.1	Carbammato d'etile Bevande spiritose	1000	non applicabile a bevande spiritose con data di produzione antecedente al 2003 (data di distillazione)
2.6.2	Cianuro di idrogeno		
2.6.2.1	Acquavite di vinacce di frutta a nocciolo	70 000	riferito all'alcool puro; totale come HCN
2.6.2.2	Acquavite di frutta a nocciolo	70 000	riferito all'alcool puro; totale come HCN
2.6.3	Metanolo Bevande spiritose	20 000 000	riferito all'alcool puro
2.6.4	Nitrosamine volatili Birra	0,5	somma

		Tenore massimo (µg/kg o µg/l)	Osservazioni
2.7	Sostanze disciplinate dalla legge sugli stupefacenti³		
2.7.1	Morfina		
	Semi di papavero	30 000	calcolato come base
2.7.2	Tetraidrocannabinolo, Delta 9-		
2.7.2.1	Olio di semi di canapa	20 000	
2.7.2.2	Semi di canapa	10 000	riferito alla massa secca
2.7.2.3	Bevande spiritose	5000	prodotti con ingredienti di canapa; riferito all'alcool puro
2.7.2.4	Articoli di panetteria e di biscotteria	2000	prodotti con ingredienti di canapa; riferito alla sostanza secca
2.7.2.5	Paste alimentari	2000	prodotti con ingredienti di canapa; riferito alla sostanza secca
2.7.2.6	Derrate alimentari vegetali	1000	altre; prodotti con ingredienti di canapa; riferito alla sostanza secca
2.7.2.7	Bevande senz'alcool	200	prodotti con ingredienti di canapa; riferito alla preparazione pronta al consumo
2.7.2.8	Bevande alcoliche	200	prodotti con ingredienti di canapa; eccetto bevande spiritose
2.7.2.9	Tè di erbe e di frutti	200	prodotti con ingredienti di canapa; riferito alla preparazione pronta al consumo, 15 g di parti di pianta per kg d'acqua, aspergere con acqua bollente e mantenere a una temperatura di 85 °C per 30 minuti.
2.8	Residui di trattamento delle acque minerali naturali con aria arricchita di ozono		
	Ozono disciolto	50	
	Bromati	3	
	Bromoformi	1	

³ RS 812.121

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

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visto l'articolo 10 capoverso 4 lettera e dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Sezione 1: Oggetto, campo d'applicazione e definizioni

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza fissa i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale.

² Essa si applica ai prodotti di cui all'allegato 1 e ai loro componenti, a prescindere dal fatto che siano non trasformati, trasformati o utilizzati in una derrata alimentare composta.

³ Essa non si applica ai prodotti per i quali sia provato che sono destinati:

- a. alla fabbricazione di prodotti non alimentari;
- b. alla semina o alla piantagione; oppure
- c. ad attività di ricerca e sviluppo autorizzate.

Art. 2 Definizioni

¹ Nella presente ordinanza si intende per:

- a. *antiparassitari*:
 1. sostanze attive attualmente o precedentemente utilizzate in prodotti fitosanitari ai sensi della legge sui prodotti chimici del 15 dicembre 2000² (LPChim) e relativi metaboliti o prodotti di degradazione o reazione, oppure

RS ...

¹ RS ...

² RS **813.1**

2. sostanze attive e relativi metaboliti o prodotti di degradazione o reazione derivanti da biocidi ai sensi dell'ordinanza sui biocidi del 18 maggio 2005³ (OBioc), se non già disciplinati in altri atti legislativi;
- b. *livello massimo di residui (LMR)*: concentrazione massima consentita di un residuo di antiparassitario presente nei o sui prodotti;
- c. *CXL*: livello massimo di residui fissato dalla Commissione del Codex Alimentarius (Codex Maximum Residue Limit for Pesticide);
- d. *tolleranza all'importazione*: livello massimo di residui per i prodotti importati, fissato nel caso in cui:
1. per un determinato prodotto, l'utilizzo di una sostanza attiva in un prodotto fitosanitario o in un biocida non sia autorizzato per motivi diversi dalla protezione della salute, oppure
 2. per il prodotto specifico e l'utilizzo specifico, il livello massimo di residui vigente sia stato fissato per motivi diversi dalla protezione della salute;
- e. *limite di determinazione*: concentrazione minima di residui che, nell'ambito della sorveglianza di routine, è possibile quantificare e registrare con metodi convalidati in base alla buona pratica di laboratorio.
- ² Laddove la legislazione in materia di derrate alimentari non contiene definizioni, valgono per la presente ordinanza le definizioni della LPChim, dell'ordinanza sui prodotti chimici del 18 maggio 2005⁴, dell'OBioc e dell'ordinanza sui prodotti fitosanitari del 12 maggio 2010⁵ (OPF).

Sezione 2: Determinazione dei livelli massimi di residui

Art. 3 Determinazione dei livelli massimi di residui

¹ L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) determina i livelli massimi per i residui di antiparassitari. Esso consulta gli organi federali interessati.

² In tale ambito prende in considerazione la potenziale pericolosità dei residui di antiparassitari per l'uomo, includendo l'usuale documentazione scientifica e quanto segue:

- a. per i prodotti fitosanitari: i principi uniformi per la valutazione e l'omologazione di prodotti fitosanitari di cui all'allegato 9 OPF⁶;
- b. per i biocidi: articolo 17 OBioc⁷;
- c. lo stato attuale delle conoscenze tecnico-scientifiche per la valutazione tossicologica e dell'esposizione ai residui;

³ RS 813.12

⁴ RS 813.11

⁵ RS 916.161

⁶ RS 916.161

⁷ RS 813.12

- d. la concentrazione tecnicamente inevitabile di un antiparassitario nella derrata alimentare in base alla buona pratica agricola e/o alle buone prassi di fabbricazione;
- e. l'assimilazione dell'antiparassitario in base alle quantità ingerite delle rispettive derrate alimentari;
- f. l'eventuale presenza di residui di antiparassitari provenienti da fonti diverse dall'impiego come prodotto fitosanitario o biocida;
- g. le interazioni cumulative o sinergiche conosciute tra le sostanze attive che agiscono sugli stessi sistemi biologici del corpo umano;
- h. se sia stato fissato un CXL;
- i. se sia stato già fissato un livello massimo di residui nel regolamento (CE) n. 396/2005⁸;
- j. se esista in un altro paese una buona pratica in materia fitosanitaria o di biocidi che si applichi all'utilizzo conforme alle prescrizioni di una sostanza attiva in tale paese (tolleranza all'importazione);
- k. dati della sorveglianza;
- l. altri fattori pertinenti per la fattispecie in esame.

³ I livelli massimi di residui di antiparassitari sono fissati nell'allegato 2.

Art. 4 Sostanze attive per le quali non sono necessari livelli massimi di residui

Le sostanze attive di prodotti fitosanitari sottoposte a valutazione nel quadro dell'OPF⁹ o dell'OBioc¹⁰ e in base all'articolo 3 e per le quali non sono necessari livelli massimi di residui sono elencate nell'allegato 3.

Art. 5 Livelli massimi di residui per prodotti trasformati o miscelati

Se, per un prodotto trasformato o miscelato, non sono fissati livelli massimi di residui nell'allegato 2, si applicano i livelli massimi vigenti per la materia prima. Va qui tenuto conto della variazione dei livelli di residui di antiparassitari determinata dalla trasformazione o dalla miscelazione.

Art. 6 Nuova valutazione di livelli massimi di residui esistenti

In caso di mutamento delle condizioni quadro rispetto alla situazione che esisteva nel momento in cui i livelli massimi di residui sono stati fissati, l'USAV verifica i livelli massimi di residui esistenti.

⁸ 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. 1146/2014; GU L 308 del 29.10.2014, pag. 3.

⁹ RS **916.161**

¹⁰ RS **813.12**

Art. 7 Limite di determinazione usato come livello massimo di residui

¹ Per le sostanze attive che non generano residui misurabili nei prodotti, l'USAV può stabilire che il livello massimo di residui sia il limite di determinazione.

² Il limite di determinazione è determinato tenendo conto dei metodi analitici di routine disponibili.

Art. 8 Relazione dell'USAV

¹ L'USAV redige una relazione nel caso in cui la valutazione ai sensi degli articoli 3 e 5 nonché 6 e 7 determini un livello massimo di residui divergente dalla legislazione dell'UE. La relazione comprende quanto segue:

- a. la valutazione dei rischi per la salute del consumatore derivanti dalla fissazione, dalla modifica o dalla soppressione di un limite massimo di residui;
- b. la valutazione dell'idoneità del metodo analitico proposto per la sorveglianza di routine;
- c. il limite di determinazione presumibile per la combinazione di antiparassitario e prodotto; e
- d. altri dati pertinenti per la valutazione dei rischi.

² L'USAV mette la relazione a disposizione del pubblico.

Art. 9 Livelli massimi di residui per prodotti fitosanitari o biocidi non utilizzati in Svizzera

¹ Su richiesta, l'USAV può fissare appositi livelli massimi per i residui derivanti da impieghi di prodotti fitosanitari o di biocidi non previsti in Svizzera.

² La richiesta deve contenere:

- a. una sintesi della richiesta presentata, comprendente:
 1. il riassunto della richiesta,
 2. la motivazione della richiesta,
 3. l'indice della documentazione allegata e
 4. la copia delle condizioni di impiego pertinenti per la fissazione dei livelli massimi di residui nel quadro della buona pratica fitosanitaria riferita agli utilizzi specifici della sostanza attiva oppure copia delle condizioni di impiego come biocida;
- b. l'indice della letteratura scientifica pubblicata nei dieci anni precedenti alla data di presentazione della richiesta in merito agli effetti sulla salute della sostanza attiva e dei relativi residui di antiparassitari; e
- c. le indicazioni di cui agli allegati 5 e 6 OPF¹¹, nel quadro dei dati richiesti per la fissazione di livelli massimi per i residui di antiparassitari, oppure di cui all'articolo 14 OBioc¹², compresi i dati tossicologici, i dati riguardanti i metodi

¹¹ RS 916.161

¹² RS 813.12

analitici di routine da applicare nei laboratori di controllo e i dati relativi al metabolismo vegetale e animale.

Sezione 3: Superamento di livelli massimi di residui

Art. 10 Superamento di livelli massimi di residui

¹ Dal momento in cui sono immessi sul mercato come derrate alimentari, i prodotti che rientrano nell'allegato 1 non devono contenere residui di antiparassitari i cui valori superino:

- a. i livelli massimi di residui fissati nell'allegato 2 in considerazione dell'articolo 5;
- b. 0,01 mg/kg nel caso di prodotti che, nell'allegato 1, hanno un codice UE e non corrispondono alla lettera a, purché le sostanze attive interessate non siano elencate nell'allegato 3.

² Le autorità di esecuzione non possono vietare od ostacolare l'immissione sul mercato dei prodotti di cui all'allegato 1 che presentano residui di antiparassitari purché tali prodotti siano conformi alle disposizioni del capoverso 1.

³ Nell'ipotesi di trattamento successivo alla raccolta con un fumigante, il superamento dei livelli massimi di residui è consentito, in deroga al capoverso 1, nel caso in cui la combinazione interessata di sostanza attiva e prodotto sia elencata nell'allegato 4,

- a. i prodotti interessati non siano destinati al consumo immediato; e
- b. sia garantito che tali prodotti, al momento della consegna al consumatore, non superino più i livelli massimi di residui fissati nell'allegato 2.

Art. 11 Divieto di trasformazione e di miscelazione

I prodotti con residui di antiparassitari non conformi all'articolo 10 capoverso 1 non devono essere trasformati né miscelati allo stesso prodotto o ad altri a scopo di diluizione.

Sezione 4: Adeguamento degli allegati e direttive alle autorità cantonali di esecuzione

Art. 12 Adeguamento degli allegati

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché alla legislazione dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Art. 13 Direttive alle autorità cantonali di esecuzione

¹ Nel caso in cui gli allegati della presente ordinanza non corrispondano più alle nuove conoscenze o ai nuovi sviluppi e si rendano necessari provvedimenti immediati a tutela della salute, l'USAV può impartire direttive provvisorie alle autorità cantonali di esecuzione finché gli allegati non siano stati modificati.

² Tali direttive sono pubblicate su Internet.

Sezione 5: Disposizioni finali**Art. 14** Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 15 Abrogazione di un altro atto normativo

L'ordinanza del DFI del 26 giugno 1995¹³ sulle sostanze estranee e sui componenti presenti negli alimenti è abrogata.

Art. 16 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

¹³ RU ...

Allegato I
(art. 1 cpv. 2 e art. 10 cpv. 1 e 2)

Prodotti di origine vegetale e animale a cui si applicano livelli massimi di 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. 396/2005¹⁴. I prodotti che non figurano in tale lista sono elencati nella tabella 1 del presente allegato. Nella tabella 2 sono elencati esempi di prodotti affini per i quali valgono livelli massimi di residui identici a quelli della tabella 1.

2 Nota esplicativa sull'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005¹⁵

Il fatto che un prodotto sia elencato nell'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005¹⁶ non significa che è una derrata alimentare.

3 Tabelle

Tabella 1

1	2)	3	4	5
Codice	Categoria, gruppo o sottogruppo	Prodotto principale del gruppo o sottogruppo	Denominazione scientifica	Parte del prodotto per cui valgono gli LMR
	pesci	fegato di pesce uova di pesce		prodotto intero
	crostacei			prodotto intero
	echinodermi			prodotto intero
	molluschi			prodotto intero
	derrate alimentari trasformate	olio di semi di zucca farina di cereali prodotti cereali ortaggi essiccati frutta essiccata vino		prodotto intero

¹⁴ Cfr. nota all'art. 4 cpv. 2 lett. i.

¹⁵ Cfr. nota all'art. 4 cpv. 2 lett. i.

¹⁶ Cfr. nota all'art. 4 cpv. 2 lett. i.

Tabella 2

1	2	3	4	5
Codice	Categoria, gruppo, sottogruppo o prodotto principale	Codice esteso	Denominazioni comuni/sinonimi	Denominazione scientifica

Allegato 2

(art. 3 cpv. 2, 6 e 10 cpv. 1 lett. a e 3 lett. b)

Livelli massimi consentiti per i residui di antiparassitari*1 Note esplicative*

- 1.1 Salvo indicazione contraria, i livelli massimi di residui sono riferiti a prodotti di cui all'allegato 1 allo stato fresco o congelato ma non trasformato.
- 1.2 Se nella colonna 5 non figurano livelli massimi di residui, per quelle combinazioni di sostanza attiva e derrata alimentare valgono i livelli massimi del regolamento (CE) n. 396/2005¹⁷. Al fine di agevolare, sono elencati nella colonna 6 della corrispondente combinazione di sostanza attiva e derrata alimentare i regolamenti determinanti che hanno modificato il regolamento (CE) n. 396/2005 e con cui sono stati introdotti i livelli massimi di residui da applicare alla sostanza attiva. In quei casi valgono anche le definizioni dei residui indicate nei rispettivi regolamenti. Se gli atti modificatori hanno subito modifiche materiali mediante una rettifica, quest'ultima è indicata nella colonna 6. Se gli allegati II, IIIA, IIIB o V del regolamento (CE) n. 396/2005 sono stati modificati da diversi atti modificatori, tra parentesi è indicato l'allegato interessato o la specifica modifica effettuata.
- 1.3 Le sostanze attive contrassegnate dalla lettera F nella colonna 2 sono considerate liposolubili.
- 1.4 Un * accanto al livello massimo di residui, nella colonna 5, segnala che quel valore è un limite di determinazione.

2 Tabella

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
1,1-Dicloro-2,2-bis(4-etilfenil)etano (etilan, pertano)	F		tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
8-Idrossichinolina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
Abamectina	F	100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 508/2011
"	F	210000	ortaggi a radice e tubero		"
"	F	220000	ortaggi a bulbo		"

¹⁷ Cfr. nota all'art. 4 cpv. 2 lett. i.

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	F	230000	ortaggi a frutto		"
"	F	240000	cavoli		"
"	F	250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	F	260000	legumi (freschi)		"
"	F	270000	ortaggi a stelo	0.01	(*) eccetto sedano a gambo; somma di avermectin B1a, avermectin B1b e isomero delta 8,9 di avermectin B1a
"	F	270030	sedano a gambo	0.05	somma di avermectin B1a, avermectin B1b e isomero delta 8,9 di avermectin B1a
"	F	280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 508/2011
"	F	290000	alghe marine		"
"	F	300000	leguminose secche		"
"	F	400000	semi e frutti oleaginosi		"
"	F	500000	cereali		"
"	F	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	F	700000	luppolo		"
"	F	800000	spezie		"
"	F	900000	piante da zucchero		"
Acechinocil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
Acefato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Acetamiprid		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		211000	patate	0.05	
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.01	(*) altri
"		220010	aglio	0.02	
"		220020	cipolle	0.05	
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	5	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.01	(*) altri
"		270030	sedano a gambo	1.5	
"		270050	carciofi	0.6	
"		270060	porri	0.1	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Acetocloro			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Acibenzolar-S- metile		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"		252000	spinaci e simili	0.01	(*) eccetto spinaci; acido libero compreso
"		252010	spinaci	0.5	acido libero compreso
"		253000	foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Acido fosfonico					v. anche fosetil-Al
"		151000	uve da tavola e da vino	50	
"			vino	100	
Acido gibberellico			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Acido naftilacetico, 1-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Aclonifen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Acrinatrina		700000	luppolo	0.05	
"		800000	spezie	0.05	
Alaclor			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Aldicarb		900010	barbabietole da zucchero	0.02	solfossido e solfone compresi
Alossifop		100000	frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		211000	patate		"
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.1	somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		220000	ortaggi a bulbo	0.1	altri; somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		220020	cipolle	0.2	di alossifop-R, espressi in alossifop-R somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		220040	cipolline verdi	0.2	"
"		231000	solanacee	0.05	eccetto pomodori; somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		231010	pomodori	0.1	somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli	0.1	somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.1	somma di alossifop, alossifop-R, estere metilico di alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		290000	alghe marine		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-	Codice lubile dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Ametoctradin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Amidosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 270/2012
Aminopiridid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
Amisulbrom			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 897/2012
Amitraz			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Amitrolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Anilazina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Aramite			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-	Codice lubile dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Asulam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Atrazina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Azadiractina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Azimsulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Azinfos etile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Azinfos metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Azociclotin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Azossistrobina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Barbano			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Beflubutamid			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Benalaxil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Benfluralin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Benfuracarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Benomil					v. carbendazim
Bentazone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 270/2012
Bentiavalicarb	100000		frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	211000		patate		"
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.01	(*) eccetto carote; bentiavalicarb-isopropile (KIF-230 R-L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D)
"	213020		carote	0.02	bentiavalicarb-isopropile (KIF-230 R-L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D)
"	220000		ortaggi a bulbo	0.01	(*) altri; bentiavalicarb- isopropile (KIF-230 R- L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		220020	cipolle	0.02	diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D) bentiavalicarb-isopropile (KIF-230 R-L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D)
"		220030	scalogni	0.02	"
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.2	bentiavalicarb-isopropile (KIF-230 R-L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D)
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	0.2	bentiavalicarb-isopropile (KIF-230 R-L) e relativi enantiomero (KIF-230 S-D) e diastereomeri (KIF-230 R-L e KIF-230 S-D)
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Bentiavalicarb- isopropile					v. bentiavalicarb
Benziladenina, 6- Bifenazato	130010		mele	0.01	(*)
			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
Bifenile	154050		rose canine (cinorrodoni)	0.02	
"	256000		erbe aromatiche fresche	0.1	
"	632030		mate	0.5	
"	810090		noce moscata	1	
"	870010		macis	1	
Bifenox			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Bifentrin	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	0.2	
"	151020		uve da vino	0.2	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero	0.1	eccetto patate
"	211000		patate	0.05	
"	220000		ortaggi a bulbo	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		231000	solanacee	0.2	altre
"		231010	pomodori	0.3	
"		231020	peperoni	0.4	
"		231030	melanzane	0.3	
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile	0.1	
"		234000	mais dolce	0.1	
"		239000	altri ortaggi a frutto	0.1	
"		241000	cavoli a infiorescenza		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		242000	cavoli a testa	1	
"		243000	cavoli a foglia	0.1	
"		244000	cavoli rapa	0.1	
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	2	
"		252000	spinaci e simili	0.1	
"		253000	foglie di vite	0.1	
"		254000	crescione acquatico	0.1	
"		255000	cicoria Witloof	2	
"		256000	erbe aromatiche fresche	0.1	
"		260000	legumi (freschi)	0.1	eccetto fagioli freschi, con baccello
"		260010	fagioli freschi, con baccello	0.5	
"		270000	ortaggi a stelo	0.1	
"		280000	funghi commestibili	0.1	
"		300000	leguminose secche		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Binapacril			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Bitertanolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013
Bixafen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
Boscalid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
Bromofos-etile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Bromopropilato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Bromoxinil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Bromuconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Bromuro ione		100000	frutta	10	altra, fresca
"		110000	agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		120000	frutta con guscio		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		152000	fragole	20	
"			frutta essiccata	50	
"		200000	ortaggi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"			ortaggi essiccati	100	eccetto boleti secchi
"		300000	leguminose secche		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Bupirimate		110000	agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli	0.05	altra; etirimol compreso, calcolato come bupirimate
"		130010	mele	1	etirimol compreso, calcolato come bupirimate
"		130020	pere	0.2	"
"		140000	frutta a nocciolo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		150000	bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	900000		piante da zucchero		"
Buprofezin	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151000		uve da tavola e da vino		"
"			vino	0.05	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.05	altri
"	153010		more	0.1	
"	153030		lamponi	0.1	
"	154000		altre bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Butilato	700000		luppolo	0.05	
"	800000		spezie	0.05	
Butraline			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
Camfecloro	500000		cereali	0.1	camfene clorato con il 67-69 % di cloro
"	700000		luppolo	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	800000	spezie		0.1	
"	1010000	carni, preparazioni a base di carne, frattaglie, sangue, grassi animali		0.05	eccetto carni di volatili; riferito al grasso; somma dei tre composti indicatori Parlar 26, 50 e 62
"	1020000	latte, panna, burro e formaggio		0.01	(*) riferito al grasso; somma dei tre composti indicatori Parlar 26, 50 e 62
Captafol	700000	luppolo		0.1	
"	800000	spezie		0.1	
Captano	110000	agrumi			allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140010	albicocche		4	
"	140020	ciliege		5	
"	140030	pesche		4	
"	140040	prugne		7	
"	140990	altra <frutta a nocciolo>		1	
"	151000	uve da tavola e da vino		3	singolarmente o insieme a folpet
"	152000	fragole			allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	231000	solanacee		0.02	altre
"	231010	pomodori		2	singolarmente o insieme a folpet
"	231020	peperoni		0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	231030		melanzane	2	singolarmente o insieme a folpet
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Carbaril			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Carbendazim	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	120000		frutta con guscio		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		130000	frutta a granelli	0.2	altra; somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		130010	mele	0.2	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		130020	pere	0.2	"
"		130050	nespole del giappone	2	"
"		140010	albicocche	0.2	"
"		140020	ciliege	0.5	"
"		140030	pesche	0.2	"
"		140040	prugne	0.5	"
"		140990	altra <frutta a nocciolo>	0.1	"
"		151000	uve da tavola e da vino	0.5	"
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		161000	frutta varia con buccia commestibile		"
"		162000	frutta varia con buccia non commestibile, piccola		"
"		163000	frutta varia con buccia non commestibile, grande	0.1	eccetto manghi, papaie; somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		163030	manghi	0.5	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		163040	papaie	0.2	"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee	0.1	altre; somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		231010	pomodori	0.5	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		231030	melanzane	0.5	"
"		231040	okra, gombo	2	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	1	altre; somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	1	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		251030	indivia	1	"
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n.

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		253000	foglie di vite		149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	1	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	0.01	(*) altri; somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		500010	orzo	1.5	somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim
"		500050	avena	1.5	"
"		500070	segale	0.1	"
"		500090	frumento	0.1	"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Carbetamide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Carbossina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Carfentrazione etile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Cartap			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Carvone, d-	211000		patate	5	
Carvone, l-	211000		patate	3	
Cialofop butile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Cianammide (H ₂ NCN)			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Cianuro di idrogeno			farina di cereali	6	
"	500000		cereali	15	
Ciclanilide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013
Ciclopropene, 1- Metil-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Ciclossidim			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Ciexatin					v. azociclotin
Ciflufenamid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Ciflutrin	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140010		albicocche	0.3	ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"	140020		ciliege	0.2	"
"	140030		pesche	0.3	"
"	140040		prugne	0.2	"
"	140990		altra <frutta a nocciolo>	0.02	"
"	151010		uve da tavola	0.2	"
"	151020		uve da vino	0.3	"
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee	0.02	altre; ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		231010	pomodori	0.05	ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		231020	peperoni	0.3	"
"		231030	melanzane	0.1	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa	0.2	eccetto cavolo a testa; ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		242020	cavoli cappucci	0.3	ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		243000	cavoli a foglia	0.3	altri; ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		243010	cavoli cinesi	0.3	ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		243020	cavoli ricci	0.3	"
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	1	altre; ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	0.5	ciflutrin incluse altre miscele degli isomeri costituenti (somma degli isomeri)
"		251030	indivia	0.5	"
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Cimoxanil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 978/2011
Cinidon-etile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Cipermetrina		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"		252000	spinaci e simili		"
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	2	
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"
"	1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri			"
Ciproconazolo	110000	agrumi			allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140000	frutta a nocciolo			"
"	151010	uve da tavola		0.2	
"	151020	uve da vino		0.2	
"	152000	fragole			allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	230000	ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"
"	251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		0.05	eccetto valerianella
"	251010	valerianella		2.5	
"	252000	spinaci e simili			allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
"	253000	foglie di vite			"
"	254000	crescione acquatico			"
"	255000	cicoria Witloof			"
"	256000	erbe aromatiche fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo		0.05	altri

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	270010		asparagi	0.1	
"	270030		sedano a gambo	0.2	
"	270050		carciofi	0.1	
"	270060		porri	0.5	
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Ciprodinil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
Ciprosulfamide	500030		mais	0.01	(*)
Ciromazina	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.05	altre
"	231010		pomodori	0.6	
"	231020		peperoni	1.5	
"	231030		melanzane	0.6	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	2	eccetto cetrioli, zucchine
"	232010		cetrioli	1.5	
"	232030		zucchine	1.7	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.05	altre
"		251010	valerianella	12	
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	2.4	
"		251060	rucola	3	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.05	eccetto sedano a gambo
"		270030	sedano a gambo	1.5	
"		280000	funghi commestibili	0.05	eccetto funghi coltivati
"		280010	funghi coltivati	10	
"		290000	alghe marine		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Cletodim		100000	frutta		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		401000	semi oleaginosi	0.1	altri; somma di setossidim e cletodim inclusi prodotti di degradazione calcolati come setossidim
"		401010	semi di lino	0.2	
"		401020	arachidi	5	somma di setossidim e cletodim inclusi prodotti di degradazione calcolati come setossidim
"		401050	semi di girasole	0.5	"
"		401060	semi di colza	1	"
"		401070	semi di soia	10	"
"		401090	semi di cotone	0.5	"
"		402000	frutti oleaginosi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Clodinafop			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Clofentezine		110000	agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		120000	frutta con guscio		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo	0.2	
"		151000	uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta	0.3	altre
"		154030	ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	0.5	
"		160000	frutta varia		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee		"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile	0.02	eccetto cetrioli
"		232010	cetrioli	0.3	
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Clomazone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Clopiralid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 322/2012
Clorantprilprolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
Clorbenside			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clorbufam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clordano			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clordecone		700000	luppolo	0.02	
"		800000	spezie	0.02	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Clorfenapir			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Clorfenson			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clorfenvinfos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013
Cloridazon			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Clormequat	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.05	eccetto pere
"	130020		pere	0.2	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili	0.05	eccetto funghi coltivati
"	280010		funghi coltivati	10	
"	290000		alghe marine		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	300000		leguminose secche		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	0.05	eccetto avena, frumento, orzo, segale
"		500010	orzo	2	
"		500050	avena	30	
"		500070	segale	3	
"		500090	frumento	2	
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Clorobenzilato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Cloropicrin		700000	luppolo	0.02	
"		800000	spezie	0.02	
Clorotalonil		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		211000	patate	0.05	
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.01	(*) eccetto porri, sedano a gambo

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		270030	sedano a gambo	10	
"		270060	porri	10	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Cloroxuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clorpirifos		110000	agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo	0.2	eccetto ciliege
"		140020	ciliege	0.3	
"		150000	bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.05	altri
"		220020	cipolle	0.2	
"		220030	scalogni	0.2	
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa	1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		243000	cavoli a foglia		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		244000	cavoli rapa		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Clorpirifos metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Clorprofam		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"		211000	patate	30	
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Clorsulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Clortal-dimetile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Clortiamid	700000		luppolo	0.05	
"	800000		spezie	0.05	
Clortoluron	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali	0.1	
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Clotianidina	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	241000		cavoli a infiorescenza		"
"	242000		cavoli a testa		"
"	243010		cavoli cinesi	1.5	
"	243020		cavoli ricci	1.3	
"	244000		cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Clozolinat			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Composti del mercurio			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Composti del rame (rame)	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	15	come Cu
"	140000		frutta a nocciolo	15	"
"	151000		uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	152000		fragole	15	come Cu
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	15	"
"	154000		altre bacche e piccola frutta	15	"
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	210000		ortaggi a radice e tubero	15	come Cu
"	220000		ortaggi a bulbo	15	"
"	230000		ortaggi a frutto	15	"
"	240000		cavoli		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo	20	eccetto asparagi; come Cu
"	270010		asparagi	15	come Cu
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900010	barbabietole da zucchero	15		come Cu
Cyazofamid	100000	frutta			allegato del regolamento (UE) n. 897/2012
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	231000	solanacee	0.01	(*) altre	
"	231010	pomodori	0.6		
"	231030	melanzane	0.6		
"	232000	cucurbitacee con buccia commestibile			allegato del regolamento (UE) n. 897/2012
"	233000	cucurbitacee con buccia non commestibile			"
"	234000	mais dolce			"
"	239000	altri ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"
"	250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo			"
"	280000	funghi commestibili			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
D, 2,4-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013
Dalapon		700000	luppolo	0.1	
"		800000	spezie	0.1	
Daminozide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
Dazomet			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
DB, 2,4-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 668/2013
DDT			pesci	4	riferito alla parte commestibile; somma di tutti gli isomeri e di DDE + TDE
"			fegato di pesce	4	somma di tutti gli isomeri e di DDE + TDE
"			uova di pesce	4	"
"			crostacei	4	riferito alla parte commestibile; somma di tutti gli isomeri e di DDE + TDE
"			echinodermi	4	"
"			molluschi	4	"
"			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Deltametrina		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli	0.1		eccetto mele
"	130010	mele	0.2		
"	140000	frutta a nocciolo			allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"	152000	fragole			"
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	230000	ortaggi a frutto	0.2		altri
"	231010	pomodori	0.3		
"	231020	peperoni	0.2		
"	231030	melanzane	0.3		
"	231040	okra, gombo	0.3		
"	232010	cetrioli	0.2		
"	232030	zucchine	0.2		
"	241000	cavoli a infiorescenza			allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"	242000	cavoli a testa			"
"	243000	cavoli a foglia	0.5		altri
"	243010	cavoli cinesi	0.5		

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		243020	cavoli ricci	0.5	
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.5	altre
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	0.5	
"		251030	indivia	0.5	
"		252000	spinaci e simili	0.05	eccetto spinaci
"		252010	spinaci	0.5	
"		254000	crescione acquatico		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"		255000	cicoria Witloof	0.5	
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.05	altri
"		270050	carciofi	0.1	
"		270060	porri	0.2	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	2	
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 441/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Desmedifam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Diallato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Diazinone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 899/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
Dibromoetano, 1,2-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dicamba			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Diclobenil		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino	1.5	diclorobenzammide compresa
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta	0.01	(*) eccetto ribes a grappoli (rosso, bianco e nero); diclorobenzammide compresa
"		154030	ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	0.5	diclorobenzammide compresa
"		160000	frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Diclofop		700000	luppolo	0.05	
"		800000	spezie	0.05	
Dicloran			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dicloroetano, 1,2-			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Dicloropropene, 1,3-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Diclorprop			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 978/2011
Diclorvos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Dicofol			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Dieldrin (somma aldrin/dieldrin, calcolata come dieldrin)	100000		frutta	0.01	(*)
"	200000		ortaggi	0.01	(*) eccetto cucurbitacee, pastinaca
"	213060		pastinaca	0.02	
"	232010		cetrioli	0.02	
"	232030		zucchine	0.02	
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile	0.03	
"	300000		leguminose secche	0.01	(*)
"	401000		semi oleaginosi	0.02	eccetto semi di zucca
"	401100		semi di zucca	0.15	
"			olio di semi di zucca	0.25	
"	500000		cereali	0.01	(*)
"	610000		tè	0.02	
"	640000		semi di cacao (fermentati o essiccati)	0.05	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	700000		luppolo	0.02	
"	800000		spezie	0.1	
"	1010000		carni, preparazioni a base di carne, frattaglie, sangue, grassi animali	0.2	riferito al grasso
"	1020000		latte, panna, burro e formaggio	0.15	"
"	1030000		uova di volatili	0.02	
"			pesci	0.05	riferito alla parte commestibile
"			fegato di pesce	0.2	
"			uova di pesce	0.2	
"			crostacei	0.05	riferito alla parte commestibile
"			echinodermi	0.05	"
"			molluschi	0.05	"
Dietofencarb	100000		frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo	0.05	altri
"	220020		cipolle	0.1	
"	220030		scalogni	0.2	
"	230000		ortaggi a frutto		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"	252000		spinaci e simili		"
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof	0.1	
"	256000		erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Difenilammina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 772/2013
Difenoconazolo	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.05	altre
"	231010		pomodori	22	
"	231020		peperoni	0.7	
"	231030		melanzane	0.6	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli	0.5	eccetto broccoli, cavoli a foglia
"	241010		broccoli	1	
"	243000		cavoli a foglia	2	
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	1	altre

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	3	
"		251060	rucola	2	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	1	
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270010	asparagi	0.05	
"		270020	cardi	4	
"		270030	sedano a gambo	2.5	
"		270040	finocchi	2.5	
"		270050	carciofi	0.15	
"		270060	porri	0.5	
"		270070	rabarbaro	0.3	
"		270080	germogli di bambù	0.05	
"		270090	cuori di palma	0.05	
"		270990	altri <ortaggi a stelo>	0.05	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Diflubenzuron	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo	1	4-clorfenilurea e acido 2,6-difluoro-benzoico compresi
"	150000		bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Diflufenican			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 897/2012
Dimetaclor			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dimetenamid-P			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dimetipin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Dimetoato	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 1097/2009

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		120000	frutta con guscio		(modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo	0.02	altra; somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		140020	ciliege	0.2	somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		150000	bacche e piccola frutta	0.5	eccetto uve da tavola e da vino; somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		151000	uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (CE) n. 1097/2009 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		160000	frutta varia	0.02	eccetto olive da tavola; somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		161030	olive da tavola	2	somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		210000	ortaggi a radice e tubero		allegato del regolamento (CE) n. 1097/2009 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		220000	ortaggi a bulbo	0.02	eccetto cipolline verdi; somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		220040	cipolline verdi	2	somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (CE) n. 1097/2009 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		401000	semi oleaginosi		"
"		402000	frutti oleaginosi	0.05	altri; somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		402010	olive da olio	2	somma di dimetoato ed ometoato, espressa in dimetoato
"		500000	cereali		allegato del regolamento (CE) n. 1097/2009 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Dimetomorf		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino		"
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.01	eccetto lamponi, more
"		153010	more	0.2	
"		153030	lamponi	0.05	
"		154000	altre bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		160000	frutta varia		"
"		211000	patate		"
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.01	altri
"		213040	rafano	0.2	
"		213080	ramolaccio	1.5	
"		213100	rutabaga	0.2	
"		213110	rape	0.2	
"		220000	ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	10	altre
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	15	
"		251030	indivia	6	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	256000		erbe aromatiche fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo	0.01	altri
"	270030		sedano a gambo	9	
"	270050		carciofi	2	
"	270060		porri	1.5	
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Dimossistrobina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 897/2012
Diniconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013
Dinocap	100000		frutta	0.05	
"	151020		uve da vino		v. anche meptildinocap
"	232010		cetrioli	0.05	
"	700000		luppolo	0.1	
"	800000		spezie	0.1	
Dinoseb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Dinotefuran			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Dinoterb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dioxation			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Diquat	100000		frutta	0.05	dato come diquat- catione
"	200000		ortaggi	0.05	"
"	300000		leguminose secche	0.2	"
"	401000		semi oleaginosi	0.1	altri; dato come diquat- catione
"	401010		semi di lino	5	dato come diquat- catione
"	401050		semi di girasole	1	"
"	401060		semi di colza	2	"
"	401070		semi di soia	0.2	"
"	401080		semi di senape	0.5	"
"	401140		semi di canapa	0.5	"
"	700000		luppolo	0.1	"
"	800000		spezie	0.1	"
Disulfoton	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali	0.02	altri; O-analogo, solfossido e solfone compresi, calcolato come disulfoton
"	500010		orzo	0.2	O-analogo, solfossido e solfone compresi,

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					calcolato come disulfoton
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"
"	1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri			"
Ditianon	120000	frutta con guscio			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	130000	frutta a granelli	3		
"	140010	albicocche	0.5		
"	140020	ciliege	2		
"	140030	pesche	0.5		
"	140040	prugne	1.5		
"	140990	altra <frutta a nocciolo>	2		
"	151010	uve da tavola	1.5		
"	151020	uve da vino	3		
"	152000	fragole			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	200000	ortaggi			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	900000		piante da zucchero		"
Ditiocarbammati (Dimetil-, Etilen- bis-, Propilen-bis-)	100000		frutta	0.05	altra; determinato come CS2
"	110000		agrumi	5	determinato come CS2
"	120110		noci comuni	0.1	"
"	130000		frutta a granelli	5	"
"	140000		frutta a nocciolo	2	"
"	151000		uve da tavola e da vino	5	"
"	152000		fragole	10	"
"	154030		ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	5	"
"	154040		uva spina	5	"
"			olive	5	"
"	163020		banane	2	"
"	163030		manghi	2	"
"	163040		papaie	7	"
"	200000		ortaggi	0.05	altri; determinato come CS2
"	211000		patate	0.3	determinato come CS2
"	213010		barbabietole rosse	0.5	"
"	213020		carote	0.2	"
"	213030		sedani-rapa	0.3	"
"	213040		rafano	0.2	"
"	213060		pastinaca	0.2	"
"	213070		prezzemolo a grossa radice	0.2	"
"	213080		ramolaccio	2	"
"	213090		scorzonere	0.2	"
"	220010		aglio	0.5	"
"	220020		cipolle	1	"
"	220030		scalogni	1	"
"	231010		pomodori	3	"
"	231020		peperoni	5	"
"	231030		melanzane	3	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		231040	okra, gombo	0.5	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile	2	"
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile	1	"
"		240000	cavoli	1	altri; determinato come CS2
"		241010	broccoli	1	determinato come CS2
"		241020	cavolfiori	1	"
"		242010	cavoli di Bruxelles	2	"
"		242020	cavoli cappucci	3	"
"		243000	cavoli a foglia	0.5	eccetto cavoli ricci; determinato come CS2
"		243020	cavoli ricci	2	determinato come CS2
"		244000	cavoli rapa	1	"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	5	"
"		252010	spinaci	2	"
"		254000	crescione acquatico	0.3	"
"		255000	cicoria Witloof	0.5	"
"		256000	erbe aromatiche fresche	5	"
"		260010	fagioli freschi, con baccello	1	"
"		260020	fagioli freschi, senza baccello	0.1	"
"		260030	piselli freschi, con baccello	1	"
"		260040	piselli freschi, senza baccello	0.1	"
"		270010	asparagi	0.5	"
"		270030	sedano a gambo	0.5	"
"		270060	porri	3	"
"		270070	rabarbaro	0.5	"
"		300000	leguminose secche	0.05	altre; determinato come CS2
"		300010	fagioli secchi	0.1	determinato come CS2

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300030	piselli secchi	0.1	"
"		401000	semi oleaginosi	0.1	eccetto semi di colza; determinato come CS2
"		401060	semi di colza	0.5	determinato come CS2
"		500000	cereali	0.05	altri; determinato come CS2
"		500010	orzo	2	determinato come CS2
"		500050	avena	2	"
"		500070	segale	1	"
"		500090	frumento	1	"
"		610000	tè	0.1	"
"		700000	luppolo	25	"
"		800000	spezie	25	"
Diuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
DNOC			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Dodecadienilacetato, E-7,Z-9-	151000		uve da tavola e da vino	0.01	
Dodecadienolo, (E,E)-8,10-	130010		mele	0.05	
Dodecenilacetato, Z-9-	151000		uve da tavola e da vino	0.01	
Dodina	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.9	
"	140010		albicocche	0.09	
"	140020		ciliege	3	
"	140030		pesche	0.09	
"	140040		prugne	2.5	
"	140990		altra <frutta a nocciolo>	5	
"	150000		bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"		252000	spinaci e simili	0.05	eccetto spinaci
"		252010	spinaci	8	
"		253000	foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Emamectina benzoato		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 293/2013
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	1	eccetto indivia, insalata, Lactuca sativa L.; emamectina benzoato B1a, espressa in emamectina
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	0.25	emamectina benzoato B1a, espressa in emamectina
"		251030	indivia	0.2	"
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 293/2013
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Endosulfan			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Endrin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Epoxiconazol			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 978/2011
Eptacloro/Eptaclor o epossido	100000		frutta		(*) calcolato come eptacloro
"	200000		ortaggi		(*) "
"	500000		cereali	0.01	(*) "
"			prodotti cereali	0.002	(*) "
"	610000		tè	0.02	"
"	640000		semi di cacao (fermentati o essiccati)	0.02	"
"	700000		luppolo	0.02	"
"	800000		spezie	0.1	"
"	1010000		carni, preparazioni a base di carne, frattaglie, sangue, grassi animali	0.2	riferito al grasso; calcolato come eptacloro
"	1020000		latte, panna, burro e formaggio	0.1	"
"	1030000		uova di volatili	0.02	calcolato come eptacloro
"			pesci	0.05	riferito alla parte commestibile; calcolato come eptacloro
"			fegato di pesce	0.2	calcolato come eptacloro
"			uova di pesce	0.2	"
"			crostacei	0.05	riferito alla parte commestibile; calcolato come eptacloro
"			echinodermi	0.05	"
"			molluschi	0.05	"
EPTC (Eptam)			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Esaclorobenzene			pesci	0.1	riferito alla parte commestibile
"			fegato di pesce	0.5	
"			uova di pesce	0.5	
"			crostacei	0.1	riferito alla parte commestibile
"			echinodermi	0.1	"
"			molluschi	0.1	"
"			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Esaconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Essitiazox			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 592/2012
Etalfluralina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Etefon	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.05	eccetto mele
"	130010		mele	0.6	
"	140000		frutta a nocciolo	0.05	eccetto ciliege
"	140020		ciliege	3	
"	151010		uve da tavola	0.5	
"	151020		uve da vino	1	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta	0.05	eccetto mirtilli (Vaccinium vaccinium)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	154010		mirtilli (Vaccinium vaccinium)	5	
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.05	eccetto pomodori
"	231010		pomodori	0.7	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Etion			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Etimol					v. bupirimate
Etofenprox			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 293/2013
Etofumesate	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"	252010		spinaci	0.1	somma di etofumesate e 2,3-diidro-3,3-dimetil-2- oxo-benzofuran-5-il metano solfonato, espressa in etofumesate
"	252020		portulaca	1	"
"	252030		bietole da foglia e da costa	0.1	"
"	253000		foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof		"
"	256000		erbe aromatiche fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Etoprofos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6	0.008	allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Etossazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 293/2013 (modifica dell'allegato IIIB)
Etossichina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Etossisulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
Etridiazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Famoxadone	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009, rettifica del 19.12.2009 (modifica dell'allegato IIIB)
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151010	uve da tavola	2	
"		151020	uve da vino	2	
"		152000	fragole		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					II) e allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009, rettifica del 19.12.2009 (modifica dell'allegato IIIB)
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	230000	ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"
"	250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo	0.05		altri
"	270060	porri	2		
"	280000	funghi commestibili			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009, rettifica del 19.12.2009 (modifica dell'allegato IIIB)
"	290000	alghe marine			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali	0.02		eccetto frumento, orzo, segale
"	500010	orzo	0.2		
"	500070	segale	0.1		
"	500090	frumento	0.1		
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008 (modifica dell'allegato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					II) e allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009, rettifica del 19.12.2009 (modifica dell'allegato IIIB)
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Fenamidona	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"			vino	0.5	5-Metil-5-phenyl-3-phenylaminoimidazolidi n-2,4-dione compreso
"	210000		ortaggi a radice e tubero		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	220000		ortaggi a bulbo	0.1	eccetto cipolline verdi
"	220040		cipolline verdi	0.5	
"	231010		pomodori	0.5	
"	231020		peperoni	0.02	
"	231030		melanzane	0.5	
"	231040		okra, gombo	0.02	
"	231990		altri <solanacee>	0.02	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		241010	broccoli	0.2	
"		241020	cavolfiori	0.2	
"		241990	altri <cavoli a infiorescenza>	0.02	
"		242010	cavoli di Bruxelles	0.02	
"		242020	cavoli cappucci	0.1	
"		242990	altri <cavoli a testa>	0.02	
"		243000	cavoli a foglia		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		244000	cavoli rapa		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.02	eccetto porri
"		270060	porri	0.2	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Fenarimol	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 318/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo	0.02	altra
"	140010		albicocche	0.5	
"	140020		ciliege	1	
"	140030		pesche	0.3	
"	151010		uve da tavola	0.2	
"	151020		uve da vino	0.3	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 318/2014
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fenazaquin	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.2	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		151000	uve da tavola e da vino		"
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.2	
"		154000	altre bacche e piccola frutta	0.2	
"		160000	frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Fenbuconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Fenbutatin ossido			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009, rettifica del 19.12.2009
Fenclorfos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fenexamid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 508/2011 (modifica dell'allegato IIIB)
Fenitrothion			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Fenmedifam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fenotrina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fenoxaprop-etile	200000		ortaggi	0.01	eccetto patate
"	211000		patate	0.05	
"	401060		semi di colza	0.02	
"	500000		cereali	0.02	
"	900010		barbabietole da zucchero	0.01	
Fenoxaprop-P			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fenoxicarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fenpiroximate	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.5	altra
"	130010		mele	0.2	
"	130020		pere	0.2	
"	140010		albicocche	0.3	
"	140020		ciliege	0.5	
"	140030		pesche	0.3	
"	140040		prugne	0.3	
"	140990		altra <frutta a nocciolo>	0.1	
"	151010		uve da tavola	0.2	
"	151020		uve da vino	0.2	
"	152000		fragole	1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee	0.2	eccetto peperoni
"		231020	peperoni	0.3	
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Fenpropatrin	120000		frutta con guscio		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee		"
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		"
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile	0.01	eccetto meloni
"	234000		mais dolce		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Fenpropidin	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	120000		frutta con guscio		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	0.05	
"	151020		uve da vino	2	solo per la produzione di vino
"			vino	0.5	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali	0.01	altri
"	500010		orzo	0.6	
"	500050		avena	0.3	
"	500070		segale	0.2	
"	500090		frumento	0.2	
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fenpropimorf	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	150000		bacche e piccola frutta		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	161000		frutta varia con buccia commestibile		"
"	162000		frutta varia con buccia non commestibile, piccola		"
"	163000		frutta varia con buccia non commestibile, grande	0.05	eccetto banane
"	210000		ortaggi a radice e tubero		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo	0.05	eccetto porri
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Fenpyrazamine	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	3	
"	151020		uve da vino	3	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee	0.01	altre
"		231010	pomodori	3	
"		231020	peperoni	3	
"		231030	melanzane	3	
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fentin acetato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fentin idrossido			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fention			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Fentoato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Fenvalerate			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Fipronil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
Flazasulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Flonicamid		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee		"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Florasulam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013
Fluazifop		120000	frutta con guscio		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		130000	frutta a granelli	0.02	fluazifop acido (libero e coniugato)
"		140000	frutta a nocciolo	0.02	"
"		152000	fragole		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		211000	patate	0.1	fluazifop acido (libero e coniugato)
"		213010	barbabietole rosse	0.2	"
"		213020	carote	0.3	"
"		213030	sedani-rapa	0.3	"
"		213040	rafano	0.5	"
"		213090	scorzonere	0.3	"
"		220020	cipolle	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	220030		scalogni	0.1	"
"	231010		pomodori	0.1	"
"	241010		broccoli	0.2	"
"	241020		cavolfiori	0.2	"
"	242020		cavoli cappucci	0.3	"
"	244000		cavoli rapa	0.2	"
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	0.2	"
"	251030		indivia	0.2	"
"	252010		spinaci	1	"
"	252030		bietole da foglia e da costa	1	eccetto bietole da coste; fluazifop acido (libero e coniugato)
"	256000		erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270020		cardi	0.2	fluazifop acido (libero e coniugato)
"	270040		finocchi	0.1	"
"	270060		porri	0.1	"
"	401050		semi di girasole	0.2	"
"	401060		semi di colza	1	"
"	401070		semi di soia	5	"
"	500000		cereali		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900010		barbabietole da zucchero	0.2	fluazifop acido (libero e coniugato)
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Fluazifop-butile					cfr. fluazifop
Fluazinam	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	120000		frutta con guscio		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	130000		frutta a granelli	0.2	eccetto mele
"	130010		mele	0.3	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	151000		uve da tavola e da vino	0.5	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Flubendiamide	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	1	
"	151020		uve da vino	2	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	230000	ortaggi a frutto			"
"	241000	cavoli a infiorescenza			"
"	242000	cavoli a testa	0.01		eccetto cavoli cappucci
"	242020	cavoli cappucci	1.5		
"	243000	cavoli a foglia			allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	244000	cavoli rapa			"
"	251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.01		eccetto insalata, Lactuca sativa L.
"	251020	insalata, Lactuca sativa L.	2.5		
"	252000	spinaci e simili	0.01		eccetto spinaci
"	252010	spinaci	7.5		
"	253000	foglie di vite			allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	254000	crescione acquatico			"
"	255000	cicoria Witloof			"
"	256000	erbe aromatiche fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo	0.01		eccetto sedano a gambo
"	270030	sedano a gambo	1.5		
"	280000	funghi commestibili			allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	290000	alghe marine			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Flucicloxuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Flucitrinate			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fludioxonil		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino		"
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154010	mirtilli (Vaccinium vaccinium)	2	
"		154020	mirtilli giganti americani (Vaccinium oxycoccus)	2	
"		154030	ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	3	
"		154040	uva spina	2	
"		154050	rose canine (cinorrodoni)	0.01	
"		154060	more di gelso (Morus spp.)	0.01	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	154070		azzeruolo	0.01	
"	154080		bacche di sambuco	0.8	
"	154990		altri <altre bacche e piccola frutta>	0.01	
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"	211000		patate	1	
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.01	altre
"	231010		pomodori	1	
"	231020		peperoni	1	
"	231030		melanzane	1	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	0.4	eccetto cetrioli
"	232010		cetrioli	1	
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"	252000		spinaci e simili		"
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof	3	
"	256000		erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"	260010		fagioli freschi, con baccello	1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		260020	fagioli freschi, senza baccello	0.2	
"		260030	piselli freschi, con baccello	1	
"		260040	piselli freschi, senza baccello	0.05	
"		260050	lenticchie (fresche)	0.05	
"		260990	altri <legumi (freschi)>	0.01	
"		270000	ortaggi a stelo		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	0.01	eccetto frumento, mais
"		500030	mais	0.1	
"		500090	frumento	0.2	
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Flufenacet			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Flufenoxuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 1050/2009
Flufenzin		700000	luppolo	0.05	
"		800000	spezie	0.05	
Flumioxazina			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Fluometuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Fluopicolide	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	1	
"	151020		uve da vino	2	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	241000		cavoli a infiorescenza	2	
"	242000		cavoli a testa		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	243000		cavoli a foglia	0.1	eccetto cavoli ricci
"	243020		cavoli ricci	4	
"	244000		cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	9	altre
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	4	
"	251030		indivia	1.5	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	252000	spinaci e simili			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	253000	foglie di vite			"
"	254000	crescione acquatico			"
"	255000	cicoria Witloof			"
"	256000	erbe aromatiche fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo			"
"	280000	funghi commestibili			"
"	290000	alghe marine			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"
"	1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri			"
Fluopyram	110000	agrumi			allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140010	albicocche		0.7	
"	140020	ciliege		1.5	
"	140030	pesche		0.7	
"	140040	prugne		0.4	
"	140990	altra <frutta a nocciolo>		0.01	
"	150000	bacche e piccola frutta			allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231010	pomodori	0.9	
"		231020	peperoni	0.8	
"		231030	melanzane	0.9	
"		231040	okra, gombo	0.01	
"		231990	altri <solanacee>	0.1	
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	15	altre
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	11	
"		251030	indivia	1.5	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)	0.1	altri
"		260010	fagioli freschi, con baccello	0.9	
"		260030	piselli freschi, con baccello	0.9	
"		260040	piselli freschi, senza baccello	0.15	
"		270000	ortaggi a stelo	0.1	altri
"		270010	asparagi	0.01	
"		270050	carciofi	0.5	
"		270060	porri	0.7	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	270080		germogli di bambù	0.01	
"	270090		cuori di palma	0.01	
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali	0.1	altri
"	500060		riso	0.01	
"	500070		segale	0.8	
"	500080		sorgo	1.5	
"	500090		frumento	0.8	
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fluoroglicofen	500000		cereali	0.005	
"	700000		luppolo	0.02	
"	800000		spezie	0.02	
Fluoruri			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Fluoruro di solforile			frutta essiccata	0.05	
"			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Fluoxastrobin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Flupirsulfuron metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fluquinconazol	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.2	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali	0.05	eccetto frumento, orzo, segale
"	500010		orzo	0.1	
"	500070		segale	0.1	
"	500090		frumento	0.1	
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
Flurocloridone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fluroxipir			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 822/2009, rettifica del 10.03.2010
Flurprimidolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Flurtamone			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Flusilazol	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.1	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"	151000		uve da tavola e da vino	0.1	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	401000		semi oleaginosi	0.01	eccetto semi di colza
"	401060		semi di colza	0.1	
"	402000		frutti oleaginosi		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"	500000		cereali	0.01	altri
"	500010		orzo	0.2	
"	500070		segale	0.1	
"	500090		frumento	0.1	
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero	0.01	eccetto bietole da zucchero
"	900010		barbabietole da zucchero	0.05	
Flutolanil			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Flutriafol	110000	agrumi			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140000	frutta a nocciolo			"
"	151010	uve da tavola		0.5	
"	151020	uve da vino		1	
"	152000	fragole			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	231000	solanacee		0.05	altre
"	231010	pomodori		0.3	
"	231020	peperoni		0.7	
"	231030	melanzane		0.3	
"	232000	cucurbitacee con buccia commestibile			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	233000	cucurbitacee con buccia non commestibile			"
"	234000	mais dolce			"
"	239000	altri ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"
"	250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo			"
"	280000	funghi commestibili			"
"	290000	alghe marine			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fluvalinato					sono valevoli i valori di tau-fluvalinato
Fluvalinato, tau-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fluxapyroxad		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino	0.5	
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		211000	patate	0.07	
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Folpet	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	3	singolarmente o insieme a captano
"	140000		frutta a nocciolo	1	eccetto ciliege
"	140020		ciliege	2	
"	151010		uve da tavola	3	singolarmente o insieme a captano
"	151020		uve da vino	5	"
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica dell'allegato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	211000	patate			"
"	212000	ortaggi a radice e tubero tropicali			"
"	213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.02		eccetto sedani-rapa
"	213030	sedani-rapa		0.1	
"	220000	ortaggi a bulbo			allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	231000	solanacee	0.02		altre
"	231010	pomodori	2		singolarmente o insieme a captano
"	231030	melanzane	2		"
"	232000	cucurbitacee con buccia commestibile			allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"	233000	cucurbitacee con buccia non commestibile			"
"	234000	mais dolce			"
"	239000	altri ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.02	eccetto sedano a gambo
"		270030	sedano a gambo	1	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Foramsulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Forate			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Forclorfenuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Formetanato		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151010	uve da tavola	0.05	somma di formetanato e relativi sali, espresso in

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"					(cloridato di) formetanato
"	151020	uve da vino		0.1	"
"	152000	fragole		0.3	"
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	210000	ortaggi a radice e tubero			"
"	220000	ortaggi a bulbo			"
"	231000	solanacee		0.01	altre; somma di formetanato e relativi sali, espresso in (cloridato di) formetanato
"	231010	pomodori		0.07	somma di formetanato e relativi sali, espresso in (cloridato di) formetanato
"	231030	melanzane		0.07	"
"	232000	cucurbitacee con buccia commestibile		0.01	eccetto cetriolini; somma di formetanato e relativi sali, espresso in (cloridato di) formetanato
"	232020	cetriolini		0.2	somma di formetanato e relativi sali, espresso in (cloridato di) formetanato
"	233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		0.3	"
"	234000	mais dolce			allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	239000	altri ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli			"
"	250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Formotion			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fosalone	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fosetil-Al			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Fosfamidone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fosfina e fosfuri		100000	frutta	0.05	somma di fosfuro d'alluminio, fosfuro di calcio, fosfuro di magnesio e fosfuro di zinco, espresso come fosfina
"			frutta essiccata	0.01	"
"		200000	ortaggi	0.05	eccetto patate; somma di fosfuro d'alluminio, fosfuro di calcio, fosfuro di magnesio e fosfuro di zinco, espresso come fosfina
"			ortaggi essiccati	0.01	somma di fosfuro d'alluminio, fosfuro di calcio, fosfuro di magnesio e fosfuro di zinco, espresso come fosfina
"		211000	patate	0.01	"
"		300000	leguminose secche	0.05	eccetto piselli essiccati; somma di fosfuro d'alluminio, fosfuro di calcio, fosfuro di magnesio e fosfuro di zinco, espresso come fosfina
"		300030	piselli secchi	0.1	somma di fosfuro d'alluminio, fosfuro di calcio, fosfuro di magnesio e fosfuro di zinco, espresso come fosfina

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		400000	semi e frutti oleaginosi	0.05	eccetto semi di colza, semi di girasole; somma di fosforo d'alluminio, fosforo di calcio, fosforo di magnesio e fosforo di zinco, espresso come fosfina
"		401050	semi di girasole	0.1	somma di fosforo d'alluminio, fosforo di calcio, fosforo di magnesio e fosforo di zinco, espresso come fosfina
"		401060	semi di colza	0.1	"
"		500000	cereali	0.1	"
"			prodotti cereali	0.01	"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0.05	"
"		700000	luppolo	0.02	"
"		800000	spezie	0.05	"
"		900000	piante da zucchero	0.01	"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri	0.01	"
Fosfito					v. acido fosfonico
Fosmet		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli	0.5	eccetto mele, pere; fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		130010	mele	0.5	fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		130020	pere	0.5	"
"		140000	frutta a nocciolo	0.05	altra; fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		140020	ciliege	1	fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		140030	pesche	0.5	"
"		140040	prugne	0.6	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		151000	uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola 2 frutta		altre; fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		154010	mirtilli (Vaccinium vaccinium)	4	fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		154020	mirtilli giganti americani (Vaccinium oxycoccus)	4	"
"		154040	uva spina	0.05	"
"		161000	frutta varia con buccia commestibile	2	altra; fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		161010	datteri	0.05	fosmet e fosmetozono espresso in fosmet
"		161020	fichi	1.4	"
"		161030	olive da tavola	3	"
"		161060	cachi	0.05	"
"		162000	frutta varia con buccia non commestibile, piccola		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		163000	frutta varia con buccia non commestibile, grande		"
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Fostiazato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Foxim			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Fuberidazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Furatiocarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Glifosate			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 293/2013
Glufosinato- ammonio	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo	0.5	altra; somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		140010	albicocche	0.5	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		140030	pesche	0.1	"
"		140040	prugne	0.5	"
"		150000	bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		161000	frutta varia con buccia commestibile		"
"		162000	frutta varia con buccia non commestibile, piccola	0.1	eccetto kiwi; somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		162010	kiwi	0.5	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		163000	frutta varia con buccia non commestibile, grande		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		211000	patate	0.1	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa		"
"		243010	cavoli cinesi	0.3	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		243020	cavoli ricci	0.1	"
"		243990	altri <cavoli a foglia>	0.5	"
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.1	altre; somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		251010	valerianella	0.5	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	0.5	"
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)	0.1	altri; somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		260010	fagioli freschi, con baccello	0.5	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		260020	fagioli freschi, senza baccello	1.5	"
"		270000	ortaggi a stelo		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche	3	eccetto fagioli secchi; somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300010	fagioli secchi	0.1	somma di glufosinato, dei suoi sali, MPP e NAG, espressa in equivalenti di glufosinato
"		400000	semi e frutti oleaginosi		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Guazatina		500000	cereali	0.05	
"		700000	luppolo	0.1	
"		800000	spezie	0.1	
HCH (isomero gamma, Lindano)			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
HCH (somma degli isomeri senza isomero gamma)			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
HCH (somma di tutti gli isomeri)			pesci	0.1	riferito alla parte commestibile
"			fegato di pesce	0.5	
"			uova di pesce	0.5	
"			crostacei	0.1	riferito alla parte commestibile
"			echinodermi	0.1	"
"			molluschi	0.1	"
HCH, alfa-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
HCH, beta-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Idrazide maleica			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Imazalil	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	120000		frutta con guscio		"
"	130010		mele	0.7	
"	130020		pere	0.7	
"	130030		cotogne	2	
"	130040		nespole	2	
"	130050		nespole del giappone	5	
"	130990		altra <frutta a granelli>	2	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	211000		patate	5	
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Imazamox			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Imazaquin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Imazosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Imexazol			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Imidacloprid		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151010	uve da tavola	0.8	
"		151020	uve da vino	1	
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-	Codice	Derrata alimentare	LMR	Osservazioni
	lubile	dell'UE		mg/kg	
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	2	altre
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	2	
"		251030	indivia	1	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.05	altri
"		270020	cardi	0.5	
"		270030	sedano a gambo	1.2	
"		270050	carciofi	0.5	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Indoxacarb		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli	0.3	eccetto mele, pere; somma degli isomeri S e R
"		130010	mele	0.5	somma degli isomeri S e R
"		130020	pere	0.5	"
"		140000	frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		151000	uve da tavola e da vino	2	somma degli isomeri S e R
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242010	cavoli di Bruxelles	0.1	somma degli isomeri S e R
"		242020	cavoli cappucci	3	"
"		242990	altri <cavoli a testa>	0.02	"
"		243000	cavoli a foglia	0.4	eccetto cavoli cinesi; somma degli isomeri S e R
"		243010	cavoli cinesi	2	somma degli isomeri S e R

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	1	altre; somma degli isomeri S e R
"		251010	valerianella	15	somma degli isomeri S e R
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	3	"
"		251060	rucola	2	"
"		251080	foglie e germogli di Brassica spp., comprese le cime di rapa	2	"
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.02	altri; somma degli isomeri S e R
"		270020	cardi	3	somma degli isomeri S e R
"		270030	sedano a gambo	2	"
"		270040	finocchi	2	"
"		270050	carciofi	0.2	"
"		270070	rabarbaro	3	"
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-	Codice	Derrata alimentare	LMR	Osservazioni
	lubile	dell'UE		mg/kg	
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Iodosulfuron metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Ioxynil		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220010	aglio	0.2	somma di ioxynil, i suoi sali e i suoi esteri, espressi come ioxynil
"		220020	cipolle	0.2	"
"		220030	scalogni	0.2	"
"		220040	cipolline verdi	3	"
"		220990	altri <ortaggi a bulbo>	0.01	(*) "
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.01	(*) eccetto porri; somma di ioxynil, i suoi sali e i suoi esteri, espressi come ioxynil
"		270060	porri	0.5	somma di ioxynil, i suoi sali e i suoi esteri, espressi come ioxynil
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Iprodione	100000		frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	211000		patate		"
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.02	altri
"	213020		carote	0.5	
"	213030		sedani-rapa	0.3	
"	213040		rafano	0.5	
"	213060		pastinaca	0.5	
"	213070		prezzemolo a grossa radice	0.5	
"	213080		ramolaccio	0.3	
"	220000		ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	241010		broccoli	0.1	
"	241020		cavolfiori	0.1	
"	242000		cavoli a testa	5	eccetto cavoli di Bruxelles
"	242010		cavoli di Bruxelles	0.5	
"	243010		cavoli cinesi	5	
"	244000		cavoli rapa	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Iprovalicarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Isoprotiolano			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Isoproturon		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	0.05	
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Isopyrazam			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Isoxaben			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Isoxaflutole			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Kresoxim-metile	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 364/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151000		uve da tavola e da vino		"
"	152000		fragole		"
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola 1 frutta		
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 364/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee		"
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	0.5	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 364/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Lactofen		700000	luppolo	0.02	
"		800000	spezie	0.02	
Lambda-Cialotrina		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140010	albicocche	0.2	
"		140020	ciliege	0.3	
"		140030	pesche	0.2	
"		140040	prugne	0.2	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	140990		altra <frutta a nocciolo>	0.1	
"	151010		uve da tavola	0.2	
"	151020		uve da vino	0.2	
"	152000		fragole	0.5	
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	161000		frutta varia con buccia commestibile		"
"	162000		frutta varia con buccia non commestibile, piccola		"
"	163000		frutta varia con buccia non commestibile, grande	0.02	eccetto banane, manghi
"	163020		banane	0.1	
"	163030		manghi	0.1	
"	210000		ortaggi a radice e tubero		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	220000		ortaggi a bulbo	0.2	eccetto cipolle
"	220020		cipolle	0.2	
"	231010		pomodori	0.1	
"	231020		peperoni	0.1	
"	231030		melanzane	0.5	
"	231040		okra, gombo	0.3	
"	231990		altri <solanacee>	0.3	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	0.1	eccetto cetrioli, zucchine
"	232010		cetrioli	0.1	
"	232030		zucchine	0.1	
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	241010	broccoli		0.1	
"	241020	cavolfiori		0.1	
"	241990	altri <cavoli a infiorescenza>		0.5	
"	242000	cavoli a testa		0.1	eccetto cavoli cappucci
"	242020	cavoli cappucci		0.2	
"	243000	cavoli a foglia		1	
"	244000	cavoli rapa		0.1	
"	251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		1	eccetto Lactuca sativa L.
"	251020	insalata, Lactuca sativa L.		0.5	
"	252000	spinaci e simili		0.5	eccetto bietole da foglia e da costa
"	252030	bietole da foglia e da costa		0.5	
"	253000	foglie di vite			allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	254000	crecione acquatico			"
"	255000	cicoria Witloof		0.1	
"	256000	erbe aromatiche fresche			allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo		0.1	eccetto finocchi, porri, sedani a gambo
"	270030	sedano a gambo		0.3	
"	270040	finocchi		0.3	
"	270060	porri		0.3	
"	280000	funghi commestibili		0.02	eccetto funghi commestibili selvatici
"	280020	funghi commestibili selvatici		0.5	
"	290000	alghe marine			allegato del regolamento (UE) n. 834/2013
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Lenacil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Linuron		100000	frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		211000	patate		"
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.05	altri
"		213020	carote	0.2	
"		213030	sedani-rapa	0.5	
"		213060	pastinaca	0.2	
"		213070	prezzemolo a grossa radice	0.2	
"		220000	ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)	0.05	altri
"		260010	fagioli freschi, con baccello	0.1	
"		260020	fagioli freschi, senza baccello	0.1	
"		260030	piselli freschi, con baccello	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		260040	piselli freschi, senza baccello	0.1	
"		270000	ortaggi a stelo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Lufenuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Malation			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 270/2012
Mancozeb					v. ditiocarbammati
Mandipropamide	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo	0.01	(*) altri
"	220020		cipolle	0.2	
"	220030		scalogni	0.2	
"	220040		cipolline verdi	7	
"	230000		ortaggi a frutto		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Maneb					v. ditiocarbammati
MCPA			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
MCPB					v. MCPA
Mecarbam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Mecoprop			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Mepanipirim	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.5	somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2- anilino-4-(2- idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	151010		uve da tavola	3	somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2- anilino-4-(2-

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		151020	uve da vino	3	idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.01	(*) altri; somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2-anilino-4- (2-idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"		153010	more	0.5	somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2- anilino-4-(2- idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"		153030	lamponi	0.5	"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.01	(*) altri; somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2-anilino-4- (2-idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"		220010	aglio	0.1	somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2- anilino-4-(2- idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"		220020	cipolle	0.1	"
"		220030	scalogni	0.1	"
"		230000	ortaggi a frutto		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"		240000	cavoli		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)	0.01	(*) eccetto fagioli freschi, con baccello; somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2-anilino-4- (2-idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"	260010		fagioli freschi, con baccello	0.2	somma di mepanipirim e il relativo metabolita (2- anilino-4-(2- idrossipropil)-6- metilpirimidina), espressa in mepanipirim
"	270000		ortaggi a stelo		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Mepiquat			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
Mepronil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Meptildinocap			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Mesosulfuron- metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Mesotrione			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metabenzthiazuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Metacrifos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metalaxil	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151000		uve da tavola e da vino		"
"	152000		fragole		"
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.5	somma di tutti gli isomeri
"	154000		altre bacche e piccola frutta	0.5	"
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.05	altre; somma di tutti gli isomeri
"	231010		pomodori	0.2	somma di tutti gli isomeri
"	231020		peperoni	0.5	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		231030	melanzane	0.2	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"		252000	spinaci e simili	0.05	altri; somma di tutti gli isomeri
"		252010	spinaci	0.3	somma di tutti gli isomeri
"		252020	portulaca	1	"
"		253000	foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Metaldeide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Metamidofos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Metamitron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metazaclor			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
Metconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Metidation			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Metiocarb	700000		luppolo	0.1	solfossido e solfone compresi, calcolato come metiocarb
"	800000		spezie	0.1	"
"			derrate alimentari vegetali	0.05	eccetto luppolo, spezie; solfossido e solfone compresi, calcolato come metiocarb
Metiram					v. ditiocarbammati
Metolaclor			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013
Metomil	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		151010	uve da tavola	0.02	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		151020	uve da vino	0.5	"
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		211000	patate		"
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.05	altri; somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		213020	carote	0.02	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		213030	sedani-rapa	0.02	"
"		213080	ramolaccio	0.02	"
"		213100	rutabaga	0.02	"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.2	"
"		231000	solanacee		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile	0.2	altre; somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		232010	cetrioli	0.02	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile	0.02	"
"		234000	mais dolce		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		239000	altri ortaggi a frutto		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		240000	cavoli	0.02	eccetto cavoli di Bruxelles; somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.2	altre; somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		251020	insalata, Lactuca sativa L.	0.1	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		251030	indivia	0.02	"
"		252000	spinaci e simili	0.2	"
"		253000	foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	0.2	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		256000	erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		260000	legumi (freschi)	0.2	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		270000	ortaggi a stelo	0.2	eccetto porri; somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		270060	porri	0.02	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche	0.05	somma di metomil e tiodicarb, calcolata come metomil
"		400000	semi e frutti oleaginosi		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Metoprene			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Metossicloro			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metossifenozone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
Metosulam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metrafenone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
Metribuzin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Metsulfuron-metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
Mevinfos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Miclobutanil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Milbemectin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1317/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Molinate			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Monocrotofos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Monolinuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Monuron	700000		luppolo	0.1	
"	800000		spezie	0.05	
Naftilacetammide, 1-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Napropamide	100000		frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli	0.1	
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Nicosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Nicotina	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013
"	200000		ortaggi		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	810000		semi <spezie>		"
"	820000		frutta e bacche <spezie>		"
"	830000		corteccia <spezie>		"
"	840000		radici o rizomi <spezie>		"
"	860000		stigma del fiore <spezie>		"
"	870000		arillo <spezie>		"
Nitrofen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Novaluron	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	0.3	altra
"	130010		mele	2	
"	130020		pere	3	
"	140000		frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"	150000		bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	241010		broccoli	0.5	
"	241020		cavolfiori	0.5	
"	242000		cavoli a testa	0.5	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	243000		cavoli a foglia		allegato del regolamento (UE) n. 441/2012
"	244000		cavoli rapa		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
o-Fenilfenolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 304/2010 (modifica dell'allegato IIIB)
Ometoato					v. dimetoato
Orizalin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Ossamil	110000		agrumi	0.01	(*) eccetto arance, pompelmi
"	110010		pompelmi	0.01	(*)
"	110020		arance	0.01	(*)
"	120000		frutta con guscio		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"	130000		frutta a granelli	0.01	(*) eccetto mele, pere
"	130010		mele	0.01	(*)
"	130020		pere	0.01	(*)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		140000	frutta a nocciolo		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		151010	uve da tavola	0.01	(*)
"		151020	uve da vino	0.01	(*)
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		211000	patate	0.01	(*)
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali	0.01	(*) altri
"		212020	patate dolci	0.01	(*)
"		212030	ignami	0.01	(*)
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.01	(*) altri
"		213020	carote	0.01	(*)
"		213060	pastinaca	0.01	(*)
"		220000	ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		231000	solanacee	0.01	(*)
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 61/2014
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Ossicarbossina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Ossidemeton- metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6	0.006	allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Ossido di etilene		100000	frutta	0.1	somma di ossido di etilene e di 2-cloro- etanolo espressa come ossido di etilene
"		200000	ortaggi	0.1	"
"		300000	leguminose secche	0.1	"
"		401000	semi oleaginosi	0.2	"
"		500000	cereali	0.02	"
"		610000	tè	0.2	"
"		700000	luppolo	0.2	"
"		800000	spezie	0.2	"
Oxadiargil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Oxadiazon			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Oxadixil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 592/2012
Oxasulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
Oxifluorfen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Paclobutrazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Paraquat			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Paration	100000		frutta	0.05	paraoxon compreso
"	200000		ortaggi	0.05	"
"	300000		leguminose secche	0.05	"
"	401000		semi oleaginosi	0.05	"
"	500000		cereali	0.05	"
"	610000		tè	0.1	"
"	700000		luppolo	0.1	"
"	810000		semi <spezie>	0.1	"
"	820000		frutta e bacche <spezie>	0.1	"
"	830000		corteccia <spezie>	0.1	"
"	840000		radici o rizomi <spezie>	0.2	"
"	850000		germogli <spezie>	0.1	"
"	860000		stigma del fiore <spezie>	0.1	"
"	870000		arillo <spezie>	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Paration metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Pencicuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Penconazolo	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo	0.1	
"	151000		uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	152000		fragole		"
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta	0.1	eccetto ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)
"	154030		ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	0.5	
"	160000		frutta varia		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Pendimetalin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1004/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Penoxsulam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Penthiopyrad	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	15	altre
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	15	
"	251030		indivia	0.01	(*)
"	251080		foglie e germogli di Brassica spp., comprese le cime di rapa	50	
"	252000		spinaci e simili	30	eccetto bietole da foglia e da costa
"	252030		bietole da foglia e da costa	27	
"	253000		foglie di vite		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof		"
"	256000		erbe aromatiche fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo	0.01	(*) altri
"	270030		sedano a gambo	11	
"	270040		finocchi	11	
"	270060		porri	3	
"	270070		rabarbaro	15	
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Permetrina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Petoxamide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Picloram			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Picolinafen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Picoxystrobin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
Pimetrozine			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 524/2011
Pinoxaden			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Piperonilbutossido		120000	frutta con guscio	8	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		130000	frutta a granelli	0.5	
"		140000	frutta a nocciolo	0.5	
"		150000	bacche e piccola frutta	0.5	
"			frutta essiccata	8	
"		200000	ortaggi	0.5	
"			ortaggi essiccati	8	
"		401000	semi oleaginosi	8	
"		500000	cereali	20	
"		610000	tè	3	
"		630000	tè di erbe	3	
"		1020010	latte	0.02	
"			derrate non precisate	0.5	
Piraflufen-etile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Pirasulfutolo		700000	luppolo	0.02	
"		800000	spezie	0.02	
Piretrine		100000	frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		610000	tè		"
"		620000	chicchi di caffè		"
"		630000	tè di erbe	3	
"		640000	semi di cacao (fermentati o essiccati)		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		650000	carruba		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Piridate		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		230000	ortaggi a frutto		"
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa		"
"		243000	cavoli a foglia		"
"		244000	cavoli rapa	0.1	
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Pirimetanil		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.01	(*) altri
"		220020	cipolle	0.2	
"		220030	scalogni	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	220040		cipolline verdi	3	
"	231000		solanacee	0.01	(*) altre
"	231010		pomodori	2	
"	231020		peperoni	2	
"	231030		melanzane	2	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	0.7	eccetto cetrioli
"	232010		cetrioli	2	
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	10	altre
"	251010		valerianella	0.01	(*)
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	20	
"	251030		indivia	20	
"	251040		crescione	0.01	(*)
"	251080		foglie e germogli di Brassica spp., comprese le cime di rapa	20	
"	252000		spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof		"
"	256000		erbe aromatiche fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Pirimicarb	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli	2	eccetto mele, pere; somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	130010		mele	1.2	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	130020		pere	1.2	"
"	140000		frutta a nocciolo	1	altra; somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	140010		albicocche	2	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	140020		ciliege	5	"
"	140030		pesche	1.3	"
"	151000		uve da tavola e da vino	1	"
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	160000		frutta varia		"
"	211000		patate	1	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	1	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	220000		ortaggi a bulbo	1	"
"	230000		ortaggi a frutto	1	"
"	240000		cavoli	1	"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	5	eccetto indivia, insalata, Lactuca sativa L.; somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	1	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	251030		indivia	1	"
"	252000		spinaci e simili	2	"
"	254000		crescione acquatico		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	255000		cicoria Witloof	2	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	256000		erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo	1	somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressa in pirimicarb
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Pirimifos-metile		100000	frutta	0.05	altra
"		110000	agrumi	1	eccetto mandarini
"		110050	mandarini	2	
"		151020	uve da vino	2	
"		162010	kiwi	2	
"		200000	ortaggi	0.05	altri
"		213020	carote	1	
"		231010	pomodori	1	
"		231020	peperoni	1	
"		232010	cetrioli	0.1	
"		233010	meloni	1	
"		241010	broccoli	1	
"		241020	cavolfiori	1	
"		242010	cavoli di Bruxelles	2	
"		280010	funghi coltivati	2	
"		300000	leguminose secche	0.05	
"		401000	semi oleaginosi	0.05	
"			olio di germi di frumento	4	
"		500000	cereali	5	
"			prodotti cereali	0.5	
"		610000	tè	0.05	
"		700000	luppolo	0.05	
"		800000	spezie	5	
"		1010000	carni, preparazioni a base di carne, frattaglie, sangue, grassi animali	0.05	riferito al grasso
"		1020000	latte, panna, burro e formaggio	0.05	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Piriproxifen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Piroxsulam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Procimidone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Procloraz	100000		frutta	0.05	altra
"	110000		agrumi	10	
"	120000		frutta con guscio	0.1	
"	130000		frutta a granelli	0.2	
"	140000		frutta a nocciolo	0.2	
"	163010		avocadi	5	
"	163030		manghi	5	
"	163040		papaie	5	
"	163080		ananas	5	
"	200000		ortaggi	0.05	altri
"	220010		aglio	0.5	
"	220030		scalogni	5	
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	5	
"	255000		cicoria Witloof	5	
"	256000		erbe aromatiche fresche	5	
"	280010		funghi coltivati	2	
"	401010		semi di lino	0.5	
"	401050		semi di girasole	0.5	
"	401060		semi di colza	0.5	
"	500000		cereali	0.05	altri
"	500010		orzo	1	
"	500050		avena	1	
"	500060		riso	1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		500070	segale	0.5	
"		500090	frumento	0.5	
"		700000	luppolo	0.1	
"		800000	spezie	0.2	
Proesadione		100000	frutta		allegato del regolamento (UE) n. 241/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 750/2010 (modifica dell'allegato IIIB)
"		200000	ortaggi		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali	0.05	altri; proesadione e relativi sali espressi come proesadione
"		500010	orzo	0.2	proesadione e relativi sali espressi come proesadione
"		500050	avena	0.2	"
"		500070	segale	0.2	"
"		500090	frumento	0.2	"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		allegato del regolamento (UE) n. 241/2013 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 750/2010 (modifica dell'allegato IIIB)
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Profam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Profenofos			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013 (modifica del allegato II)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		e allegato del regolamento (UE) n. 899/2012 (modifica dell'allegato IIIB)
Profoxidim			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Propaclor	200000		ortaggi	0.05	
"	700000		luppolo	0.05	
"	800000		spezie	0.05	
Propamocarb	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
"	211000		patate		"
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.01	(*) eccetto ramolaccio; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	213080		ramolaccio	10	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	220000		ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
"	231000		solanacee	0.01	(*) altre; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	231010		pomodori	10	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	231020		peperoni	10	"
"	231030		melanzane	10	"
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile	5	eccetto cetrioli, zucchine; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	232010		cetrioli	10	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	232030		zucchine	10	"
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile	5	eccetto zucche; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	233020		zucche	10	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	234000		mais dolce		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
"	239000		altri ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli	10	eccetto cavoli ricci; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	243020		cavoli ricci	13	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	20	altre; somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	25	somma di propamocarb e dei relativi sali, espressa in propamocarb
"	251060		rucola	30	"
"	252000		spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 289/2014
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof		"
"	256000		erbe aromatiche fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Propanil	700000		luppolo	0.1	
"	800000		spezie	0.1	
Propaquizafop			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Propargite	130000		frutta a granelli	1.5	
"	140000		frutta a nocciolo	1.5	
"	150000		bacche e piccola frutta	1.5	eccetto uve da tavola e da vino
"	151000		uve da tavola e da vino	3	
"	200000		ortaggi	0.5	
"	610000		tè	5	
"	700000		luppolo	100	
"	800000		spezie	0.02	
Propiconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013 (modifica del allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 524/2011 (modifica dell'allegato IIIB)
Propineb					v. anche ditiocarbammati
"	100000		frutta	0.05	altra; espresso in propilenediammina
"	130000		frutta a granelli	0.3	espresso in propilenediammina
"	140020		ciliege	0.3	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		151000	uve da tavola e da vino	1	"
"			olive	0.3	"
"		200000	ortaggi	0.05	altri; espresso in propilenediammina
"		211000	patate	0.2	espresso in propilenediammina
"		213030	sedani-rapa	0.3	"
"		231010	pomodori	2	"
"		231020	peperoni	1	"
"		232010	cetrioli	2	"
"		233010	meloni	1	"
"		233030	angurie	1	"
"		300000	leguminose secche	0.05	"
"		401000	semi oleaginosi	0.1	"
"		500000	cereali	0.05	"
"		610000	tè	0.1	"
"		700000	luppolo	25	"
"		810000	semi <spezie>	0.1	"
"		820000	frutta e bacche <spezie>	0.1	"
"		830000	corteccia <spezie>	0.1	"
"		840000	radici o rizomi <spezie>	0.1	"
"		850010	chiodi di garofano	0.1	"
"		850020	capperi	25	"
"		850990	altri <spezie/germogli>	0.1	"
"		860000	stigma del fiore <spezie>	0.1	"
"		870000	arillo <spezie>	0.1	"
Propisocloro			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Propizamide		100000	frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					II) e allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		"
"	252000		spinaci e simili		"
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof	1	
"	256000		erbe aromatiche fresche		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
"	1000000		prodotti di origine animale - animali terrestri		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Propoxur	100000		frutta	0.05	eccetto limette, limoni, mandarini, ribes a grappoli, uva spina
"	110030		limoni	0.3	
"	110040		limette	0.3	
"	110050		mandarini	0.3	
"	154030		ribes a grappoli (rosso, nero e bianco)	0.2	
"	154040		uva spina	0.2	
"	200000		ortaggi	0.05	eccetto broccoli, cavolfiori, cavoli a testa, porri
"	241010		broccoli	0.5	
"	241020		cavolfiori	0.5	
"	242000		cavoli a testa	0.5	
"	270060		porri	1	
"	610000		tè	0.1	
"	700000		luppolo	0.1	
"	800000		spezie	0.1	
"	1020010		latte	0.005	(*)
"			derrate non precisate	0.05	
Propoxycarbazone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Proquinazid			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013
Prosulfocarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
Prosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
Protioconazolo			tutte le derrate alimentari secondo il		allegato del regolamento (UE) n. 834/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
			decreto della colonna 6		
Pyraclostrobine	110000	agrumi			allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli	0.5		eccetto mele, pere
"	130010	mele	0.4		
"	130020	pere	0.4		
"	140010	albicocche	0.8		
"	140020	ciliege	1.5		
"	140030	pesche	0.3		
"	140040	prugne	0.7		
"	140990	altra <frutta a nocciolo>	0.02		
"	151000	uve da tavola e da vino	2		
"	152000	fragole			allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	2		altri
"	153010	more	3		
"	153030	lamponi	3		
"	154000	altre bacche e piccola frutta	3		
"	160000	frutta varia			allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"	211000	patate			"
"	212000	ortaggi a radice e tubero tropicali			"
"	213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.02		altri
"	213010	barbabietole rosse	0.1		
"	213020	carote	0.5		
"	213030	sedani-rapa	0.3		
"	213040	rafano	0.3		
"	213050	topinambur	0.06		

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		213060	pastinaca	0.3	
"		213070	prezzemolo a grossa radice	0.1	
"		213080	ramolaccio	0.5	
"		213090	scorzonere	0.1	
"		220010	aglio	0.3	
"		220020	cipolle	0.6	
"		220030	scalogni	0.3	
"		220040	cipolline verdi	1.5	
"		220990	altri <ortaggi a bulbo>	0.02	
"		231000	solanacee	0.02	altre
"		231010	pomodori	0.3	
"		231020	peperoni	0.5	
"		231030	melanzane	0.3	
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile	0.5	altre
"		232010	cetrioli	0.4	
"		232030	zucchine	0.5	
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa		"
"		243000	cavoli a foglia	0.4	
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	2	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	256000	erbe aromatiche fresche			"
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo	0.02		altri
"	270050	carciofi	0.6		
"	270060	porri	0.5		
"	280000	funghi commestibili			allegato del regolamento (UE) n. 51/2014
"	290000	alghe marine			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"
"	1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri			"
Pyridaben	110000	agrumi			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140000	frutta a nocciolo	0.5		eccetto ciliege
"	140020	ciliege	2.5		
"	152000	fragole			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	200000	ortaggi			"
"	300000	leguminose secche			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Pyriofenone			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
Quassina		130000	frutta a granelli	0.02	
"		140040	prugne	0.02	
"		200000	ortaggi	0.05	
Quinalfos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Quinclorac		700000	luppolo	0.1	
"		800000	spezie	0.1	
Quinmerac			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Quinoclamine			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Quinoxifen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 36/2014
Quintozene			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Quinalofop			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
Resmetrin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Rimsulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
Saflufenacil			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Siltiofam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Simazina			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Spinetoram	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	251000		lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	0.05	eccetto insalata, Lactuca sativa L.
"	251020		insalata, Lactuca sativa L.	2	
"	252000		spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 491/2014
"	253000		foglie di vite		"
"	254000		crescione acquatico		"
"	255000		cicoria Witloof		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo- lubile	Codice dell'UE	Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Spinosad			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014
Spirodiclofen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013
Spiromesifen			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
Spirotetramat		110000	agrumi	0.5	somma di spirotetramat e BYI08330-enol, espressa in spirotetramat
"		120000	frutta con guscio	0.5	"
"		130000	frutta a granelli	0.7	"
"		140000	frutta a nocciolo	3	"
"		151000	uve da tavola e da vino	2	"
"		152000	fragole	0.5	"
"		162010	kiwi	0.02	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		162020	litci	15	"
"		163030	manghi	0.3	"
"		163040	papaie	0.4	"
"		211000	patate	0.8	"
"		220000	ortaggi a bulbo	0.2	eccetto cipolle; somma di spirotetramat e BYI08330-enol, espressa in spirotetramat
"		220020	cipolle	0.4	somma di spirotetramat e BYI08330-enol, espressa in spirotetramat
"		231010	pomodori	1	"
"		231020	peperoni	1	"
"		231030	melanzane	1	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile	0.2	"
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile	0.2	"
"		241000	cavoli a infiorescenza	1	"
"		242010	cavoli di Bruxelles	0.3	"
"		242020	cavoli cappucci	2	"
"		243000	cavoli a foglia	7	"
"		244000	cavoli rapa	0.5	"
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	7	"
"		252000	spinaci e simili	7	"
"		254000	crescione acquatico	7	"
"		255000	cicoria Witloof	0.05	"
"		260000	legumi (freschi)	1.5	"
"		270030	sedano a gambo	4	"
"		300000	leguminose secche	2	"
"		401070	semi di soia	4	"
"		401090	semi di cotone	0.4	"
"		700000	luppolo	15	"
"		800000	spezie	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1011010	carne muscolare suina	0.05	"
"		1011030	fegato suino	1	"
"		1011040	rognone suino	1	"
"		1011050	frattaglie commestibili suine	1	"
"		1012010	carne muscolare bovina	0.05	"
"		1012030	fegato bovino	1	"
"		1012040	rognone bovino	1	"
"		1012050	frattaglie commestibili bovine	1	"
"		1013010	carne muscolare ovina	0.05	"
"		1013030	fegato ovino	1	"
"		1013040	rognone ovino	1	"
"		1013050	frattaglie commestibili ovine	1	"
"		1014010	carne muscolare caprina	0.05	"
"		1014030	fegato caprino	1	"
"		1014040	rognone caprino	1	"
"		1014050	frattaglie commestibili caprine	1	"
"		1015010	carne muscolare di cavalli, asini, muli e bardotti	0.05	"
"		1015030	fegato di cavalli, asini, muli e bardotti	1	"
"		1015040	rognone di cavalli, asini, muli e bardotti	1	"
"		1015050	frattaglie commestibili di cavalli, asini, muli e bardotti	1	"
"		1016000	carni di volatili	0.01	(*) "
"		1017010	carne muscolare d'altri animali domestici	0.05	"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		1017030	fegato d'altri animali domestici	1	"
"		1017040	reni d'altri animali domestici	1	"
"		1017050	frattaglie commestibili d'altri animali domestici	1	"
"		1020000	latte, panna, burro e formaggio	0.005	(*) "
"		1030000	uova di volatili	0.01	(*) "
Spiroxamina		151000	uve da tavola e da vino	1	
"		500000	cereali	0.05	eccetto avena, orzo
"		500010	orzo	0.3	
"		500050	avena	0.3	
"		700000	luppolo	0.1	
"		800000	spezie	0.1	
Streptomicina		130010	mele	0.01	(*)
"		130020	pere	0.01	(*)
"		1040000	miele	0.01	(*)
Sulcotrione			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Sulfanilamide		1040000	miele	0.05	risultante dall'impiego di asulam
Sulfosate (Glifosate- trimesio)					v. trimethylsulfonium- catione e glifosate
Sulfosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
T, 2,4,5-			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Tebuconazolo		130000	frutta a granelli	0.5	altra
"		130010	mele	0.3	
"		130020	pere	0.3	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		140010	albicocche	0.3	
"		140020	ciliege	0.5	
"		140030	pesche	0.3	
"		140040	prugne	0.6	
"		151000	uve da tavola e da vino	1	
"			succo d'uva	0.3	
"			vino	0.3	
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.5	
"		213020	carote	0.5	
"		220010	aglio	0.1	
"		220020	cipolle	0.05	
"		220030	scalogni	0.05	
"		231010	pomodori	0.4	
"		231020	peperoni	0.5	
"		231030	melanzane	0.4	
"		232010	cetrioli	0.2	
"		232030	zucchine	0.2	
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile	0.05	altre
"		233010	meloni	0.2	
"		233020	zucche	0.2	
"		233030	angurie	0.2	
"		240000	cavoli	0.5	eccetto cavoli a foglia, cavoli rapa
"		243000	cavoli a foglia	0.02	
"		244000	cavoli rapa	0.02	
"		255000	cicoria Witloof	0.05	
"		260010	fagioli freschi, con baccello	2	
"		260020	fagioli freschi, senza baccello	2	
"		260030	piselli freschi, con baccello	0.1	

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	260040		piselli freschi, senza baccello	0.1	
"	270010		asparagi	0.05	
"	270060		porri	0.3	
"	401010		semi di lino	0.05	
"	401060		semi di colza	0.5	
"	500000		cereali	0.05	eccetto frumento, orzo, segale
"	500010		orzo	2	
"	500070		segale	0.1	
"	500090		frumento	0.1	
"	700000		luppolo	30	
"	810010		anice verde	2	
"	810020		grano nero	2	
"	810030		semi di sedano	1	
"	810040		semi di coriandolo	2	
"	810050		semi di cumino	1	
"	810060		semi di aneto	1	
"	810070		semi di finocchio	2	
"	810080		semi di fieno greco	1	
"	810090		noce moscata	1	
"	810990		altri <spezie/semi>	1	
"	820000		frutta e bacche <spezie>	1	
"	830000		corteccia <spezie>	1	
"	840000		radici o rizomi <spezie>	1	
"	850000		germogli <spezie>	1	
"	860000		stigma del fiore <spezie>	1	
"	870000		arillo <spezie>	1	
Tebufenozide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010
Tebufenpirad	120000		frutta con guscio		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo	0.5	eccetto pesche
"		140030	pesche	0.3	
"		151000	uve da tavola e da vino	0.2	
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	0.1	
"		154000	altre bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Tecnazene			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Teflubenzuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 318/2014
Teflutrin	110000		agrumi		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	152000		fragole		"
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)		"
"	270000		ortaggi a stelo		"
"	280000		funghi commestibili		"
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Tembotrione			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 251/2013

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
TEPP			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Tepraloxidim	100000		frutta		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	211000		patate	0.5	
"	212000		ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	213000		altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.5	
"	220000		ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	230000		ortaggi a frutto		"
"	240000		cavoli		"
"	250000		ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"	260000		legumi (freschi)	0.1	altri
"	260010		fagioli freschi, con baccello	0.5	
"	260020		fagioli freschi, senza baccello	0.5	
"	260030		piselli freschi, con baccello	0.5	
"	260040		piselli freschi, senza baccello	0.1	
"	270000		ortaggi a stelo	0.1	altri
"	270030		sedano a gambo	0.2	
"	270060		porri	0.3	
"	280000		funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 777/2013
"	290000		alghe marine		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Terbufos			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Terbutilazina		120000	frutta con guscio		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		130000	frutta a granelli	0.1	
"		140000	frutta a nocciolo		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		151000	uve da tavola e da vino	0.1	
"		152000	fragole		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		211000	patate	0.1	
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Tetraconazolo	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo		"
"	151010		uve da tavola	0.5	
"	151020		uve da vino	0.5	
"	152000		fragole		allegato del regolamento (UE) n. 34/2013
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"	154000		altre bacche e piccola frutta		"
"	160000		frutta varia		"
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Tetradifon			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Thiamethoxam			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 500/2013
Tiabendazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Tiacloprid	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	120000		frutta con guscio		"
"	130000		frutta a granelli		"
"	140000		frutta a nocciolo	0.3	eccetto prugne
"	140040		prugne	0.1	
"	151000		uve da tavola e da vino		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	152000		fragole		"
"	153000		frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	1	altri
"	153010		more	3	
"	153030		lamponi	3	
"	154000		altre bacche e piccola frutta		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	160000		frutta varia		"
"	210000		ortaggi a radice e tubero		"
"	220000		ortaggi a bulbo		"
"	231000		solanacee	0.02	altre
"	231010		pomodori	0.5	
"	231020		peperoni	1	
"	231030		melanzane	0.5	
"	232000		cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"	233000		cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"	234000		mais dolce		"
"	239000		altri ortaggi a frutto		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		241000	cavoli a infiorescenza		"
"		242000	cavoli a testa		"
"		243000	cavoli a foglia	0.5	
"		244000	cavoli rapa		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"		251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee	2	
"		252000	spinaci e simili		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"		253000	foglie di vite		"
"		254000	crescione acquatico		"
"		255000	cicoria Witloof	2	"
"		256000	erbe aromatiche fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo	0.02	altri
"		270030	sedano a gambo	0.5	
"		270040	finocchi	0.5	
"		270060	porri	0.1	
"		280000	funghi commestibili		allegato del regolamento (UE) n. 364/2014
"		290000	alghe marine		"
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
"		1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri		"
Tiencarbazone- metile		500030	mais	0.01	(*)

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Tifensulfuron metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 617/2014
Tiobencarb			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 79/2014
Tiofanato-metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 893/2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Tiram					v. anche ditiocarbammati
"			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 822/2009, rettifica del 10.03.2010 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)
Tolclofos-metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Tolilfluanide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Topramezone	500030		mais	0.01	(*)
"	700000		luppolo	0.02	
"	800000		spezie	0.02	
Tralcoxidim			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Triadimefon					v. triadimenol
Triadimenol	110000		agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		120000	frutta con guscio		"
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino	2	somma di triadimefon e triadimenol
"			vino	0.5	"
"		152000	fragole		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)		"
"		154000	altre bacche e piccola frutta		"
"		160000	frutta varia		"
"		210000	ortaggi a radice e tubero		"
"		220000	ortaggi a bulbo		"
"		231000	solanacee	1	altre; somma di triadimefon e triadimenol
"		231010	pomodori	0.3	somma di triadimefon e triadimenol
"		231020	peperoni	0.5	"
"		231030	melanzane	0.1	"
"		232000	cucurbitacee con buccia commestibile		allegato del regolamento (UE) n. 459/2010
"		233000	cucurbitacee con buccia non commestibile		"
"		234000	mais dolce		"
"		239000	altri ortaggi a frutto		"
"		240000	cavoli		"
"		250000	ortaggi a foglia ed erbe fresche		"
"		260000	legumi (freschi)		"
"		270000	ortaggi a stelo		"
"		280000	funghi commestibili		"
"		290000	alghe marine		"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		300000	leguminose secche		"
"		400000	semi e frutti oleaginosi		"
"		500000	cereali		"
"		600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"		700000	luppolo		"
"		800000	spezie		"
"		900000	piante da zucchero		"
Triallato			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Triasulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
Triazoxide		500000	cereali	0.02	eccetto mais
Tribenuron metile			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Triciclazolo		700000	luppolo	0.05	
"		800000	spezie	0.05	
Triclopir			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
Triclorfon			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Tridemorfo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 899/2012
Trifloxystrobin		110000	agrumi		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n.

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"		120000	frutta con guscio		491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		130000	frutta a granelli		"
"		140000	frutta a nocciolo		"
"		151000	uve da tavola e da vino		"
"		152000	fragole		"
"		153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)	2	
"		154000	altre bacche e piccola frutta	2	
"		160000	frutta varia		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"		211000	patate		"
"		212000	ortaggi a radice e tubero tropicali		"
"		213000	altri ortaggi a radice e tubero, escluse le barbabietole da zucchero	0.02	altri
"		213020	carote	0.1	
"		213030	sedani-rapa	0.1	
"		213060	pastinaca	0.04	
"		213070	prezzemolo a grossa radice	0.08	
"		213080	ramolaccio	0.08	
"		213090	scorzonere	0.04	
"		213100	rutabaga	0.04	
"		213110	rape	0.04	
"		220000	ortaggi a bulbo		allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n.

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	230000	ortaggi a frutto			"
"	240000	cavoli		0.5	eccetto cavoli a foglia
"	243000	cavoli a foglia		3	
"	251000	lattughe e altre insalate, comprese le brassicacee		10	altre
"	251020	insalata, Lactuca sativa L.		15	
"	251080	foglie e germogli di Brassica spp., comprese le cime di rapa		15	
"	252000	spinaci e simili			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	253000	foglie di vite			"
"	254000	crescione acquatico			"
"	255000	cicoria Witloof		0.1	
"	256000	erbe aromatiche fresche			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	260000	legumi (freschi)			"
"	270000	ortaggi a stelo		0.02	altri
"	270010	asparagi		0.05	
"	270030	sedano a gambo		1	
"	270050	carciofi		0.2	
"	270060	porri		0.5	
"	280000	funghi commestibili			allegato del regolamento (UE) n. 737/2014 (modifica dell'allegato II) e allegato del

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					regolamento (UE) n. 491/2014 (modifica dell'allegato IIIB)
"	290000	alghe marine			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"
"	500000	cereali			"
"	600000	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao			"
"	700000	luppolo			"
"	800000	spezie			"
"	900000	piante da zucchero			"
"	1000000	prodotti di origine animale - animali terrestri			"
Triflumizolo	110000	agrumi			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	120000	frutta con guscio			"
"	130000	frutta a granelli			"
"	140000	frutta a nocciolo			"
"	151010	uve da tavola		0.1	triflumizolo e il metabolita FM-6-1(N- (4-cloro-2- trifluorometilfenil-n- propoxyacetamide), espressi in triflumizolo
"	151020	uve da vino		3	"
"	152000	fragole			allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
"	153000	frutti di piante arbustive (specie di Rubus)			"
"	154000	altre bacche e piccola frutta			"
"	160000	frutta varia			"
"	200000	ortaggi			"
"	300000	leguminose secche			"
"	400000	semi e frutti oleaginosi			"

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Triflumuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Trifluralin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
Triflurosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Triforine			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 310/2011
Trimethyl- sulfonium, catione	100000		frutta		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008
"	200000		ortaggi		"
"	300000		leguminose secche		"
"	400000		semi e frutti oleaginosi		"
"	500000		cereali		"
"	600000		tè, caffè, infusioni di erbe e cacao		"
"	700000		luppolo		"
"	800000		spezie		"
"	900000		piante da zucchero		"
Trinexapac			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 87/2014
Trinexapac-etile					v. trinexapac

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
Triticonazolo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 559/2011
Tritosulfuron			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 839/2008
Valifenalat			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 750/2010
Vinclozolin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 1138/2013
Warfarin			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 703/2014
Ziram					v. anche ditiocarbammati
"	100000	frutta		0.1	altra
"	130020	pere		1	
"	140020	ciliege		5	
"	140040	prugne		2	
"	200000	ortaggi		0.1	altri
"	300000	leguminose secche		0.1	
"	401000	semi oleaginosi		0.1	
"	500000	cereali		0.1	
"	610000	tè		0.2	
"	700000	luppolo		0.2	
"	800000	spezie		0.2	
Zolfo			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (CE) n. 149/2008, rettifica del 8.7.2008
Zoxamide			tutte le derrate alimentari secondo il decreto della colonna 6		allegato del regolamento (UE) n. 520/2011 (modifica dell'allegato II) e allegato del

1	2	3	4	5	6
Sostanza attiva	Liposo-Codice lubile dell'UE		Derrata alimentare	LMR mg/kg	Osservazioni
					regolamento (CE) n. 149/2008 (modifica dell'allegato IIIB)

PROGETTO

Allegato 3
(art. 4 e 10 cpv. 1 lett. b)

Antiparassitari a cui non si applicano livelli massimi di residui*1 Note esplicative*

Alle sostanze attive di questa tabella non si applicano livelli massimi di residui per l'impiego in prodotti fitosanitari o biocidi.

2 Tabella

1	2
Sostanza attiva	Osservazioni
1-Decanolo	
Adoxophyes orana OV, ceppo BV-0001	
Acetato d'ammonio	
Acidi grassi: acido laurico	
Acidi grassi: C7-C20	
Acidi grassi: acido decanoico	
Acidi grassi: metilestere di acidi grassi	
Acidi grassi: acido eptanoico	
Acidi grassi: acido ottanoico	
Acidi grassi: acido oleico, incluso etiloleato	
Acidi grassi: acido pelargonico	
Acido acetico	
Acido benzoico	
Acido folico	
Alcoli grassi / alcoli alifatici	
Anidride carbonica	
Ampelomyces quisqualis, ceppo AQ10	
Aureobasidium pullulans (ceppi DSM 14940 e DSM 14941)	
Bacillus subtilis, ceppo QST 713	
Calcare	
Carbonato acido di potassio	
Carbonato di calcio	
Cloridrato di trimetilammina	
Coniothyrium minitans, ceppo CON/M/91-08 (DSM 9660)	
Estratto di aglio	
Estratto di albero del tè	
Estratto di alghe marine	
Etilene	
Farina fossile (terra diatomacea)	

1	2
Sostanza attiva	Osservazioni
Fosfato ferrico (III)	
Gibberellina	
Glicladium catenulatum, ceppo J1446	
Heptamaloxylglucan	
Ioduro di potassio	
Laminarina	
Maltodestrina	
Metilnonilchetone	
Oli vegetali: citronnello	
Oli vegetali: eugenolo (oli di chiodi di garofano)	
Oli vegetali: olio essenziale di arancio	
Oli vegetali: olio di colza	
Paecilomyces fumosoroseus, ceppo Apopka 97	
Paecilomyces lilacinus ceppo 251	
Pepe	
Pseudomonas chlororaphis, ceppo MA342	
Repellenti: farine di sangue	
Repellenti: olio di pesce	
Repellenti: grasso di perca	
Repellenti: tallolio	
Sabbia quarzosa	
Silicato di sodio e alluminio	
Silicato d'alluminio (caolino)	
Solfato ferrico (III)	
Solfato ferroso (II)	
Tiocianato di potassio	
Triioduro di potassio	

Allegato 4
(art. 10 cpv. 3)

Combinazioni di sostanza attiva e prodotto di cui all'articolo 11 capoverso 4 (fumiganti)

1 Note esplicative

In questa tabella sono elencate combinazioni di sostanza attiva e prodotto per le quali i livelli massimi di residui dell'allegato 2 valgono solo al momento della consegna al consumatore.

2 Tabella

1	2	3
Sostanza attiva	Prodotto di cui all'allegato 1	Codice dell'UE
Fluoruro di solforile	frutta	0100000
	cereali	0500000
Fosfina	frutta	0100000
	ortaggi	0200000
	leguminose secche	0300000
	semi e frutti oleaginosi	0400000
	cereali	0500000
	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0600000
	spezie	0800000
Fosfuro d'alluminio	frutta	0100000
	ortaggi	0200000
	leguminose secche	0300000
	semi e frutti oleaginosi	0400000
	cereali	0500000
	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0600000
	spezie	0800000
Fosfuro di calcio	frutta	0100000
	ortaggi	0200000
	leguminose secche	0300000
	semi e frutti oleaginosi	0400000
	cereali	0500000
	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0600000
	spezie	0800000
Fosfuro di magnesio	frutta	0100000
	ortaggi	0200000
	leguminose secche	0300000
	semi e frutti oleaginosi	0400000
	cereali	0500000

1	2	3
Sostanza attiva	Prodotto di cui all'allegato 1	Codice dell'UE
Fosfuro di zinco	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0600000
	spezie	0800000
	frutta	0100000
	ortaggi	0200000
	leguminose secche	0300000
	semi e frutti oleaginosi	0400000
	cereali	0500000
	tè, caffè, infusioni di erbe e cacao	0600000
	spezie	0800000

**Ordinanza del DFI
concernente i residui delle sostanze farmacologicamente at-
tive e degli additivi per alimenti per animali nelle derrate
alimentari di origine animale
(ODOA)**

del ...

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),
visti gli articoli 10 capoverso 4 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli
oggetti d'uso (ODerr)*

ordina:

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza fissa limiti massimi di residui delle sostanze farmacologicamente attive e degli additivi per alimenti per animali presenti nelle derrate alimentari di origine animale.

² La presente ordinanza non si applica:

- a. alle sostanze attive di origine biologica utilizzate nei medicinali immunologici per uso veterinario per l'immunizzazione attiva o passiva o per l'accertamento dello stato immunologico;
- b. ai contaminanti di cui all'ordinanza del DFI del ...² sui contaminanti;
- c. alle derrate alimentari derivanti da animali ai quali, nell'ambito di sperimentazioni cliniche, siano state somministrate sostanze farmacologicamente attive non omologate.

Art. 2 Definizioni

Nella presente ordinanza si intende per:

- a. limite massimo di residui: la concentrazione del residuo di una sostanza, come pure dei suoi prodotti derivati aventi un'importanza tossicologica, che può essere presente in una derrata alimentare di origine animale;
- b. *residui di sostanze farmacologicamente attive*: tutte le sostanze farmacologicamente attive, siano esse principi attivi, eccipienti o prodotti della degradazione, nonché i loro metaboliti che rimangono nelle derrate alimentari di origine animale;

¹ RS ...

² RS ...

- c. *sostanze vietate*: le sostanze farmacologicamente attive che non possono essere somministrate ad animali da reddito, in quanto rappresentano un rischio potenziale per la salute umana oppure non consentono di trarre conclusioni definitive in merito agli effetti dei rispettivi residui sulla salute umana;
- d. *valore di riferimento per interventi*: il livello di residui di una sostanza farmacologicamente attiva fissato per motivi di controllo nel caso di determinate sostanze per le quali non si è stabilito un limite massimo.

Art. 3 limiti massimi

¹ I limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive nelle derrate alimentari di origine animale nonché la classificazione di tali sostanze sono disciplinati nella Lista 1 dell'allegato.

² I limiti massimi per i residui derivati dall'utilizzo di additivi per alimenti per animali di cui all'articolo 3 capoverso 2 lettera h e all'articolo 25 capoverso 1 lettere b ed e dell'ordinanza del 26 ottobre 2011³ sugli alimenti per animali, presenti nelle derrate alimentari di origine animale sono disciplinati nella Lista 2 dell'allegato.

³ I limiti massimi per i residui di additivi per alimenti per animali, come coccidiostatici e istomonostatici, presenti nelle derrate alimentari di origine animale per effetto del carry-over sono disciplinati nella Lista 3 dell'allegato.

⁴ Le sostanze vietate sono disciplinate nella Lista 4 dell'allegato.

⁵ Le sostanze vietate sono disciplinate nella Lista 5 dell'allegato.

Art. 4 Immissione sul mercato

¹ Nelle derrate alimentari di origine animale possono essere presenti residui di sostanze farmacologicamente attive e di additivi per alimenti per animali unicamente in quantità innocue per la salute e tecnicamente inevitabili.

² Non possono essere immesse sul mercato derrate alimentari di origine animale contenenti residui di sostanze che:

- a. superino i limiti massimi fissati nell'allegato della presente ordinanza;
- b. siano vietate;
- c. non siano omologate.

³ In deroga al capoverso 2, una derrata alimentare non può essere oggetto di contestazione se:

- a. per una di tali sostanze è stato fissato un valore di riferimento per interventi;
e
- b. il limite massimo non supera tale valore di riferimento.

³ RS 916.307

Art. 5 Adeguamento delle liste

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) adegua regolarmente l'allegato della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Art. 6 Direttive alle autorità cantonali di esecuzione

¹ Nel caso in cui le liste allegate alla presente ordinanza non corrispondano più alle nuove conoscenze o ai nuovi sviluppi e si rendano necessari provvedimenti immediati per tutelare la salute, l'USAV può emanare direttive provvisorie a uso delle autorità cantonali di esecuzione fino a quando le liste non saranno modificate.

² Tali direttive sono pubblicate su Internet.

Art. 7 Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 8 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato
(art. 3 cpv. 1–5 e art. 4 cpv. 2 lett. a)

1 Lista dei limiti massimi consentiti di residui di sostanze farmacologicamente attive nelle derrate alimentari di origine animale nonché della classificazione di tali sostanze

Sostanza farmacologicamente attiva	Residuo marcatore	Specie animale	limite massimo di residui	Tessuto campione	Altre norme	Classificazione terapeutica
Abamectina	avermectin B1a	bovini	10 µg/kg	tessuti adiposi	NESSUNA	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti
Abamectina	avermectin B1a	bovini	20 µg/kg	fegato	NESSUNA	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti
Abamectina	avermectin B1a	ovini	20 µg/kg	tessuto muscolare	da non impiegare per animali il cui latte è destinato al consumo umano	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti
Abamectina	avermectin B1a	ovini	50 µg/kg	tessuti adiposi	da non impiegare per animali il cui latte è destinato al consumo umano	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti
Abamectina	avermectin B1a	ovini	25 µg/kg	fegato	da non impiegare per animali il cui latte è destinato al consumo umano	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti
Abamectina	avermectin B1a	ovini	20 µg/kg	reni	da non impiegare per animali il cui latte è destinato al consumo umano	antiparassitari/contro endoparassiti ed ectoparassiti

2 **Lista dei limiti massimi di residui di additivi per alimenti per animali nelle derrate alimentari di origine animale**

2.1 *Precisazioni concernenti la tabella*

Campo di applicazione

- 2.1.1 C = coccidiostatici di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera e dell'ordinanza sugli alimenti per animali⁴ in combinato disposto con la lista delle omologazioni pubblicata conformemente all'articolo 22 capoverso 7 di tale ordinanza quale allegato 2 «Categoria 5: coccidiostatici e istomonostatici».
- 2.2.2 F= additivi organolettici di cui all'articolo 25 capoverso 1 lettera b dell'ordinanza sugli alimenti per animali in combinato disposto con la lista delle omologazioni pubblicata conformemente all'articolo 22 capoverso 7 di tale ordinanza quale allegato 2 «Categoria 2: additivi organolettici», gruppo funzionale coloranti.

2.2 *Lista*

1	2	3	3
Sostanza attiva	Campo d'applicazione	Specie animale	Derrata alimentare
			limite massimo di residui mg/kg
Adonirubina	F	trota	tessuto muscolare; somma di 10000 adonirubina e cantaxantina; transfer dal foraggio alla carne
Cantaxantina	F	trota	" 10000

⁴ RS 916.307.1 Il testo del presente allegato non è pubblicato nella RU. Può essere consultato al seguente indirizzo Internet: <http://www.agroscope.admin.ch/futtermittelkontrolle/05632/index.html?lang=it>

1	2	3	3
Sostanza attiva	Campo d'applicazione	Specie animale	Derrata alimentare
			limite massimo di residui mg/kg
Cantaxantina	F	tuorlo d'uovo	uova di volatili; transfer dal foraggio all'uovo
			30000
Diclazuril	K	polli da ingrasso, tacchini da ingrasso, faraone	fegato
			1500
"	"	"	reni
			1000
"	"	"	tessuto muscolare
			500
"	"	"	tessuti cutanei/adiposi
			500
"	"	conigli	fegato
			2500
"	"	"	reni
			1000
"	"	"	tessuto muscolare
			150
"	"	"	tessuti adiposi
			300
Lasalocid	K	pollame	vedi lista in base alla cifra 3a
			vedi lista in base alla cifra 3a
Maduramicina K ammonio		polli da ingrasso	fegato
			150
"	"	"	reni
			100
"	"	"	tessuti cutanei/adiposi
			150
"	"	"	tessuto muscolare
			30
Monensin sodico	K	polli da ingrasso, tacchini	tessuti cutanei e adiposi
			25
"	"	"	fegato, reni e tessuto muscolare
			8

1	2	3	3	
Sostanza attiva	Campo d'applicazione	Specie animale	Derrata alimentare	limite massimo di residui mg/kg
Narasin	K	polli da ingrasso	in tutti i tessuti pesati umidi	50
Nicarbazina	K	polli da ingrasso	fegato	15000 dinitrocarbanilide (DNC)
"	"	"	reni	6000 dinitrocarbanilide (DNC)
"	"	"	tessuto muscolare	4000 dinitrocarbanilide (DNC)
Nicarbazina	"	"	tessuti cutanei/adiposi	4000 dinitrocarbanilide (DNC)
Robenidina	K	conigli	fegato	200
"	"	"	reni	200
"	"	"	altri tessuti	100
"	"	polli da ingrasso	fegato	800
"	"	"	reni	350
"	"	"	tessuto muscolare	200
"	"	"	tessuti cutanei/adiposi	1300

1	2	3		3
Sostanza attiva	Campo d'applicazione	Specie animale	Derrata alimentare	limite massimo di residui mg/kg
"	"	tacchini	fegato	400
"	"	"	reni	200
"	"	"	tessuto muscolare	200
"	"	"	tessuti cutanei/adiposi	400
Salinomicina sodica	K	polli da ingrasso	in tutti i tessuti pesati umidi	5

3 **Lista dei limiti massimi di residui di additivi per alimenti per animali (coccidiostatici e istomonostatici) che sono presenti nelle derrate alimentari di origine animale per effetto di carry-over in alimenti per animali destinati a specie non bersaglio**

3.1 *Precisazioni concernenti la lista*

- 3.1.1 Le derrate alimentari conformi ai limiti massimi di cui all'allegato non possono essere miscelate con derrate alimentari per cui tali livelli massimi siano superati.
- 3.1.2 Nell'applicare i limiti massimi fissati nell'allegato della presente ordinanza alle derrate alimentari essiccate, diluite, trasformate oppure composte da più di un ingrediente, va tenuto conto delle variazioni di livello dei rispettivi contaminanti dovute all'essiccazione, alla diluizione o alla trasformazione delle proporzioni relative degli ingredienti della derrata alimentare.

3.2 *Lista*

1	3	3	
Sostanza attiva	Specie animale	Derrata alimentare	limite massimo di residui mg/kg
Lasalocid sodico	specie animali diverse dal latte pollame e dai bovini		1
		fegato	50
		reni	20
		altre derrate alimentari di origine animale	5

1	3	3
Sostanza attiva	Specie animale	Derrata alimentare
		limite massimo di residui mg/kg
Narasin	specie animali diverse dal pollame da ingrasso	uova latte fegato altre derrate alimentari di origine animale
		2 1 50 5
Salinomycin sodico	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, conigli da ingrasso	uova fegato altre derrate alimentari di origine animale
		3 5 2
Monensin sodico	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, taccuini, bovini (incl. mucche da latte)	fegato altre derrate alimentari di origine animale
		8 2
Semduramicina	specie animali diverse dal pollame da ingrasso	derrate alimentari di origine animale
		2
Maduramicina	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, taccuini	uova altre derrate alimentari di origine animale
		12 2

1	3		3
Sostanza attiva	Specie animale	Derrata alimentare	limite massimo di residui mg/kg
Robenidina	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, tacchini, conigli da ingrasso e da riproduzione	uova	25
		fegato	50
		reni	50
		tessuti cutanei	50
		tessuti adiposi	50
		altre derrate alimentari di origine animale	5
Decoquinat	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, bovini e ovini, eccetto animali da latte	derrate alimentari di origine animale	20
Halofuginone	specie animali diverse dal pollame da ingrasso, tacchini e bovini (eccetto mucche da latte)	uova	6
		fegato	30
		reni	30
		latte	1
		altre derrate alimentari di origine animale	3
Nicarbazina (residuo: 4,4' dinitrocarbanilide (DNC))	specie animali diverse dal pollame da ingrasso	uova	300
		latte	5
		fegato	300
		reni	100
		altre derrate alimentari di origine animale	50

1	3	3
Sostanza attiva	Specie animale	Derrata alimentare
		limite massimo di residui mg/kg
Diclazuril	specie animali diverse dal uova	2
	pollame da ingrasso, tacchini da ingrasso, faraone,	fegato 40
	conigli da ingrasso e da riproduzione, ruminanti,	reni 40
	suini	altre derrate alimentari di origine animale 5

4 **Lista delle sostanze vietate**

Sostanze farmacologicamente attive	limiti massimi di residui
Arostoloichia spp. e relativi preparati	Non è possibile stabilire un limite massimo di residui
Cloramfenicolo	"
Clorpromazina	"
Colchicina	"
Dapsone	"
Dimetridazolo	"
Metronidazolo	"
Nitrofurani (incl. furazolidone)	"
Ronidazolo	"

5 Lista dei valori di riferimento per interventi

Sostanze farmacologicamente attive	Matrice	Valore di riferimento per interventi
Cloramfenicolo	carne uova latte urina prodotti di acquacoltura miele	0,3 µg/kg
Acetato di Medrossiprogesterone	grasso di rognone di maiale	1 µg/kg
Metaboliti di nitrofurani: - furazolidone - furaltadone - nitrofurantoin - nitrofurazone	carne di pollame prodotti di acquacoltura	1 µg/kg per tutti
Somma di verde malachite e di verde leucomalachite	carni dei prodotti dell'acquacoltura	2 µg/kg

**Ordinanza del DFI
sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e
talune altre sostanze alle derrate alimentari
(OAVM)**

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 10 capoverso 4, 25 capoverso 2 e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),
ordina:

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina l'aggiunta alle derrate alimentari di vitamine, sali minerali e sostanze di altro tipo che hanno effetti nutrizionali o fisiologici, nonché la loro caratterizzazione.

² Per l'utilizzo di vitamine, sali minerali e sostanze di altro tipo di cui al capoverso 1 come additivi sono applicabili le disposizioni dell'ordinanza del DFI del 25 novembre 2013² sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari.

³ La presente ordinanza non si applica agli integratori alimentari secondo dell'ordinanza del DFI del...³ sugli integratori alimentari.

Art. 2 Aggiunta di vitamine e sali minerali

¹ L'aggiunta di vitamine e sali minerali alle derrate alimentari è consentita per i seguenti scopi:

- a. conservare o migliorare il valore nutritivo;
- b. tutelare la salute della popolazione.

² Possono essere aggiunti solamente vitamine e sali minerali di cui all'allegato 1 nella forma biodisponibile per il corpo umano.

³ Valgono le quantità massime di cui all'allegato 1.

¹ RS ...

² RS **817.022.31**

³ RS ...

Art. 3 Aggiunta di sostanze di altro tipo che hanno effetti nutrizionali o fisiologici

Per l'aggiunta alle derrate alimentari di sostanze di altro tipo che hanno effetti nutrizionali o fisiologici valgono le restrizioni d'uso di cui all'allegato 2.

Art. 4 Aggiunta di nuovi tipi di derrate alimentari

Le disposizioni concernenti i nuovi tipi di derrate alimentari prevalgono su quelle della presente ordinanza.

Art. 5 Aggiunte al sale commestibile

¹ Al sale commestibile possono essere aggiunti fluoruri, ioduri o iodati, sempre che ciò sia indicato per motivi di salute pubblica.

² Il sale commestibile cui sono stati aggiunti fluoruri deve contenere 250 mg di fluoruro, calcolato come fluoro, per kg di sale.

³ Il sale commestibile cui sono stati aggiunti ioduri o iodati deve contenere 20–40 mg di ioduro o iodato, calcolato come iodio, per kg di sale.

Art. 6 Disposizioni comuni

¹ Quando una vitamina, un sale minerale o una sostanza di altro tipo che ha effetti nutrizionali o fisiologici sono aggiunti alle derrate alimentari, la relativa quantità totale presente nella derrata alimentare al momento della vendita non deve superare le concentrazioni massime fissate negli allegati 1 e 2.

² L'aggiunta di una sostanza di cui all'allegato 1 deve essere dosata in modo che una sua quantità significativa secondo l'allegato 9 dell'ordinanza del DFI del ...⁴ relativa alle informazioni sulle derrate alimentari (OID) sia contenuta nella derrata alimentare.

³ 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 dichiarata al momento della consegna ai consumatori.

⁴ Sono ammessi i composti secondo l'allegato 3. Per le sostanze elencate all'allegato 3 valgono i requisiti specifici di purezza per gli additivi fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012⁵. Per le sostanze elencate all'allegato 3 per le quali non sono stati fissati dei requisiti di purezza valgono i requisiti di purezza riconosciuti generalmente e raccomandati dagli organismi internazionali.

⁴ RS ...

⁵ 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) n. 966/2014, GU L 272 del 13.9.2014, pag. 1.

⁵ È vietato aggiungere una sostanza di cui al capoverso 1 alle derrate alimentari che figurano nell'allegato 4.

⁶ Le sostanze di cui all'allegato 5 non possono essere aggiunte alle derrate alimentari.

Art. 7 Caratterizzazione

¹ Se a una derrata alimentare vengono aggiunti una vitamina, un sale minerale o una sostanza di altro tipo che ha effetti nutrizionali o fisiologici,

- a. queste aggiunte devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti della derrata alimentare in questione; e
- b. in ogni caso è obbligatoria una dichiarazione del valore nutritivo conformemente agli articoli 21–27 OIderr⁶; fanno eccezione il sale commestibile, il sale da cucina o il sale iodato o fluorato.

² Il sale commestibile, il sale da cucina o il sale iodato deve essere designato come «sale commestibile iodato», «sale da cucina iodato» o «sale iodato».

³ Il sale commestibile, il sale da cucina o il sale fluorato deve essere designato come «sale commestibile fluorato», «sale da cucina fluorato» o «sale fluorato».

⁴ Per quanto riguarda il sale commestibile sono ammesse le seguenti indicazioni:

- a. per il sale commestibile iodato: «Un apporto sufficiente di iodio impedisce la formazione del gozzo»;
- b. per il sale commestibile fluorato: «Il fluoro agisce contro la carie dentale».

Art. 8 Adeguamento degli allegati

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. A tal fine tiene conto in particolare delle valutazioni dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (*European Food Safety Authority*, EFSA).

Art. 9 Abrogazione di un altro atto normativo

È abrogata l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005⁷ sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari.

Art. 10 Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 OIderr.

⁶ RS....
⁷ RU ...

Art. 11 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

PROGETTO

Allegato 1:
(art. 2 cpv. 2 e 3, 6 cpv. 1)

Vitamine e sali minerali che possono essere aggiunti alle derrate alimentari

Sostanza	Concentrazioni massime per 100 g / per 100 ml
----------	--

1 Vitamine

Vitamina A	800 µg
Vitamina D	5 µg
Vitamina E	12 mg
Vitamina C	80 mg
Vitamina K	75 µg
Vitamina B ₁ (tiamina)	1,1 mg
Vitamina B ₂ (riboflavina)	1,4 mg
Niacina (vitamina PP)	16 mg
Vitamina B ₆	1,4 mg
Acido folico/folacina	200 µg
Vitamina B ₁₂	2,5 µg
Biotina	50 µg
Acido pantotenico	6 mg

2 Sali minerali

Calcio	800 mg
Fosforo	700 mg
Ferro	14 mg
Magnesio	375 mg
Zinco	10 mg
Iodio	150 µg
Selenio	55 µg
Rame	1 mg
Manganese	2 mg
Cromo	40 µg
Molibdeno	50 µg
Fluoruro	3,5 mg
Potassio	2000 mg
Cloruro	800 mg

Allegato 2:
(art. 3)

Altre sostanze che possono essere aggiunte alle derrate alimentari

Colina	550	mg
Betaina	1,5	g
Licopina	15	mg
Acidi grassi:		
acidi grassi polinsaturi (n-6)	10	g
acido alfa-linoleico (n-3)	2	g
somma di acido eicosapentaenoico e	500	mg
acido docosaesaenoico (EPA + DHA) (n-3)		

Allegato 3
(art. 6 cpv. 4)

Composti autorizzati di vitamine, sali minerali e talune altre sostanze

1 Vitamine

Vitamina A

Retinolo
Acetato di retinile
Palmitato di retinile
Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D₃ (colecalfiferolo)
Vitamina D₂ (ergocalciferolo)

Vitamina E

D-alfa-tocoferolo
DL-alfa-tocoferolo
D-alfa-tocoferilacetato
DL-alfa-tocoferilacetato
D-alfa-tocoferil succinato

Vitamina K

Fillocchinone (fitomenadione)
Menachinone⁸

Vitamina B₁

Tiamina cloridrato
Tiamina mononitrato

Vitamina B₂

Riboflavina
Riboflavina-5'-fosfato di sodio

Niacina

Acido nicotinico
Nicotinamide

⁸ Menachinone principalmente sotto forma di menachinone-7 e, in minor misura, di menachinone-6.

Acido pantotenico

D-pantotenato di calcio
D-pantotenato di sodio
D-pantenolo

Vitamina B₆

Piridossina cloridrato
Piridossina-5'-fosfato
Dipalmitato di piridossina

Acido folico

Acido pteroilglutammico
L-metil-folato di calcio

Vitamina B₁₂

Cianocobalamina
Idrossocobalamina

Biotina

D-biotina

Vitamina C

Acido L-ascorbico
L-ascorbato di sodio
L-ascorbato di calcio
L-ascorbato di potassio
6-palmitato di L-ascorbile

2 Sali minerali**Cromo**

Cloruro di cromo (III) e il suo esaidrato
Solfato di cromo (III) e il suo esaidrato
Picolinato di cromo
Cromo (III) lattato triidrato

Fluoro

Fluoruro di sodio
Fluoruro di potassio

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
Sali di potassio dell'acido ortofosforico

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

Magnesio

Acetato di magnesio
Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Lattato di magnesio
Idrossido di magnesio
Ossido di magnesio
Citrato di potassio e magnesio
Solfato di magnesio

Molibdeno

Molibdato di ammonio (molibdeno [VI])
Molibdato di sodio (molibdeno [VI])

Ferro

Bisglicinato ferroso
Carbonato ferroso
Citrato ferroso
Citrato ferrico di ammonio
Gluconato ferroso
Fumarato ferroso
Difosfato ferrico di sodio

Lattato ferroso
Solfato ferroso
Fosfato di ammonio ferroso
Sodio ferrico EDTA
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)
Saccarato ferrico
Ferro elementare (elettrolitico, carbonile o riduzione con idrogeno)

Iodio

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

Rame

Carbonato rameico
Citrato rameico
Gluconato rameico
Solfato di rame
Complesso rame-lisina

Manganese

Carbonato di manganese
Cloruro di manganese
Citrato di manganese
Gluconato di manganese
Glicerofosfato di manganese
Solfato di manganese

Selenio

Lievito arricchito di selenio⁹
Selenato di sodio
Idrogenoselenito di sodio
Selenito di sodio

Zinco

Acetato di zinco
Bisglicinato di zinco
Cloruro di zinco

⁹ 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 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.

Citrato di zinco
Carbonato di zinco
Gluconato di zinco
Lattato di zinco
Ossido di zinco
Solfato di zinco

3 Talune altre sostanze

Betaina

Cloridrato di betaina

Colina

Colina
Cloruro di colina
Tartrato di colina
Citrato di colina

Acidi grassi

Licopina

Allegato 4:
(art. 6 cpv. 5)

Elenco delle derrate alimentari a cui non devono essere aggiunti vitamine, sali minerali o talune altre sostanze

Alle seguenti derrate alimentari non devono essere aggiunti vitamine, sali minerali o talune altre sostanze:

1. derrate alimentari non trasformate, in particolare frutta, verdura, carne, compreso il pollame, pesce;
2. acqua potabile;
3. bevande con un tenore alcolico superiore a 1,2 per cento in volume.

Sostanze il cui impiego nelle derrate alimentari è vietato

1. Specie di Ephedra (*Ephedra* L.) e le loro preparazioni

PROGETTO

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visto l'articolo 10 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ... sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso¹ (ODerr)

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. i requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari;
- b. i requisiti concernenti l'igiene del personale impiegato nelle aziende alimentari e la sua formazione in merito alle questioni di igiene;
- c. i procedimenti termici e l'igiene di trasformazione;
- d. i criteri microbiologici applicabili alle derrate alimentari.

² Sono fatti salvi i requisiti specifici dell'ordinanza del 23 novembre 2005² sulla produzione primaria.

Art. 2 Deroghe

¹ In singoli casi, le competenti autorità cantonali di esecuzione possono emanare deroghe alle prescrizioni igieniche generali di cui agli articoli 6-19 per:

- a. produttori che, direttamente o attraverso aziende al dettaglio locali, consegnano ai consumatori esclusivamente prodotti primari di fabbricazione propria in piccole quantità;
- b. aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari ai consumatori esclusivamente per via diretta.

RS ...

¹ RS ...

² RS **916.020**

² In singoli casi, le competenti autorità cantonali di esecuzione possono emanare deroghe agli articoli 7, 9 e 13 per:

- a. la fabbricazione di derrate alimentari che presentano caratteristiche tradizionali;
- b. aziende situate in zone geograficamente svantaggiate; per tali zone si intendono la regione d'estivazione e la regione di montagna di cui all'articolo 1 capoversi 2 e 3 dell'ordinanza del 7 dicembre 1998 concernente il catasto della produzione agricola e la delimitazione di zone³.

³ Devono in ogni caso essere osservati i principi di cui all'articolo 10 ODerr.

Art. 3 Obbligo di diligenza

¹ Il responsabile deve provvedere affinché siano rispettate le prescrizioni igieniche della presente ordinanza in tutte le fasi di fabbricazione, di trasformazione e di distribuzione.

² In particolare è tenuto a garantire che:

- a. siano rispettate le prescrizioni relative alla temperatura delle derrate alimentari e non sia interrotta la catena del freddo;
- b. siano rispettati i criteri microbiologici di cui all'allegato 1.

Art. 4 Definizioni

¹ Le derrate alimentari pronte al consumo sono alimenti destinati dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti.

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:

- a. criterio di sicurezza delle derrate alimentari, e
- b. criterio di igiene del processo.

³ Un criterio di sicurezza delle derrate alimentari stabilisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di derrate alimentari immessi sul mercato.

⁴ Un criterio di igiene del processo definisce l'accettabilità del processo di fabbricazione. In caso di superamento di tale criterio occorre adottare misure correttive volte a garantire l'igiene del processo. I criteri di igiene non si applicano ai prodotti immessi sul mercato.

⁵ Le derrate alimentari surgelate sono alimenti, eccetto i gelati, sottoposti a un processo di congelamento (surgelamento), che permette di superare con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto la zona di cristallizzazione massima e di far

³ RS 912.1

si che, dopo la stabilizzazione termica, la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti sia mantenuta ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C.

⁶ Un'azienda di estivazione è un'azienda conforme all'articolo 9 dell'ordinanza sulla terminologia agricola del 7 dicembre 1998⁴.

Art. 5 Metodi di analisi

¹ L'analisi dei campioni deve essere effettuata in base ai metodi analitici di riferimento di cui all'allegato 1.

² Sono ammessi altri metodi di analisi purché siano convalidati con il metodo di riferimento conformemente ai protocolli riconosciuti a livello internazionale e giungano a conclusioni paragonabili a quelle dei metodi di riferimento.

Capitolo 2: Prescrizioni igieniche generali per il trattamento di derrate alimentari

Art. 6 Prescrizioni generali per aziende che trattano derrate alimentari

¹ I locali e gli impianti delle aziende che trattano derrate alimentari devono essere puliti e mantenuti sempre in buono stato.

² I locali e gli impianti delle aziende che trattano derrate alimentari devono essere concepiti, sistemati, costruiti, ubicati, dimensionati e gestiti affinché siano adempiti i seguenti requisiti:

- a. si deve garantire una buona igiene delle derrate alimentari e impedirne la contaminazione durante le fasi di lavorazione e tra una fase e l'altra; in particolare ciò si applica anche ai locali in cui le derrate alimentari vengono preparate, trasformate o trattate;
- b. i locali e gli impianti devono poter essere mantenuti nello stato appropriato all'uso, puliti e disinfettati;
- c. essi devono essere privi di parassiti e organismi nocivi. Se necessario devono essere predisposti gli adeguati procedimenti per eliminarli;
- d. le contaminazioni aerogene devono essere evitate o limitate al minimo;
- e. i prodotti di pulizia e di disinfezione non possono essere conservati nei locali nei quali sono manipolate le derrate alimentari;
- f. si deve disporre, se necessario, di appropriati locali di lavorazione e depositi sufficientemente grandi, dotati di un sistema per il controllo della temperatura, che consentano di conservare gli alimenti in condizioni termiche adeguate e di sorvegliare o registrare la temperatura di conservazione;
- g. si deve disporre di superfici di lavoro sufficienti all'esecuzione delle singole fasi di lavorazione in condizioni igienicamente ineccepibili;

⁴ RS 910.91

- h. devono poter essere evitati l'accumulo di sporcizia, il contatto con sostanze tossiche, la penetrazione nelle derrate alimentari di particelle estranee, la formazione di vapore acqueo e muffa indesiderata sulle superfici;
- i. i settori nei quali sono trattate le derrate alimentari devono essere sufficientemente illuminati da luce naturale o artificiale;
- j. i sistemi di eliminazione delle acque di scarico devono essere concepiti e costruiti in modo da escludere qualsiasi rischio di contaminazione delle derrate alimentari; le acque di scarico che scorrono in canali di scolo aperti o semiaperti non devono fluire da settori contaminati a settori puliti, in particolare verso settori dove sono trattate le derrate alimentari, se ciò può comportare un elevato rischio per i consumatori;

Art. 7 Disposizioni di costruzione particolari per i locali

¹ I locali in cui le derrate alimentari vengono preparate, trasformate o trattate devono in particolare adempiere i requisiti seguenti:

- a. i pavimenti devono essere mantenuti in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere impermeabili, idrorepellenti, resistenti all'usura e di materiale non tossico. Se del caso, devono presentare un adeguato sistema di drenaggio. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- b. le pareti devono essere mantenute in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere impermeabili, idrorepellenti, resistenti all'usura e di materiale non tossico; devono inoltre presentare una superficie liscia fino a un'altezza adeguata alle diverse fasi di lavorazione. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- c. i soffitti, la superficie interna del tetto direttamente visibile e le strutture di copertura devono essere costruiti e lavorati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e limitare il più possibile la formazione di vapore acqueo e di muffa indesiderata, nonché la caduta di particelle;
- d. le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia. Se si possono aprire verso l'esterno devono essere munite, se necessario, di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Quando l'apertura delle finestre provochi contaminazioni, esse devono restare chiuse durante il processo di fabbricazione, lavorazione e trattamento;
- e. le porte devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. A tal fine devono presentare superfici lisce e idrorepellenti. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- f. le superfici nei settori in cui sono trattate le derrate alimentari, e in particolare le superfici a diretto contatto con derrate alimentari, devono essere mantenute

in condizioni ineccepibili ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. A tal fine, devono essere di materiale resistente alla corrosione, liscio, resistente all'usura e non tossico. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;

² Se per i pavimenti, le pareti, le porte e le superfici dei settori in cui sono manipolate le derrate alimentari sono impiegati altri materiali, il responsabile deve dimostrare all'autorità cantonale competente in materia di esecuzione che anche tali materiali sono adeguati.

³ Vanno installati dispositivi adeguati per pulire, disinfettare e depositare gli strumenti di lavoro e le attrezzature. Questi dispositivi devono essere resistenti alla corrosione, facili da pulire ed essere muniti di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

Art. 8 Dispositivi per il lavaggio delle derrate alimentari

¹ Se necessario, vanno installati dispositivi separati, adatti al lavaggio delle derrate alimentari.

² Ogni dispositivo per il lavaggio delle derrate alimentari deve disporre all'occorrenza di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda.

³ Deve essere mantenuto pulito e, se necessario, disinfettato.

Art. 9 Impianti sanitari nelle aziende alimentari

¹ Le aziende alimentari devono disporre di un numero sufficiente di servizi igienici muniti di scarico e allacciamento alle canalizzazioni. L'accesso ai servizi igienici non deve trovarsi nei locali in cui vengono manipolate le derrate alimentari.

² Le aziende alimentari devono disporre di un numero sufficiente di lavandini, adeguatamente collocati, muniti di acqua corrente fredda e calda, nonché del materiale necessario per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico.

³ Tutti gli impianti sanitari devono essere provvisti di un'adeguata ventilazione naturale o artificiale.

Art. 10 Ventilazione nelle aziende alimentari

¹ I settori nei quali sono trattate le derrate alimentari devono essere sufficientemente ventilati, mediante un sistema naturale o artificiale.

² Occorre evitare le correnti d'aria artificiali da un settore contaminato verso un settore pulito.

³ I sistemi di ventilazione devono essere installati in modo da consentire un facile accesso ai filtri e ad altri elementi da pulire o sostituire.

Art. 11 Impianti mobili e distributori automatici

¹ Nella misura del possibile, le bancarelle da mercato, i tendoni, i furgoni muniti di banchi vendita e impianti mobili analoghi, così come i distributori automatici devono

essere sistemati, concepiti e costruiti, affinché possano essere evitati nella misura del possibile i rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali, parassiti e organismi nocivi. Essi devono essere adeguatamente puliti e mantenuti sempre in buono stato

² In particolare, in caso di necessità, devono essere adempiti i seguenti requisiti:

- a. devono essere previsti dispositivi appropriati al fine di garantire l'igiene personale; essi comprendono in particolare dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, nonché spogliatoi e impianti sanitari igienicamente ineccepibili;
- b. le superfici a contatto con le derrate alimentari devono essere in condizioni ineccepibili e poter essere pulite e, se necessario, disinfettate con facilità. Devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico;
- c. devono essere previsti dispositivi appropriati per pulire e, se necessario, disinfettare gli strumenti di lavoro e le attrezzature;
- d. se le derrate alimentari devono essere lavate, si deve provvedere affinché le diverse fasi di lavorazione si svolgano in condizioni igieniche ineccepibili;
- e. deve essere garantita l'erogazione sufficiente di acqua potabile calda o fredda;
- f. devono essere previsti impianti o dispositivi appropriati per depositare ed eliminare in condizioni igieniche le sostanze e i rifiuti sospetti dal profilo sanitario o non commestibili;
- g. devono essere previsti impianti o dispositivi appropriati per mantenere e controllare le condizioni termiche delle derrate alimentari;
- h. le derrate alimentari devono essere conservate in modo da evitare per quanto possibile i rischi di contaminazione.

Art. 12 Trasporto

¹ I contenitori adibiti al trasporto delle derrate alimentari devono essere puliti e mantenuti in buono stato al fine di proteggere le derrate alimentari da contaminazioni. Se necessario, essi devono essere concepiti e costruiti in modo da poter essere puliti e disinfettati appropriatamente.

² Se vi è il pericolo che le derrate alimentari vengano contaminate da altre merci trasportate, i contenitori utilizzati devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di derrate alimentari.

³ Se i contenitori adibiti al trasporto sono usati per trasportare contemporaneamente derrate alimentari e altra merce o se vi sono trasportati contemporaneamente diversi tipi di derrate alimentari, se necessario i vari prodotti devono essere rigorosamente separati.

⁴ Se i contenitori adibiti al trasporto sono utilizzati per il trasporto di merci diverse da derrate alimentari o per il trasporto di diversi tipi di derrate alimentari, i contenitori devono essere puliti accuratamente tra un carico e l'altro.

⁵ Per le derrate alimentari liquide, granulari o in polvere trasportate in grandi masse si devono utilizzare contenitori adibiti esclusivamente al trasporto di derrate alimentari. Sui contenitori deve essere specificata in una lingua ufficiale in modo visibile e indelebile la loro esclusiva destinazione al trasporto di derrate alimentari.

⁶ Nei contenitori, le derrate alimentari devono essere collocate e protette in modo da limitare per quanto possibile il rischio di contaminazione.

⁷ I contenitori utilizzati per il trasporto di derrate alimentari che devono essere mantenute a determinate condizioni termiche, devono essere concepiti in modo da conservare le derrate alimentari a una temperatura adeguata e consentire il controllo delle condizioni termiche durante il trasporto.

Art. 13 Attrezzature

¹ I recipienti, gli apparecchi, gli strumenti e altri oggetti e attrezzature che entrano in contatto con le derrate alimentari (attrezzature) devono essere:

- a. regolarmente puliti a fondo e, se necessario, disinfettati, per evitare ogni rischio di contaminazione. Fanno eccezione i contenitori e gli imballaggi a perdere;
- b. concepiti, costruiti e mantenuti in modo da limitare nella misura del possibile i rischi di contaminazione;
- c. installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante;
- d. muniti, se necessario, degli appositi dispositivi di controllo.

² Se, per impedire la corrosione delle attrezzature, è necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo la prassi corretta.

Art. 14 Presenza di animali

¹ Non è consentito tenere né introdurre animali nei locali in cui sono trattate le derrate alimentari.

² Sono eccettuati:

- a. i cani che guidano o accompagnano persone disabili;
- b. i cani che accompagnano clienti nelle sale da pranzo di ristoranti, purché il responsabile lo consenta.

Art. 15 Rifiuti

¹ I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali che entrano in contatto con le derrate alimentari.

² Devono essere depositati temporaneamente ed eliminati in modo adeguato.

³ Devono essere depositati in contenitori sigillabili. Questi devono essere funzionali, mantenuti in buono stato, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

⁴ I locali di deposito dei rifiuti devono essere concepiti e gestiti in modo da poter essere mantenuti puliti ed esenti da animali e altri organismi nocivi. Se necessario, la temperatura di tali locali deve essere abbassata.

⁵ I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienicamente ineccepibile. Non devono costituire una fonte di contaminazione diretta né indiretta delle derrate alimentari.

⁶ Se usa altri tipi di contenitori o altri sistemi di eliminazione, il responsabile è tenuto a dimostrare alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono altrettanto adeguati.

Art. 16 Rifornimento idrico

¹ Nelle aziende che trattano derrate alimentari, l'acqua potabile deve essere disponibile in quantità sufficiente, ai sensi dell'ordinanza del DFI del ... sulla qualità delle acque destinate al consumo umano e a entrare a contatto con il corpo umano⁵.

² Quando si deve garantire che le derrate alimentari non vengano contaminate, si utilizza sempre acqua potabile.

³ L'acqua impiegata per trasformare una derrata o come suo ingrediente non deve presentare rischi di ordine microbiologico, chimico o fisico per la derrata alimentare in questione e deve soddisfare i requisiti stabiliti per l'acqua potabile.

⁴ Il ghiaccio che entra in contatto con le derrate alimentari o che potrebbe contaminarle deve essere fabbricato con acqua potabile. Esso deve essere fabbricato, trattato e immagazzinato in modo da escludere ogni possibile contaminazione.

⁵ Il vapore che entra direttamente in contatto con le derrate alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute né contaminare le derrate alimentari.

⁶ L'acqua non potabile utilizzata per spegnere incendi, produrre vapore, refrigerare o altri scopi analoghi deve scorrere in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile e deve essere esclusa qualsiasi possibilità di riflusso.

Art. 17 Materie prime, ingredienti e derrate alimentari

¹ Il responsabile non deve accettare materie prime o ingredienti, se risultano contaminati o se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o sostanze tossiche, decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo la normale cernita o dopo procedimenti igienicamente ineccepibili di pre-trattamento o trasformazione, il prodotto finale risulti non idoneo al consumo.

² Le derrate alimentari crude non pronte al consumo devono essere conservate separatamente dalle derrate alimentari pronte al consumo. Durante la trasformazione o la lavorazione, in particolare il lavaggio e la preparazione, è opportuno adottare adeguati provvedimenti in tal senso.

⁵ RS ...

³ Le materie prime e gli ingredienti depositati in un'azienda alimentare devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione e un deterioramento pericoloso per la salute.

⁴ Durante la fabbricazione, la trasformazione, il trattamento, il deposito, l'imballaggio, la consegna e il trasporto le derrate alimentari devono essere protette dalla contaminazione che le rende non idonee al consumo.

⁵ Le sostanze pericolose per la salute o non commestibili devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

Art. 18 Derrate alimentari direttamente accessibili

¹ Le derrate alimentari non imballate, offerte al consumatore in self-service in punti vendita o in locali di ristorazione oppure altrimenti accessibili, non devono subire alcuna deteriorazione.

² Per il self-service devono essere messi a disposizione accessori di servizio e imballaggi adeguati.

Art. 19 Confezionamento e imballaggio di derrate alimentari

¹ I materiali di confezionamento e imballaggio non devono costituire alcuna fonte di contaminazione delle derrate alimentari. In particolare, se si fa uso di vetro o metallo, si deve assicurare che il contenitore in questione sia integro e igienicamente ineccepibile.

² Devono essere immagazzinati in modo da non essere contaminati.

³ I materiali di confezionamento e imballaggio riutilizzati per le derrate alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

Capitolo 3: Igiene personale e formazione

Art. 20 Igiene personale

¹ Durante il trattamento delle derrate alimentari, le persone che lavorano in un'azienda alimentare devono osservare un'adeguata igiene e pulizia personale.

² Gli abiti di lavoro o gli indumenti protettivi devono essere funzionali e puliti.

³ Le aziende alimentari devono disporre di spogliatoi e di dispositivi necessari per l'igiene personale.

⁴ Il responsabile provvede affinché il personale curi l'igiene personale, in particolare quello delle mani, del corpo e degli abiti.

Art. 21 Persone malate o ferite

¹ È vietato l'accesso ai settori di trattamento delle derrate alimentari alle persone affette da malattie acute trasmissibili attraverso le derrate alimentari.

² Le persone che dopo la guarigione sono ancora portatrici di germi patogeni o che presentano ferite infette, piaghe o simili, non sono autorizzate ad accedere ai settori di trattamento delle derrate alimentari, a meno che non siano state adottate misure igieniche che consentono di escludere qualsiasi rischio di contaminazione diretta o indiretta delle derrate alimentari.

³ Se una persona che lavora in un'azienda alimentare e che può entrare in contatto con le derrate alimentari è affetta da una malattia trasmissibile per via alimentare, deve annunciare immediatamente la malattia e i sintomi al responsabile, precisandone se possibile anche le cause.

⁴ Se diverse persone occupate in un'azienda alimentare presentano contemporaneamente malattie trasmissibili per via alimentare, il responsabile deve informare le competenti autorità cantonali di esecuzione.

Art. 22 Formazione e sorveglianza

¹ Il responsabile garantisce che il personale addetto alla trasformazione delle derrate alimentari sia sorvegliato e abbia ricevuto un'istruzione o una formazione in materia d'igiene delle derrate alimentari adeguata alla sua attività.

² Il responsabile deve garantire che il personale addetto allo sviluppo e all'applicazione del protocollo di analisi dei pericoli e controllo dei punti critici (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema HACCP) sia istruito in merito a tutte le questioni relative all'applicazione del sistema HACCP.

Art. 23 Accesso di persone estranee all'azienda

Il responsabile disciplina l'accesso di persone estranee all'azienda, soprattutto i visitatori, ai settori nei quali sono trattate le derrate alimentari e stabilisce le necessarie misure igieniche.

Capitolo 4: Procedimenti termici e igiene nella trasformazione

Art. 24 Refrigerazione

¹ Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e le derrate alimentari pronte al consumo, che potrebbero favorire la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, devono essere conservati a temperature che impediscano per quanto possibile tali processi.

² Le temperature di refrigerazione devono essere selezionate in modo da garantire costantemente la sicurezza delle derrate alimentari. Al momento della consegna ai consumatori o del raggiungimento della data di consumo, devono essere rispettati in particolare i criteri microbiologici stabiliti nell'allegato 1.

³ La catena del freddo non deve essere interrotta. È consentito derogare alle prescrizioni relative alla temperatura al massimo per un periodo limitato, se ciò è necessario durante la preparazione, il trasporto, il deposito, la consegna o il servizio delle derrate alimentari e non comporta un rischio per la salute dei consumatori.

Art. 25 Surgelazione

¹ Le derrate alimentari di qualità ineccepibile e commerciale, aventi il necessario grado di freschezza, possono subire questo trattamento allo scopo di prolungare la loro conservabilità o aumentare la sicurezza igienico-batteriologica.

² Tale trattamento deve modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.

³ I prodotti surgelati devono essere conservati a una temperatura non superiore a -18 °C. La catena del freddo non deve essere interrotta. La temperatura di conservazione può essere aumentata per breve tempo durante il trasporto e lo sbrinamento dei congelatori nel commercio al dettaglio. La temperatura dei prodotti non deve tuttavia superare 15 °C negli strati marginali.

⁴ I prodotti surgelati devono essere preimballati. I prodotti greggi o intermedi, destinati alla trasformazione industriale o artigianale, costituiscono un'eccezione.

⁵ Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve essere effettuato in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine nelle derrate alimentari. Lo scongelamento deve avvenire a una temperatura che non comporti rischi per la salute. Qualora possa costituire un rischio per la salute, il liquido proveniente dal processo di scongelamento deve essere eliminato. Dopo lo scongelamento, le derrate alimentari devono essere trattate in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

⁶ A contatto diretto con le derrate alimentari surgelate sono consentiti esclusivamente i mezzi frigoriferi seguenti:

- a. aria;
- b. azoto;
- c. diossido di carbonio.

⁷ Le modalità relative al prelievo di campioni, al controllo della temperatura delle derrate alimentari surgelate e al controllo della temperatura nei mezzi di trasporto e nelle attrezzature di immagazzinamento e di conservazione sono stabilite nell'allegato 2.

Art. 26 Trattamenti termici

¹ Le derrate alimentari che si prestano a un trattamento termico possono subirlo allo scopo di prolungare la loro conservabilità o aumentare la sicurezza igienico-batteriologica. I trattamenti termici devono modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.

² Le derrate alimentari sono considerate:

- a. pastorizzate, se sono state riscaldate ad almeno 63 °C e conservate a questa temperatura o a temperatura più elevata fino all'eliminazione di tutti i germi patogeni vegetativi;

- b. riscaldate a temperatura ultra alta (UHT), se sono state riscaldate per alcuni secondi a temperature di 135–155 °C fino all'eliminazione di tutti i microrganismi e di tutte le spore in grado di proliferare;
- c. sterilizzate, se sono state sottoposte a un procedimento che garantisce che la derrata alimentare, in condizioni normali di conservazione, non subisca alterazione microbiologica né enzimatica.

³ Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico entro i limiti posti dal capoverso 1. Sono fatte salve le disposizioni speciali per determinati prodotti di cui al capitolo 5.

⁴ Per tutte le derrate alimentari consegnate ai consumatori in contenitori ermeticamente chiusi si applicano i seguenti requisiti:

- a. per ogni trattamento termico, ogni parte del prodotto sottopostavi deve essere portata a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo. Il prodotto non deve subire contaminazioni nel corso del processo;
- b. il responsabile deve controllare regolarmente i principali parametri considerati, quali temperatura, pressione, sigillatura e caratteristiche microbiologiche, anche ricorrendo a dispositivi automatici, al fine di garantire che con il procedimento impiegato siano raggiunti gli obiettivi perseguiti;
- c. l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento termico non deve costituire una fonte di contaminazione;
- d. il procedimento utilizzato deve rispettare le norme riconosciute a livello internazionale.

Art. 27 Conservazione a freddo, conservazione a caldo

¹ Se le derrate alimentari e i cibi devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico o della preparazione, a una temperatura che non comporti rischi per la salute e impedisca il deterioramento.

² La conservazione a caldo dei cibi deve avvenire a una temperatura che impedisca la proliferazione di microrganismi nocivi.

³ La conservazione a freddo e a caldo delle derrate alimentari e dei cibi deve essere garantita in ogni momento mediante termometri adeguati e impianti di raffreddamento, surgelazione o riscaldamento ed essere oggetto di autocontrollo.

Capitolo 5: Disposizioni speciali concernenti le derrate alimentari di origine animale

Sezione 1: Carne e prodotti a base di carne

Art. 28 Aziende di sezionamento e fabbricazione

¹ La struttura delle aziende di sezionamento e fabbricazione deve essere tale da impedire una contaminazione della carne e dei prodotti della sua trasformazione. Deve essere garantito in particolare che:

- a. le diverse fasi di lavorazione si svolgano senza interruzioni;
- b. la lavorazione delle diverse partite di produzione sia cronologicamente distinta; oppure
- c. la carne destinata alla trasformazione sia portata nei locali di lavoro progressivamente, secondo le necessità.

² L'azienda deve essere dotata di:

- a. locali separati per il deposito di carne imballata e non imballata, così come di prodotti imballati e non imballati, salvo se tali prodotti sono depositati in momenti diversi o in modo tale da garantire che la carne non possa essere contaminata dagli imballaggi e dalle modalità di deposito;
- b. dispositivi di lavaggio delle mani destinati al personale che entra in contatto con la carne non imballata, tali da evitare le contaminazioni;
- c. dispositivi per la disinfezione degli strumenti di lavoro, nei quali la temperatura dell'acqua non deve essere inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente;
- d. locali la cui attrezzatura garantisca che durante le operazioni di sezionamento, disossamento, spezzettatura, fabbricazione di preparati di carne, confezionamento e imballaggio, la carne e i preparati di carne possano essere conservati alle temperature di cui all'articolo 29 capoverso 1, grazie a una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o a un sistema alternativo con effetto equivalente. Questa disposizione è applicabile solo alle aziende che beneficiano di un'autorizzazione secondo l'articolo 21 capoverso 1 ODerr.

Art. 29 Prescrizioni concernenti la temperatura

¹ Dopo la macellazione o la fabbricazione, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere portati al più presto e conservati alle temperature seguenti:

- a. carne di ungulati domestici, rettili d'allevamento e selvaggina (a eccezione degli uccelli selvatici, dei conigli selvatici e delle lepri): 7 °C;
- b. carne di volatili da cortile, ratiti, conigli domestici, uccelli selvatici, conigli selvatici, lepri, marmotte e nutrie: 4 °C;
- c. preparati di carne e prodotti a base di carne: 4 °C;

- d. sottoprodotti della macellazione (frattaglie, sangue) di specie animali ai sensi dell'articolo 2 lettere a–e dell'ordinanza del DFI del...⁶ sulle derrate alimentari di origine animale: 3 °C;
- e. carne macinata: 2 °C.

² Durante la refrigerazione, la carne di ungulati domestici deve essere sottoposta a un'adeguata aerazione al fine di evitare la formazione di acqua di condensazione sulla sua superficie.

³ La carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente e rimanerli durante il deposito e il trasporto. Se necessario, prima della congelazione, è ammesso un certo periodo di maturazione.

⁴ Per il trasporto devono essere mantenute le temperature di cui al capoverso 1. Fanno eccezione le carcasse degli animali trasportate a temperatura di macellazione dal macello al luogo dell'ulteriore lavorazione, a condizione che il trasporto non duri più di 2 ore.

⁵ Alla vendita, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere conservati a una temperatura non superiore ai 5 °C.

⁶ Le prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a:

- a. prodotti sterilizzati;
- b. insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi;
- c. altri prodotti a base di carne con un valore a_w inferiore a 0,93.

Art. 30 Sezionamento della carne

¹ La carne può essere sezionata prima di aver raggiunto la temperatura di cui all'articolo 29 capoverso 1, se il locale di sezionamento si trova nello stesso luogo del macello, oppure se le carcasse alla temperatura di macellazione sono state trasportate entro 2 ore dal macello al luogo dell'ulteriore lavorazione.

² Se un'azienda è autorizzata a sezionare carne di specie animali diverse, occorre evitare le contaminazioni reciproche. A questo scopo il sezionamento di specie diverse deve essere effettuato in tempi o in luoghi ben distinti.

Art. 31 Carne macinata e preparati di carne

¹ La carne surgelata usata per la produzione di carne macinata o di preparati di carne deve essere disossata prima della congelazione.

² La carne macinata a base di carne refrigerata deve essere preparata entro i seguenti termini dal momento della macellazione:

- a. 3 giorni per i volatili da cortile;
- b. 6 giorni per tutti gli altri animali;
- c. 15 giorni per la carne di manzo e di vitello disossata e imballata sotto vuoto.

⁶ RS ...

³ La carne macinata e i preparati di carne devono essere confezionati o imballati immediatamente dopo la fabbricazione e refrigerati o surgelati alle temperature di cui all'articolo 29 capoverso 1.

⁴ Dopo essere stati scongelati, la carne macinata e i preparati di carne non possono essere ricongelati.

⁵ Le aziende di commercio al dettaglio possono:

- a. derogare ai termini previsti dal capoverso 2, purché la sicurezza delle derrate alimentari sia costantemente garantita;
- b. vendere carne macinata e preparati di carne senza imballaggio.

Art. 32 Carne separata meccanicamente

¹ Se la carne è separata meccanicamente, dopo la macellazione le materie prime non disossate devono essere utilizzate entro:

- a. 7 giorni dalla macellazione, se provengono direttamente da un macello annesso;
- b. 5 giorni dalla macellazione in tutti gli altri casi;
- c. fanno eccezione al termine di cui alla lettera b le carcasse di volatili da cortile che non devono avere più di 3 giorni.

² Se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disossamento, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate a una temperatura non superiore a 2 °C o surgelate.

³ Dopo essere state scongelate, le ossa carnose non possono essere ricongelate.

⁴ Se non è utilizzata subito dopo essere stata prodotta, la carne separata meccanicamente deve essere immediatamente refrigerata a una temperatura non superiore a 2 °C. Se, dopo la refrigerazione, non è trasformata entro 24 ore, la carne separata meccanicamente deve essere surgelata, confezionata, imballata e conservata surgelata entro 12 ore dalla produzione e raggiungere una temperatura interna non superiore a -18 °C entro sei ore.

⁵ La carne separata meccanicamente surgelata non deve essere conservata per più di 3 mesi. Dopo essere stata scongelata, non può essere ricongelata.

Art. 33 Consegna di fegato di volatili

¹ Il fegato di volatili proveniente da allevamenti in cui è stata dimostrata l'assenza di *Campylobacter* può essere consegnato ai consumatori refrigerato.

² Il restante fegato di volatili può essere consegnato ai consumatori solo allo stato surgelato.

Sezione 2: Stomaci, vesciche e intestini trattati

Art. 34

Stomaci, vesciche e intestini trattati devono essere refrigerati e conservati alle temperature di cui all'articolo 29 capoverso 1. Se sono stati salati, riscaldati o essiccati, possono essere conservati a temperatura ambiente.

Sezione 3: Gelatina e collagene

Art. 35 Fabbricazione di gelatina

¹ Per essere trasportate e immagazzinate, le materie prime destinate alla fabbricazione di gelatina devono essere refrigerate o surgelate, a meno che non siano trasformate entro 24 ore dalla loro produzione.

² È consentito trasportare e immagazzinare a temperatura ambiente:

- a. ossa sgrassate, ossa essiccate o osseina;
- b. pelli salate, pelli essiccate o pelli calciate;
- c. pelli e pellicce trattate con soluzioni alcaline o acidi.

³ Il processo di fabbricazione della gelatina destinata al consumo umano deve garantire che:

- a. il materiale osseo di ruminanti sia sottoposto a trattamento tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con acqua calda, subisca un trattamento con acido cloridrico diluito (alla concentrazione minima del 4 % e a pH < 1,5), di durata non inferiore a 2 giorni. Tale trattamento è seguito da:
 1. un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce (pH > 12,5), della durata di almeno 20 giorni, comprendente un trattamento termico ad almeno 138 °C per 4 secondi, oppure
 2. un trattamento acido (pH < 3,5), della durata di almeno 10 ore, comprendente un trattamento termico ad almeno 138 °C per 4 secondi, oppure
 3. un trattamento termico e a pressione per almeno 20 minuti con vapore saturo a 133 °C e pressione superiore a 3 bar, ovvero
 4. qualsiasi altro trattamento equivalente approvato;
- b. altre materie prime siano sottoposte a un trattamento con acido o soluzione alcalina, seguito da uno o più risciacqui; il pH deve essere regolato di conseguenza; la gelatina deve essere estratta mediante riscaldamento unico o ripetuto e purificata per filtrazione e sterilizzazione.

⁴ Le aziende che fabbricano gelatina destinata al consumo umano possono fabbricare e immagazzinare anche gelatina non destinata al consumo umano purché tutte le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano alla gelatina destinata al consumo umano.

Art. 36 Fabbricazione di collagene

¹ Per essere trasportate e immagazzinate, le materie prime destinate alla fabbricazione di collagene devono essere refrigerate o surgelate, a meno che non siano trasformate entro 24 ore dalla loro produzione.

² È consentito trasportare e immagazzinare a temperatura ambiente:

- a. ossa sgrassate, ossa essiccate o osseina;
- b. pelli salate, pelli essiccate o pelli calcinate;
- c. pelli e pellicce trattate con soluzioni alcaline o acidi.

³ Per il procedimento di fabbricazione di collagene destinato al consumo umano si applica quanto segue:

- a. il materiale osseo di ruminanti sia sottoposto a trattamento tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con acqua calda, subisca un trattamento con acido cloridrico diluito (alla concentrazione minima del 4 % e a pH < 1,5), di durata non inferiore a 2 giorni. Tale trattamento è seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione oppure con un processo riconosciuto equivalente.
- b. le altre materie prime sono sottoposte a un processo di trasformazione comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione oppure a un processo riconosciuto equivalente. Nella fabbricazione di collagene a basso peso molecolare proveniente da materie prime estratte da non ruminanti è consentito tralasciare la fase dell'estrusione.

⁴ Dopo essere stato sottoposto al procedimento di cui al capoverso 3, il collagene può subire un procedimento di essiccazione.

⁵ Le aziende che fabbricano collagene destinato al consumo umano possono fabbricare e immagazzinare anche collagene non destinato al consumo umano purché tutte le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano al collagene destinato al consumo umano.

Sezione 4: Grassi fusi di origine animale e ciccioli**Art. 37** Aziende di raccolta e lavorazione

¹ Le aziende che raccolgono grassi crudi di origine animale e li trasportano nelle aziende di trasformazione devono disporre di impianti che consentano di conservare le materie prime a una temperatura non superiore a 7 °C.

² Ogni azienda di trasformazione deve disporre di:

- a. impianti di refrigerazione;
- b. un locale di spedizione, a meno che l'azienda proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi in autocisterne;

- c. se del caso, di apparecchi adeguati per la preparazione di prodotti fabbricati a partire da grassi fusi di origine animale con l'aggiunta di altre derrate alimentari o spezie.

Art. 38 Trattamento delle materie prime

¹ Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di grassi fusi di origine animale e ciccioli devono essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione in condizioni igieniche ineccepibili e a una temperatura interna non superiore a 7 °C. Le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza refrigerazione, purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state prodotte.

² I ciccioli ottenuti a una temperatura non superiore a 70 °C devono essere conservati:

- a. a una temperatura non superiore a 7 °C per al massimo 24 ore; o
- b. surgelati.

³ I ciccioli ottenuti a una temperatura superiore a 70 °C e con un tenore di umidità pari o superiore al 10 % (m/m) devono essere conservati:

- a. a una temperatura non superiore a 7 °C per un periodo non superiore a 48 ore o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia una garanzia equivalente; oppure
- b. surgelati.

⁴ I ciccioli ottenuti a una temperatura superiore a 70 °C e con un tenore di umidità inferiore al 10 % (m/m) non soggiacciono a particolari prescrizioni di conservazione.

Sezione 5: Molluschi bivalvi vivi

Art. 39

¹ I molluschi bivalvi vivi devono essere immagazzinati, trasportati e conservati a una temperatura che non pregiudichi la loro vitalità e la sicurezza delle derrate alimentari.

² Una volta imballati per la vendita al dettaglio, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

³ I capoversi 1 e 2 si applicano anche agli echinodermi, ai tunicati e alle lumache di mare consegnati vivi.

Sezione 6: Prodotti della pesca

Art. 40 Padiglioni per le aste e mercati di pesce all'ingrosso

¹ I padiglioni per le aste e i mercati all'ingrosso, in cui sono venduti prodotti della pesca, devono disporre di impianti separati per il deposito di prodotti della pesca momentaneamente sequestrati o dichiarati non idonei al consumo umano.

² Durante la vendita o il deposito di prodotti della pesca:

- a. i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
- b. i veicoli con motori a combustione interna i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;
- c. le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali.

Art. 41 Prodotti freschi della pesca

¹ Se non sono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente una volta giunti all'azienda di destinazione, i prodotti della pesca refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Deve essere reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario.

² I prodotti freschi della pesca imballati devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C).

³ Per la pulizia esterna dei prodotti freschi della pesca interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita, in particolare acqua dolce di qualità paragonabile. Le fasi di lavorazione quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche ineccepibili. Immediatamente dopo tali operazioni, i prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua pulita.

⁴ Le fasi di lavorazione quali la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e dei tranci. I filetti e i tranci non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro fabbricazione. Devono essere confezionati e, se necessario, imballati, e refrigerati al più presto una volta prodotti.

⁵ I contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca devono essere stagni e concepiti in modo da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.

⁶ I prodotti della pesca destinati alla surgelazione devono essere surgelati il più presto possibile e conservati in tale stato. I depositi devono essere muniti di un termografo, il cui sensore deve essere situato nella zona del locale dove la temperatura è più elevata.

⁷ I prodotti freschi della pesca devono essere ineccepibili dal punto di vista organolettico.

Art. 42 Protezione dai parassiti

¹ Per i seguenti prodotti della pesca ottenuti da pesci pinnati o molluschi cefalopodi, la materia prima o il prodotto finito deve essere sottoposto a un trattamento di congelamento per uccidere i parassiti vivi potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori:

- a. prodotti della pesca che vanno consumati crudi;
- b. prodotti della pesca marinati, salati o trattati altrimenti, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo.

² Il trattamento di congelamento deve avvenire in ogni parte del prodotto della pesca almeno alle seguenti condizioni di temperatura e durata:

- a. - 20 °C per 24 ore; o
- b. - 35 °C per 15 ore.

³ Non è richiesto il trattamento di congelamento per i prodotti della pesca:

- a. sottoposti, o destinati a essere sottoposti, a un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo; a tal fine il prodotto deve essere riscaldato a una temperatura al centro del prodotto di almeno 60 °C per almeno un minuto;
- b. conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente per uccidere i parassiti vivi;
- c. derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che possano essere presentati alle competenti autorità cantonali di esecuzione dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;
- d. provenienti da piscicoltura il cui patrimonio:
 - 1. è ottenuto da colture di embrioni, ed
 - 2. è nutrito esclusivamente secondo una dieta e allevato in un ambiente esente da parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario.

⁴ Al momento dell'immissione sul mercato, salvo che non siano consegnati al consumatore, i prodotti di cui al capoverso 1 devono essere accompagnati da un'attestazione indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. L'attestazione deve essere rilasciata dal responsabile dell'impresa alimentare che ha effettuato il trattamento.

⁵ Prima dell'immissione sul mercato, i prodotti della pesca devono essere sottoposti a un controllo a occhio nudo (controllo visivo), allo scopo di individuare parassiti visibili. I prodotti della pesca infestati da parassiti non devono essere consegnati per il consumo umano.

⁶ Se un'impresa alimentare immette sul mercato prodotti della pesca che non sono stati sottoposti a un trattamento di congelamento o che non sono destinati a essere sottoposti, prima del consumo, a un trattamento volto a uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, il responsabile dell'impresa alimentare deve essere in grado di provare che i prodotti della pesca in questione provengono da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui al capoverso 3 lettera c o d. Ciò può avvenire mediante i relativi documenti commerciali o altri documenti.

Art. 43 Trasformazione di crostacei e molluschi

Durante la sterilizzazione di crostacei e molluschi occorre garantire che:

- a. dopo la cottura, i prodotti siano rapidamente refrigerati. Se non viene utilizzato alcun altro procedimento di conservazione, i prodotti devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C);

- b. i gusci siano tolti in condizioni igieniche ineccepibili, evitando qualsiasi insudiciamento dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita manualmente, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani;
- c. una volta sgusciati, i prodotti cotti siano immediatamente surgelati o refrigerati conformemente alla lettera a.

Art. 44 Temperature per il deposito, il trasporto e la vendita

¹ I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati scongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono essere immagazzinati e trasportati a una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C).

² I prodotti della pesca surgelati devono essere mantenuti tali durante il trasporto e l'immagazzinamento. I pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve possono essere immagazzinati e trasportati a temperature fino a -9 °C.

³ I prodotti della pesca che sono immessi vivi sul mercato devono essere immagazzinati e trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza delle derrate alimentari o la loro vitalità.

⁴ Per quanto concerne la vendita valgono le seguenti temperature:

- a. i prodotti della pesca freschi, non lavorati o marinati: temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C);
- b. i prodotti della pesca cotti, affumicati a caldo o a freddo: 5 °C;
- c. i prodotti della pesca trasformati a base di riso raffreddato acidificato con aceto di riso con pH < 4,5 (sushi): 5 °C.

Sezione 7: Cosce di rana

Art. 45

Immediatamente dopo la produzione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile, refrigerate senza indugio alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C) e conservate, congelate o trasformate a tale temperatura.

Sezione 8: Latte e prodotti di latte

Art. 46 Trattamento del latte crudo dopo la mungitura

¹ Durante il trasporto del latte crudo dall'azienda produttrice al luogo di destinazione, la catena del freddo non deve essere interrotta. Una volta giunto a destinazione, il latte non deve superare la temperatura di 10 °C.

² È possibile derogare a queste temperature, se il latte è raccolto o trasformato entro due ore dalla fine della mungitura.

Art. 47 Consegna di latte crudo

Il latte crudo preimballato consegnato direttamente ai consumatori deve essere pulito meccanicamente dalle impurità.

Art. 48 Aziende di trasformazione del latte

¹ Una volta giunto nell'azienda di trasformazione, il latte crudo deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore ai 6 °C e mantenuto fino alla lavorazione.

² Il latte può essere conservato a una temperatura superiore se:

- a. la trasformazione inizia immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'arrivo nell'azienda; oppure
- b. ciò è necessario per ragioni tecnologiche e la sicurezza delle derrate alimentari è costantemente garantita.

³ Le aziende che fabbricano prodotti di latte devono mettere in atto procedimenti tesi a garantire che immediatamente prima del trattamento termico siano osservati i seguenti criteri microbiologici:

- a. latte crudo: tenore di germi inferiore a 300 000 per ml a 30 °C;
- b. latte trattato termicamente impiegato per la fabbricazione di prodotti di latte: tenore di germi inferiore a 100 000 per ml a 30 °C;
- c. panna: tenore di germi inferiore a 300 000 per ml a 30 °C.

⁴ Per la verifica dei valori di cui al capoverso 3 va applicata, quale procedura di riferimento, la norma ISO/DIN 4833-1:2013⁷.

Art. 49 Trattamento

¹ Il latte è considerato pronto al consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale:

- a. il riscaldamento a una temperatura minima di 72 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti altresì a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta);

⁷ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

per determinare l'attività della fosfatasi va applicata, quale procedura di riferimento, la norma ISO/DIN 11816-1⁸;

- b. l'UHT ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 lettera b;
- c. la sterilizzazione ai sensi dell'articolo 26 capoverso 2 lettera c, purché la stabilità microbiologica dei prodotti, dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C o di 7 giorni a 55 °C in un recipiente chiuso o dopo che sia stato applicato un altro metodo in grado di dimostrare un trattamento termico appropriato, sia assicurata;
- d. altri trattamenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle dei procedimenti menzionati alla lettera a.

² Prima di essere riscaldato a temperatura ultra alta o sterilizzato, il latte deve essere pastorizzato una sola volta.

³ Durante il trattamento termico di latte crudo e di prodotti di latte devono essere osservati i requisiti di cui all'articolo 26 e ci si deve attenere al procedimento conforme al sistema HACCP.

⁴ Nelle aziende che fabbricano prodotti a base di latte crudo, l'applicazione di adeguati procedimenti deve garantire costantemente la sicurezza delle derrate alimentari.

⁵ La panna è considerata pronta al consumo soltanto se è stata sottoposta a un trattamento termico conformemente all'articolo 26 capoverso 2. Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico purché comportino una conservazione e igienizzazione almeno equivalente e un trattamento termico secondo l'articolo 26 capoverso 2 lettera a.

Art. 50 Trattamento di latte precedentemente sottoposto a trattamento termico

¹ Immediatamente dopo l'ultimo trattamento termico, il latte pronto per il consumo e i prodotti del latte in forma liquida devono essere versati in contenitori chiusi, per evitare contaminazioni. Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo da poter riconoscere e verificare facilmente se il contenitore è stato aperto.

² Immediatamente dopo il trattamento termico, il latte pastorizzato deve essere raffreddato.

³ Il latte UHT e il latte sterilizzato non devono più essere sottoposti a un nuovo riscaldamento.

Art. 51 Consegna di latte pronto al consumo

¹ Il latte UHT e il latte sterilizzato devono essere consegnati preimballati; fa eccezione il latte destinato a esercizi pubblici e mense collettive.

⁸ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

² Il latte pastorizzato e i prodotti di latte pastorizzati in forma liquida possono essere consegnati aperti ai consumatori, se il dispositivo di mescolta, in particolare il recipiente o il rubinetto, garantisce un prelievo privo di contaminazioni. Il punto di consegna è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità del latte e dei prodotti di latte e sulle relative condizioni.

Art. 52 Colostro e prodotti a base di colostro

¹ Gli articoli 46, 48 capoversi 1 e 2, 49 capoversi 1 e 3 nonché 50 capoverso 1 si applicano per analogia all'utilizzazione, alla trasformazione e al trattamento termico di colostro e di prodotti a base di colostro.

² Se non è raccolto quotidianamente, il colostro può essere surgelato dopo la mungitura. In questo caso una volta giunto nell'azienda di trasformazione deve rimanere surgelato fino alla sua trasformazione.

Art. 53 Latte e prodotti di latte di altri mammiferi

¹ Gli articoli 46–52, eccettuato l'articolo 48 capoverso 3, sono applicabili per analogia al latte di altri mammiferi e ai prodotti derivati.

² Nel caso di latte che, per motivi tecnici legati alla produzione, non può essere sottoposto a trattamento termico, in particolare il latte di giumenta, il responsabile deve garantire la sicurezza delle derrate alimentari mediante una garanzia di qualità adeguata al prodotto.

Sezione 9: Uova e ovoprodotti

Art. 54 Uova

¹ Fino al momento in cui sono consegnate ai consumatori, le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei e protette dagli urti e dai raggi solari.

² Le uova devono essere immagazzinate e trasportate a una temperatura che garantisca al meglio una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche. La temperatura deve essere mantenuta, nella misura del possibile, costante.

³ Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla data di deposizione.

Art. 55 Aziende di lavorazione delle uova

L'azienda di lavorazione delle uova deve essere costruita, concepita e attrezzata in modo da consentire l'esecuzione separata delle diverse fasi di lavorazione, in particolare:

- a. la lavatura, l'asciugatura e la disinfezione delle uova sporche;
- b. la rottura delle uova per la raccolta del contenuto e l'eliminazione delle parti di gusci e delle membrane.

Art. 56 Separazione delle uova di diverse specie

¹ L'azienda deve trattare e lavorare separatamente le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona.

² Le attrezzature devono essere pulite e disinfettate prima di essere riutilizzate per la lavorazione di uova di gallina, tacchina e faraona.

Art. 57 Procedimento per la fabbricazione di ovoprodotti

¹ Le uova devono essere rotte in modo da evitare per quanto possibile le contaminazioni, in particolare separando le fasi di lavorazione.

² Le uova screpolate devono essere lavorate al più presto.

³ È vietato estrarre il contenuto delle uova mediante centrifugazione o schiacciatura. È parimenti vietato procedere a centrifugazione di gusci vuoti per ottenere residui di albumi destinati al consumo umano.

⁴ Dopo la rottura, ogni parte dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a un trattamento per eliminare i rischi microbiologici o per ridurli a un livello accettabile. Una partita il cui trattamento sia stato insufficiente può essere sottoposta immediatamente a un nuovo trattamento nella stessa azienda, purché sia in questo modo resa idonea al consumo.

⁵ L'albume destinato alla fabbricazione di albumina in polvere o cristallizzata sottoposta a successivo trattamento termico non deve essere trattato ai sensi del capoverso 4.

⁶ Qualora si constati che una partita non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata a questo scopo.

⁷ Se il trattamento non avviene immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere congelate o conservate a una temperatura non superiore a 4 °C. Se il prodotto non viene congelato, il periodo di conservazione prima della lavorazione non deve superare 48 ore; tali requisiti non si applicano ai prodotti destinati a essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto.

⁸ Gli ovoprodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere refrigerati a una temperatura non superiore a 4 °C.

⁹ I prodotti da congelare devono essere surgelati immediatamente dopo il trattamento.

Sezione 10: Derrate alimentari composte**Art. 58**

Se per la produzione di una derrata alimentare sono utilizzati prodotti di base di origine animale contenenti anche ingredienti di origine vegetale, in particolare i ravioli, i prodotti di base di origine animale devono essere ottenuti e trasformati secondo le

disposizioni speciali del presente capitolo e dell'ordinanza del DFI del ...⁹ sulle derrate alimentari di origine animale.

Capitolo 6: Disposizioni speciali concernenti la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione

Art. 59 Principio

Per le aziende di estivazione nelle quali viene trasformato il latte, le disposizioni del presente capitolo prevalgono sugli articoli 7, 9, 13, 14, 20 e 48.

Art. 60 Disposizioni particolari per i locali delle aziende di estivazione

¹ I locali di un'azienda di estivazione in cui si trattano latte e latticini, in particolare i locali di trasformazione, i locali di maturazione e i locali di deposito, devono essere concepiti e sistemati in modo da garantire una buona igiene delle derrate alimentari e da impedire la contaminazione durante le fasi di lavorazione e tra una fase e l'altra.

² Essi devono in particolare adempire i requisiti seguenti:

- a. i pavimenti devono essere mantenuti in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere di materiale solido, atossico e resistente agli acidi. Devono essere muniti di un sistema di drenaggio igienico. I pavimenti dei locali destinati all'immagazzinamento dei latticini (cantine o depositi) possono essere costituiti da materiali non solidi;
- b. le pareti devono essere mantenute in condizioni ineccepibili; devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare nei settori direttamente adibiti alla trasformazione;
- c. i soffitti, la superficie interna del tetto direttamente visibile e le strutture di copertura devono essere costruiti e lavorati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e limitare il più possibile la formazione di vapore acqueo e di muffa indesiderata, nonché la caduta di particelle;
- d. le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia. Se si possono aprire verso l'esterno devono essere munite, se necessario, di reti antinsetti;
- e. le porte devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Le porte che dalla stalla si aprono direttamente verso un locale adibito alla trasformazione devono essere munite di chiusura ermetica;
- f. le superfici nei settori in cui sono trattate le derrate alimentari, in particolare le superfici a diretto contatto con derrate alimentari, devono essere mantenute in condizioni ineccepibili ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere di materiale resistente all'usura e atossico.

⁹ RS ...

³ Se sono impiegati materiali che non soddisfano i requisiti di cui al capoverso 2, la persona responsabile deve dimostrare all'autorità cantonale competente in materia di esecuzione che anche tali materiali sono adeguati. Il legno in condizioni ineccepibili è un materiale consentito.

⁴ Vanno installati dispositivi adeguati per pulire, disinfettare e depositare gli strumenti di lavoro e le attrezzature. Questi dispositivi devono essere resistenti alla corrosione e facili da pulire.

⁵ Deve inoltre essere disponibile un'erogazione di acqua calda e fredda.

⁶ Il latte deve essere trasformato in un apposito locale. Fanno eccezione le aziende di estivazione in cui tale locale può essere usato anche per la cucina e il consumo dei pasti. In queste aziende i settori usati per la trasformazione del latte devono essere chiaramente separati dai settori usati per la cucina e il consumo dei pasti.

⁷ È consentita la tradizionale fabbricazione in caldaie sospese su fuoco aperto.

⁸ La legna usata come combustibile nel locale di trasformazione può essere accatastata in tale locale.

Art. 61 Impianti sanitari nelle aziende di estivazione

¹ Le aziende di estivazione devono essere munite di gabinetti in condizioni igieniche ineccepibili. L'accesso ai servizi igienici non deve trovarsi nei locali in cui vengono manipolate le derrate alimentari.

² In luoghi adeguati devono essere previsti dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico.

³ Tutti gli impianti sanitari devono essere provvisti di un'adeguata ventilazione naturale o artificiale.

Art. 62 Attrezzature nelle aziende di estivazione

¹ I recipienti, gli apparecchi, gli strumenti e altri oggetti e attrezzature che entrano in contatto con il latte o i latticini devono essere di materiale idoneo per le derrate alimentari. Devono essere regolarmente puliti a fondo e, se necessario, disinfettati, per evitare ogni rischio di contaminazione.

² Sono consentite attrezzature di legno in condizioni ineccepibili. Dopo l'uso, devono essere pulite a fondo con acqua calda ad almeno 85 °C.

³ Nei locali di trasformazione usati anche per cucinare e consumare i pasti, per la trasformazione e il deposito del latte e dei latticini devono essere impiegati oggetti e attrezzature diversi.

Art. 63 Presenza di animali nelle aziende di estivazione

¹ Non è consentito tenere né introdurre animali nei locali in cui sono trattate le derrate alimentari.

² La presenza di animali da compagnia nei locali di trasformazione usati anche per cucinare e consumare i pasti è consentita, in deroga al capoverso 1, quando il locale non è usato per la trasformazione del latte.

Art. 64 Igiene personale nelle aziende di estivazione

¹ Durante il trattamento delle derrate alimentari, le persone che lavorano in un'azienda di estivazione devono osservare un'adeguata igiene e pulizia personale.

² Gli abiti di lavoro o gli indumenti protettivi devono essere funzionali e puliti.

³ Se in un'azienda di estivazione una medesima persona si occupa della mungitura e della trasformazione del latte, essa deve garantire il trattamento igienico delle derrate alimentari mediante una separazione nel tempo tra le diverse fasi della lavorazione, mediante il cambiamento degli abiti, l'igiene delle mani e altre misure adeguate.

Art. 65 Trasformazione del latte nelle aziende di estivazione

¹ Dopo la mungitura, il latte crudo deve essere efficacemente raffreddato.

² Se non è trasformato immediatamente dopo la mungitura, il latte crudo deve essere raffreddato entro due ore a una temperatura di 8 °C o inferiore e poi conservato a questa temperatura fino alla trasformazione.

³ Il latte crudo destinato alla produzione di formaggio può essere conservato a una temperatura più elevata. La temperatura di deposito non deve tuttavia eccedere 18 °C. Se la temperatura di deposito eccede 8 °C, la lavorazione deve avvenire entro 24 ore dalla mungitura più vecchia. La sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni momento.

Capitolo 7
Disposizioni speciali per l'analisi e la campionatura microbiologiche

Art. 66 Obblighi del responsabile

¹ Il responsabile deve prendere tutti i provvedimenti necessari nell'ambito del suo controllo autonomo, affinché:

- a. i criteri di igiene del processo siano rispettati per le materie prime e le derrate alimentari sottoposte al suo controllo;
- b. i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso. In particolare ciò si applica alle derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* e che possono costituire un rischio per la salute pubblica in quanto mezzo di diffusione di tale batterio.

² Nel convalidare o verificare il corretto funzionamento delle sue procedure basate sul sistema HACCP o sulla corretta prassi igienica, il responsabile è tenuto a effettuare, all'occorrenza, analisi fondate sui criteri microbiologici definiti nell'allegato 1.

³ Il responsabile deve effettuare le analisi di cui al capoverso 1 lettera b in conformità con l'allegato 3.

Art. 67 Analisi e campionatura microbiologiche

¹ Il numero di unità campionarie da prelevare secondo i piani di campionatura di cui all'allegato 1 può essere ridotto se il responsabile è in grado di documentare l'applicazione da parte sua di procedure efficaci basate sul sistema HACCP.

² Se le analisi hanno lo scopo di valutare in modo specifico l'accettabilità di una partita di derrate alimentari o di un determinato processo, occorre rispettare almeno i piani di campionatura di cui all'allegato 1.

³ Il responsabile può applicare altre procedure di campionatura e di analisi se può dimostrare all'autorità di esecuzione competente che tali procedure forniscono garanzie almeno equivalenti. Queste procedure possono prevedere siti di campionatura alternativi e l'utilizzazione di analisi delle tendenze.

⁴ Le analisi basate su altri microrganismi e sui relativi limiti microbiologici nonché l'esecuzione di analisi diverse da quelle microbiologiche sono autorizzate solo per i criteri di igiene del processo.

Art. 68 Frequenza della campionatura

¹ Nel quadro del controllo autonomo il responsabile stabilisce la frequenza della campionatura.

² La frequenza della campionatura può essere adeguata alla natura e alle dimensioni dell'azienda del settore alimentare purché la sicurezza dei prodotti sia garantita in ogni momento.

³ Il responsabile di un'azienda del settore alimentare che produce carne macinata, preparati 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.

⁴ La frequenza della campionatura può essere ridotta:

- a. a una volta ogni quindici giorni per analisi destinate alla ricerca di *E. coli* e di germi aerobi mesofili qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive;
- b. a una volta ogni quindici giorni per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella* qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 30 settimane consecutive;
- c. a una volta ogni sei mesi per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella* in carne macinata e preparati a base di carne di pollo da carne di origine svizzera;
- d. a una volta ogni sei mesi per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* in carne fresca di pollo da carne di origine svizzera.

⁵ Le aziende di commercio al dettaglio sono esonerate dagli obblighi di cui ai capoversi 3 e 4.

Art. 69 Campionatura nelle aree di trasformazione e delle attrezzature

¹ Se necessario per verificare il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni dalle aree di trasformazione e dalle attrezzature utilizzate, impiegando come metodo di riferimento la norma ISO/DIN 18593.¹⁰

² Le aziende del settore alimentare che fabbricano derrate alimentari pronte al consumo, che possono presentare un rischio per la salute umana dovuto a *Listeria monocytogenes*, sono tenute a prelevare campioni nelle aree di lavorazione e dalle attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *Listeria monocytogenes* nell'ambito del loro piano di campionatura.

³ Le aziende del settore alimentare che fabbricano alimenti in polvere per lattanti o derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a bambini di età inferiore ai sei mesi che possono comportare un rischio da *Cronobacter spp.* (*Enterobacter sakazakii*) tengono sotto sorveglianza, nell'ambito del loro piano di campionatura, le aree di lavorazione e le attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *Enterobacteriaceae*.

Art. 70 Analisi delle tendenze

Il responsabile è tenuto ad analizzare le tendenze dei risultati delle analisi microbiologiche. Qualora osservi una tendenza verso risultati insoddisfacenti, deve adottare senza indugio provvedimenti adeguati per correggere la situazione e prevenire l'insorgere di rischi microbiologici.

Art. 71 Risultati insoddisfacenti

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 nonché le misure di cui ai capoversi 2–5.

² Il responsabile deve adottare misure per individuare la causa dei risultati insoddisfacenti al fine di evitare che la contaminazione microbiologica inaccettabile si verifichi nuovamente.

³ Se i risultati relativi all'analisi dei criteri di sicurezza alimentare di cui all'allegato 1 parte 1 sono insoddisfacenti, i prodotti o le partite di derrate alimentari devono essere ritirati o richiamati conformemente all'articolo 80 ODerr. I prodotti immessi sul mercato che non hanno ancora raggiunto lo stadio della vendita al dettaglio possono essere sottoposti a un'ulteriore trasformazione destinata a eliminare il rischio in questione. Tale trattamento può essere eseguito soltanto da un'azienda del settore alimentare che non appartiene al livello della vendita al dettaglio.

¹⁰ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

⁴ I prodotti o le partite di derrate alimentari ritirati o richiamati possono essere utilizzati per scopi diversi da quelli a cui erano destinati inizialmente, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale, sia stato deciso nell'ambito delle procedure basate sui principi del metodo HACCP e sia autorizzato dall'autorità di esecuzione competente.

⁵ Se i risultati relativi ai criteri di igiene del processo sono insoddisfacenti, vanno adottate le misure previste nell'allegato 1 parte 2.

8 Capitolo 8: Disposizioni finali

Art. 72 Adeguamento degli allegati

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica, nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Art. 73 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

- a. l'ordinanza del DFI dell'11 maggio 2009¹¹ concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione;
- b. l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹².

Art. 74 Disposizioni transitorie

Le disposizioni transitorie si basano sull'articolo 90 capoverso 1 ODerr.

Art. 75 Entrata in vigore

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

¹¹ RU...

¹² RU...

Allegato 1
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 66 cpv. 2, 67 cpv. 1 e 2 nonché
71 cpv. 1, 3 e 5)

Criteri microbiologici applicabili alle derrate alimentari

Parte 1	Criteri di sicurezza alimentare
Parte 2	Criteri di igiene del processo
2.1	Carne e prodotti derivati
2.2	Latte e prodotti lattiero-caseari
2.3	Prodotti a base di uova
2.4	Prodotti della pesca
2.5	Ortaggi, frutta e prodotti derivati
2.6	Acqua minerale e acqua sorgiva
Parte 3	Disposizioni sulla campionatura dei germogli

Parte 1: Derrate alimentari

Legenda:

UFC = unità formanti colonia

M = valore il cui superamento determina il divieto di immettere sul mercato la derrata alimentare

m = valore per il tenore di germi, il cui superamento è sconsigliato; rappresenta un orientamento per i fabbricanti

n = numero di unità campionarie costituenti il campione

c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M

1. Categoria alimentare

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
1.1	Derrate alimentari pronte al consumo per lattanti e derrate alimentari pronte al consumo a fini medici speciali ¹⁵	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Assente in 25 g		EN/ISO 11290-1	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

¹³ Per i numeri 1.1 – 1.27: m = M

¹⁴ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

¹⁵ Un'analisi regolare relativa a questo criterio è priva di utilità in circostanze normali per le seguenti derrate alimentari pronte al consumo:

- derrate alimentari sottoposte a un trattamento termico o ad altra trasformazione che ha eliminato la *Listeria monocytogenes*, se dopo il trattamento non è possibile una ricontaminazione (per es. prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale);
- frutta e ortaggi freschi non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati;

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
1.2	Derrate alimentari pronte al consumo, diverse da quelle destinate ai lattanti e a fini medici speciali, che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g ¹⁶		EN/ISO 11290-2 ¹⁷	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
			5	0	Assente in 25 g ¹⁸		EN/ISO 11290-1	Prima che le derrate alimentari non siano più sotto il controllo diretto del responsabile dell'impresa produttrice
1.3	Derrate alimentari pronte al consumo, diverse da quelle destinate ai lattanti e a fini medici speciali, che non costituiscono terreno favorevole	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 ²¹	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

- pane, biscotti e prodotti analoghi;
- acqua, bibite analcoliche, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;
- zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato;
- molluschi bivalvi vivi;
- sale commestibile.

¹⁶ La persona responsabile deve dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.

¹⁷ 1 ml di inoculo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

¹⁸ Questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto del responsabile dell'impresa produttrice, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.

²¹ Cfr. nota a piè di pagina 17

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campionatura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
	alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> ^{19, 20}							
1.4	Carne macinata e preparati a base di carne destinati a essere consumati crudi	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.5	Carne macinata e preparati di carne di pollame da consumare cotti	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.6	Carne macinata e preparati a base di carne di animali diversi dal pollame destinati a essere consumati cotti	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.7	Carni separate meccanicamente	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.8	Prodotti a base di carne destinati a essere consumati crudi,	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

¹⁹ Cfr. nota a piè di pagina 15

²⁰ I prodotti con $\text{pH} \leq 4,4$ o $\text{aw} \leq 0,92$, i prodotti con $\text{pH} \leq 5,0$ e $\text{aw} \leq 0,94$; i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni sono automaticamente considerati appartenenti a questa categoria. Anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
	esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella							
1.9	Prodotti a base di carne di pollame da consumare cotti;	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.10	Gelatina e collagene	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.11	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione ²²	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.12	Latte in polvere e siero di latte in polvere	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.13	Gelati ²³ , esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

²² Esclusi i prodotti per i quali la persona responsabile può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che sulla base del tempo di maturazione e, ove opportuno, dell'aw del prodotto, non vi è rischio di salmonella.

²³ Solo i gelati contenenti costituenti provenienti dal latte.

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
	del prodotto escludono il rischio di salmonella							
1.14	Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.15	Derrate alimentari pronte al consumo a base di uova crude, tranne i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.16	Crostacei e molluschi cotti	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.17	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g	EN/ISO 6579		Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
1.18	Semi germogliati (pronti al consumo) ^{24,25,26}	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.19	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.20	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	<i>Salmonella</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.21	Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere, come indicati nei criteri relativi agli stafilococchi coagulasi-positivi nella parte 2.2 del presente allegato	Enterotossine stafilococciche	5	0	Assente in 25 g		Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi ²⁷	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.22	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	<i>Salmonella</i>	30	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

²⁴ Sono esclusi i germogli sottoposti a trattamenti efficaci contro la *Salmonella* spp. e gli STEC.

²⁵ È considerato germoglio il prodotto ottenuto dalla germinazione del seme e dalla sua crescita in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolto prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinato a essere consumato integralmente, incluso il seme.

²⁶ Per la campionatura e gli esami dei germogli si applicano le disposizioni di cui alla parte 3.

²⁷ *Riferimento:* Laboratorio comunitario di riferimento per lo Stafilococco coagulase positivo. Metodo europeo di screening per rilevare le enterotossine stafilococciche nel latte e nei prodotti lattieri.

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
1.23	Alimenti di proseguimento in polvere	<i>Salmonella</i>	30	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.24	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi ²⁸	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Assente in 10 g		ISO/TS 22964	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.25	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>E. coli</i> ²⁹	1 ³⁰	0	230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare		ISO/TS 16649-3	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
1.26	Carni fresche di pollame ³¹	<i>Salmonella typhimurium</i> ³² <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Assente in 25 g		EN/ISO 6579 (per la rilevazione) schema White-Kaufmann-Le Minor (per la sierotipizzazione)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

²⁸ Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a enterobatteriacee e *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*), a meno che non sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello della singola azienda. Se in un'unità campionaria di un'azienda sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra enterobatteriacee e *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) esiste una tale relazione.

²⁹ *E. coli* è qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale.

³⁰ Campione aggregato costituito da almeno 10 animali.

³¹ Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di Gallus gallus, galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso.

³² Incluso il ceppo monofasico di *Salmonella typhimurium* con formula 1,4,[5],12:i:-.

	Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campio-natura		Limite ¹³		Metodo di analisi di riferimento ¹⁴	Fase di applicazione del criterio
			n	c	m	M		
1.27	Germogli ^{33,34,35}	<i>E. coli</i> produttori di tossine Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	5	0	Assente in 25 g		CEN/ISO TS 13136 ³⁶	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

³³ Cfr. nota a piè di pagina 24

³⁴ Cfr. nota a piè di pagina 25

³⁵ Cfr. nota a piè di pagina 26

³⁶ Tenuto conto dell'aggiornamento più recente del laboratorio comunitario di riferimento per l'*Escherichia coli*, nonché per gli *E. coli* produttori di verocitotossine (VTEC), ai fini del rilevamento dello STEC O104:H4.

Interpretazione dei risultati delle prove

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova, esclusi i molluschi bivalvi vivi e gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi vivi in relazione alla prova *E. coli*, per i quali il limite si riferisce a un campione aggregato.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica della partita esaminata³⁷.

L. monocytogenes in derrate alimentari pronte al consumo destinati ai lattanti e a fini medici speciali:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L. monocytogenes in derrate alimentari pronte al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce se questi non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L. monocytogenes in altre derrate alimentari pronte al consumo ed *E. coli* nei molluschi bivalvi vivi:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori al valore limite,
- insoddisfacente, se uno dei valori è superiore al valore limite.

Salmonella in varie categorie di alimenti:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

³⁷ I risultati delle prove possono essere utilizzati anche per dimostrare l'efficacia della procedura HACCP o della corretta igiene del processo.

Enterotossine stafilococciche in prodotti lattiero-caseari:

- soddisfacente, se in tutte le unità campionarie non si rileva la presenza di enterotossine,
- insoddisfacente, se se rileva la presenza di enterotossine in una delle unità campionarie.

Enterobacter sakazakii in alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

Parte 2: Criteri di igiene del processo

Legenda:

UFC = unità formanti colonia

M = valore il cui superamento determina l'obbligo di adottare misure nella fabbricazione

m = valore per il tenore di germi, il cui superamento è sconsigliato; rappresenta un orientamento per i fabbricanti

n = numero di unità campionarie costituenti il campione

c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M

2.1 Carne e prodotti derivati

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ³⁸		Metodo di analisi di riferimento ³⁹	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.1.1	Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini ⁴⁰	Conteggio delle colonie aerobiche			3,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero	5,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero	ISO 48331	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche nella procedura di macellazione e revisione dei controlli del processo

³⁸ Per i numeri 2.1.3 – 2.1.5: m = M

³⁹ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

⁴⁰ I limiti (m e M) si applicano unicamente ai campioni prelevati con metodo distruttivo. Il log medio giornaliero è determinato prendendo un valore log di ciascun risultato delle singole prove e calcolandone la media.

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ³⁸		Metodo di analisi di riferimento ³⁹	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
		Enterobatteriacee			1,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero	2,5 log ufc/cm ² log medio giornaliero	ISO 21528-2	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche nella procedura di macellazione e revisione dei controlli del processo
2.1.2	Carcasse di suini ⁴¹	Conteggio delle colonie aerobiche			4,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero	5,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero	ISO 4833	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche nella procedura di macellazione e revisione dei controlli del processo
		Enterobatteriacee			2,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero	3,0 log ufc/cm ² log medio giornaliero	ISO 21528-2	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche nella procedura di macellazione e revisione dei controlli del processo

⁴¹ Cfr. nota a piè di pagina 40

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ³⁸		Metodo di analisi di riferimento ³⁹	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.1.3	Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini	<i>Salmonella</i>	50 ⁴²	2 ⁴³	Assente nell'area esaminata per carcassa		EN/ISO 6579	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, revisione dei controlli del processo e dell'origine degli animali
2.1.4	Carcasse di suini	<i>Salmonella</i>	50 ⁴⁴	3 ⁴⁵	Assente nell'area esaminata per carcassa		EN/ISO 6579	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine

⁴² I campioni devono essere prelevati in conformità con l'«Istruzione relativa all'applicazione di controlli microbiologici nel quadro dell'autocontrollo dei macelli».

⁴³ Numero di campioni in cui si rileva la presenza di salmonella. Il valore c va adeguato in base ai progressi compiuti nel ridurre la prevalenza della salmonella.

⁴⁴ Cfr. nota a piè di pagina 42

⁴⁵ Cfr. nota a piè di pagina 43

2.1.5	Carcasse di polli da ingrasso e tacchini	<i>Salmonella</i> spp. ⁴⁶	50 ⁴⁷	5 ⁴⁸	Assente in 25 g di un campione aggregato di pelle del collo		EN/ISO 6579 (per la rilevazione)	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine
2.1.6	Carcasse di polli da ingrasso	<i>Campylobacter</i>			1,5 log ufc/g ⁴⁹	2,5 log ufc/g	ISO 10272-2	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche della macellazione, misure di riduzione dei germi, revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine
2.1.7	Carne macinata	Conteggio delle colonie aerobiche ⁵⁰	5	2	5 × 10 ⁵ ufc/g	5 × 10 ⁶ ufc/g	ISO 4833	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime

⁴⁶ Qualora venga rilevata *Salmonella* spp., vengono poi sierotipizzati gli isolati *Salmonella* typhimurium e *Salmonella* enteritidis al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico di cui alla parte 1 numero 1.26.

⁴⁷ Cfr. nota a piè di pagina 42

⁴⁸ Cfr. nota a piè di pagina 43

⁴⁹ In ogni sessione di campionamento devono essere prelevate almeno 15 carcasse (tre da ogni allevamento) dopo il raffreddamento. Da ciascuna carcassa devono essere prelevati campioni di pelle di collo e di pelle di petto del peso di circa 10 g ciascuno. In ogni occasione i campioni di pelle di collo e di petto prelevati da tre carcasse devono essere aggregati, in modo da formare 5 campioni finali di 30 g.

⁵⁰ Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore.

		<i>E. coli</i> ⁵¹	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime
2.1.8	Carni separate meccanicamente	Conteggio delle colonie aerobiche	5	2	5×10^5 ufc/g	5×10^6 ufc/g	ISO 4833	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime
		<i>E. coli</i> ⁵²	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime
2.1.9	Preparazioni di carni	<i>E. coli</i> ⁵³			500 ufc/g	5000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della

⁵¹ *E. coli* è qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale.

⁵² Cfr. nota a piè di pagina 51

⁵³ Cfr. nota a piè di pagina 51

									scelta e/o dell'origine delle materie prime
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

PROGETTO

Interpretazione dei risultati delle prove relative a carni e prodotti a base di carne

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova, escluse le carcasse, per le quali i limiti si riferiscono a campioni aggregati.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

Enterobatteriacee e conteggio delle colonie aerobiche nelle carcasse di bovini, ovini, caprini, equini e suini:

- soddisfacente, se il log medio giornaliero è pari o inferiore a m,
- accettabile, se il log medio giornaliero è compreso tra m e M,
- insoddisfacente, se il log medio giornaliero è superiore a M.

Salmonella nelle carcasse:

- soddisfacente, se la presenza di *Salmonella* si rileva in un numero massimo c/n di campioni,
- insoddisfacente, se la presenza di *Salmonella* si rileva in un numero di campioni superiore a c/n.

Dopo ogni sessione di campionamento, si valutano i risultati degli ultimi 10 campionamenti per ottenere il numero n di campioni.

Campylobacter nelle carcasse di polli da ingrasso:

- soddisfacente, se il log medio giornaliero è pari o inferiore a m,
- accettabile, se il log medio giornaliero è compreso tra m e M,
- insoddisfacente, se il log medio giornaliero è superiore a M.

Calcolo del log medio giornaliero:

i risultati delle singole serie di campioni sono indicati come numero di ufc / g di campioni. Per ognuno di questi valori deve essere calcolato il logaritmo decimale (log). Mediante i cinque log delle cinque serie di prove si calcola la media aritmetica. Il risultato ottenuto costituisce il log medio giornaliero.

E. coli e conteggio delle colonie aerobiche nella carne macinata, nelle preparazioni a base di carne e nelle carni separate meccanicamente:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

2.2 Latte e prodotti lattiero-caseari

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ⁵⁴		Metodo di analisi di riferimento ⁵⁵	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.2.1	Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati ⁵⁶	Enterobatteriacee	5	0	10 ufc/ml		ISO 21528-2	Fine del processo di lavorazione	Controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione, nonché verifica della qualità delle materie prime
2.2.2	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico	<i>E. coli</i> ⁵⁷	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Fase del processo di lavorazione in cui si prevede che il numero di <i>E. coli</i> sia il più alto	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e della scelta delle materie prime
2.2.3	Formaggi a base di latte crudo	Stafilococchi coagulasi-positivi	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g	EN/ISO 6888-2	Fase del processo di lavorazione in cui si pre-	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e della scelta delle materie prime Se si rilevano valori superiori a 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta
2.2.4	Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore	Stafilococchi coagulasi-positivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2		

⁵⁴ Per i numeri 2.2.1, 2.2.8, 2.2.10 e 2.2.11: m = M

⁵⁵ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

⁵⁶ Il criterio non si applica ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.

⁵⁷ *E. coli* è qui utilizzato come indicatore del livello d'igiene.

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ⁵⁴		Metodo di analisi di riferimento ⁵⁵	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
	a quella della pastorizzazione ⁵⁹ e formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a una temperatura superiore a quella della pastorizzazione ⁶⁰							vede che il numero degli stafilococchi sia il più alto ⁵⁸	alle prove sulle enterotossine stafilococciche
2.2.5	Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a una temperatura più elevata di quella della pastorizzazione ⁶¹	Stafilococchi coagulasi-positivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione. Se si rilevano valori superiori a 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche

⁵⁹ Questo criterio non si applica se il responsabile è in grado di dimostrare, con soddisfazione delle autorità di esecuzione competenti, che il prodotto non presenta un rischio di contaminazione con l'enterotossina stafilococcica.

⁶⁰ Cfr. nota a piè di pagina 59

⁵⁸ In genere, per i formaggi a pasta molle e semidura durante la fase del processo «formaggio prima del bagno in salamoia», per i formaggi a pasta dura e extradura durante la fase «Inizio cottura» (estrarre solo i grani di formaggio)

⁶¹ Cfr. nota a piè di pagina 59

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ⁵⁴		Metodo di analisi di riferimento ⁵⁵	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.2.6	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	<i>E. coli</i> ⁶²	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e della scelta delle materie prime
2.2.7	Latte in polvere e siero di latte in polvere ⁶³	Enterobatteriacee	5	0	10 ufc/g		ISO 21528-2	Fine del processo di lavorazione	Controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione
		Stafilococchi coagulasi-positivi	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione. Se si rilevano valori superiori a 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche
2.2.8	Gelati ⁶⁴ e dessert a base di latte congelati	Enterobatteriacee	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g	ISO 21528-2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione

⁶² Cfr. nota a piè di pagina 57

⁶³ Cfr. nota a piè di pagina 56

⁶⁴ Solo i gelati contenenti costituenti provenienti dal latte.

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite ⁵⁴		Metodo di analisi di riferimento ⁵⁵	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.2.9	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobatteriacee	10	0	Assente in 10 g		ISO 21528-1	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione per minimizzare la contaminazione ⁶⁵
2.2.10	Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobatteriacee	5	0	Assente in 10 g		ISO 21528-1	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione per minimizzare la contaminazione
2.2.11	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi.	Presunto <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	EN/ISO 7932 ⁶⁶	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione. Prevenzione della ricontaminazione. Scelta delle materie prime

Interpretazione dei risultati delle prove relative a latte e prodotti lattiero-caseari

⁶⁵ Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a enterobatteriacee e *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*), a meno che non sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello della singola azienda. Se in un'unità campionaria di un'azienda sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra enterobatteriacee e *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) esiste una tale relazione.

⁶⁶ 1 ml di inoculo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

Interpretazione dei risultati delle prove relative a Latte e prodotti lattiero-caseari

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

Enterobatteriacee in alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

E. coli, enterobatteriacee (altre categorie alimentari) e stafilococchi coagulasi-positivi:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

Presunto *Bacillus cereus* in alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

2.3 Prodotti a base di uova

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite		Metodo di analisi di riferimento ⁶⁷	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.3.1	Ovoprodotti	Enterobatteriacee	5	2	10 ufc/g o ml	100 ufc/g o ml	ISO 21528-2	Fine del processo di lavorazione	Controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione

⁶⁷ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

Interpretazione dei risultati delle prove relative agli ovoprodotti

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

Enterobatteriacee in prodotti a base di uova:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

2.4 Prodotti della pesca

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite		Metodo di analisi di riferimento ⁶⁸	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.4.1	Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO/TS 16649-3	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione
		Stafilococchi coagulasi-positivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione

⁶⁸ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

Interpretazione dei risultati delle prove relative ai prodotti della pesca

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

E. coli in prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

Stafilococchi coagulasi-positivi in crostacei e molluschi cotti e sgusciati:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.

2.5 Ortaggi, frutta e prodotti derivati

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite		Metodo di analisi di riferimento ⁶⁹	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.5.1	Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e della scelta delle materie prime
2.5.2	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	<i>E. coli</i>	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e della scelta delle materie prime

⁶⁹ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

Interpretazione dei risultati delle prove relative a frutta, ortaggi e prodotti da essi ottenuti

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

E. coli in frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo) e in succhi di frutta e ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo):

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m ,
- accettabile, se un numero massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m ,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M .

2.6 Acqua minerale e acqua sorgiva

	Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limite		Metodo di analisi di riferimento ⁷⁰	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
			n	c	m	M			
2.6.1	Alla sorgente	Germi aerobi mesofili	5	0	20/ml		ISO 6222 a 22°C	La misurazione deve essere effettuata nelle 12 ore successive all'imbottigliamento. Mantenere a una temperatura costante di 4°C ± 1°C	Valori indicativi e non valori massimi
			5	0	5/ml		ISO 6222 a 37 °C		
2.6.2	Dopo l'imbottigliamento	Germi aerobi mesofili	5	0	100/ml		ISO 6222 a 22°C	La misurazione deve essere effettuata nelle 12 ore successive all'imbottigliamento. Mantenere a una temperatura costante di 4°C ± 1°C	
			5	0	20/ml		ISO 6222 a 37°C		
2.6.3	Alla sorgente e durante la commercializzazione	<i>Escherichia coli</i>	5	0	nn/250 ml		ISO 9308-1		Miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione per minimizzare la contaminazione
		Enterococchi	5	0	nn/250 ml		ISO 7899-2		
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	nn/250 ml		ISO 12780		
		Anaerobi sporigeni solfito-riduttori	5	0	nn/50 ml				

⁷⁰ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.
E. coli è qui utilizzato come indicatore del livello d'igiene.

PROGETTO

Parte 3: Disposizioni specifiche per la campionatura e l'esame dei germogli

- 3.1 Ai fini del presente paragrafo valgono le seguenti definizioni:
- a. *Partita*: la quantità di germogli o di semi destinati alla produzione di germogli aventi lo stesso nome tassonomico, spedita dallo stesso stabilimento alla stessa destinazione alla stessa data. I semi aventi diverso nome tassonomico che siano stati mischiati nella stessa confezione e destinati a germinare insieme, nonché i loro germogli, sono ugualmente considerati una sola partita.
 - b. *Spedizione*: l'invio di una o più partite.
- 3.2 Prova preliminare effettuata su un lotto di semi
- 3.2.1 Le imprese produttrici di germogli devono effettuare una prova preliminare su un campione rappresentativo di tutte le partite di semi.
- 3.2.2 Un campione rappresentativo deve comprendere almeno lo 0,5% del peso della partita di semi in sottocampioni di 50 g o deve essere scelto in base a una strategia strutturata di campionatura statisticamente equivalente.
- 3.2.3 Ai fini delle prove preliminari l'impresa deve fare germinare i semi del campione rappresentativo alle stesse condizioni del resto della partita di semi destinati alla germinazione.
- 3.2.4 È possibile rinunciare alla prova preliminare effettuata su un lotto di semi se:
- a. l'autorità competente ha accertato che l'impresa attua un sistema di gestione della sicurezza alimentare che, nel processo di produzione, prevede fasi in grado di ridurre il rischio microbiologico; e
 - b. i dati storici dimostrano che, negli ultimi sei mesi, tutte le partite dei diversi tipi di germogli fabbricati dall'impresa rispettano i criteri di sicurezza alimentare di cui all'allegato 1 parte 1 numeri 1.18 e 1.27.
- 3.3. Campionatura e analisi dei germogli e dell'acqua d'irrigazione usata
- 3.3.1 Le imprese produttrici di germogli devono prelevare campioni per i test microbiologici nella fase in cui la probabilità di trovare *E. coli* produttori di tossine Shiga (STEC) e *Salmonella* spp. è maggiore e, comunque, non prima di 48 ore dopo l'inizio del processo di germinazione.
- 3.3.2 I campioni di germogli devono essere analizzati in conformità ai requisiti di cui all'allegato 1 parte 1 numeri 1.18 e 1.27.
- 3.3.3 Tuttavia, un'impresa produttrice di germogli avente un piano di campionatura che indichi le procedure di campionatura e i punti di prelievo del campione dell'acqua d'irrigazione usata, può sostituire le prescrizioni di campionatura di cui all'allegato 1 parte 1 numeri 1.18 e 1.27 con l'analisi di cinque campioni di 200 ml dell'acqua utilizzata per l'irrigazione dei germogli. In questo caso, all'analisi dell'acqua che era stata usata per irrigare i germogli si applicano i suddetti requisiti con il limite di assenza in 200 ml.

- 3.3.4 Quando una partita di semi viene provata per la prima volta, le imprese possono commercializzare i germogli solo se i risultati delle analisi microbiologiche soddisfano i requisiti di cui all'allegato 1 parte 1 numeri 1.18 e 1.27 o il limite di assenza in 200 ml se analizzano l'acqua usata per l'irrigazione.
- 3.4. Frequenza della campionatura
- 3.4.1 Le imprese produttrici di germogli devono prelevare campioni per le analisi microbiologiche almeno una volta al mese nella fase in cui la probabilità di trovare *E. coli* produttori di tossine Shiga (STEC) e *Salmonella* spp. è maggiore e, comunque, non prima di 48 ore dopo l'inizio del processo di germinazione.
- 3.4.2 La frequenza della campionatura può essere ridotta se:
- l'autorità competente ha accertato che l'impresa attua un sistema di gestione della sicurezza alimentare che, nel processo di produzione, prevede fasi in grado di ridurre il rischio microbiologico; e
 - i dati storici dimostrano che, negli ultimi sei mesi, tutte le partite dei diversi tipi di germogli fabbricati dall'impresa rispettano i criteri di sicurezza alimentare di cui all'allegato 1 parte 1 numeri 1.18 e 1.27.

Allegato 2
(art. 25 cpv. 7)

Prescrizioni sul controllo delle temperature delle derrate alimentari surgelate nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione

1. Controllo e registrazione delle temperature

1.1 I mezzi di trasporto e i locali di immagazzinamento e di conservazione delle derrate alimentari surgelate devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione che misurino, con frequenza e a intervalli regolari, la temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti surgelati.

1.2 Tutti gli strumenti di misurazione utilizzati per misurare la temperatura devono essere conformi alle norme EN 12830, EN 13485 ed EN 13486⁷¹.

1.3 Le registrazioni delle temperature devono essere datate e conservate dal responsabile dell'impresa alimentare per almeno un anno o, a seconda della natura e della durata di conservazione della derrata alimentare surgelata, per un periodo più lungo.

2. Deroghe

2.1 Nelle aziende di vendita al dettaglio la temperatura dell'aria nei banchi espositori può essere unicamente misurata da almeno un termometro facilmente visibile.

2.2 Nel caso di banchi espositori aperti:

- a. la linea di carico massimo del banco espositore è indicata chiaramente;
- b. il termometro è collocato a livello di suddetta linea.

2.3 Nelle aziende di vendita al dettaglio con impianti di refrigerazione di dimensioni inferiori a 10 m³, l'autorità competente può consentire che la temperatura dell'aria sia misurata anche in questo caso con un termometro facilmente visibile.

⁷¹ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

Allegato 3
(art. 66 cpv. 3)

Prescrizioni per le analisi

1. Le analisi menzionate nell'articolo 66 capoverso 3 devono includere:
 - a. le prove per determinare le caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, quali pH, aw, contenuto salino, concentrazione di conservanti e tipo di sistema di confezionamento, tenendo conto delle condizioni di lavorazione e di conservazione, delle possibilità di contaminazione e della conservabilità prevista, e
 - b. la letteratura scientifica disponibile e i dati di ricerca sulle caratteristiche di sviluppo e di sopravvivenza dei microrganismi in questione.
2. Se necessario in base agli studi summenzionati, il responsabile deve effettuare ulteriori analisi, che possono comprendere:
 - a. modelli matematici predittivi stabiliti per la derrata alimentare in esame, utilizzando fattori critici di sviluppo o di sopravvivenza per i microrganismi in questione presenti nel prodotto;
 - b. prove per determinare la capacità dei microrganismi in questione, debitamente inoculati, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili;
 - c. studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza dei microrganismi che possono essere presenti nel prodotto in questione durante il periodo di conservabilità, in condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.
3. Gli studi summenzionati devono tenere conto della variabilità intrinseca in funzione del prodotto, dei microrganismi in questione e delle condizioni di lavorazione e conservazione.

**Ordinanza del DFI
sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti
alla preparazione di derrate alimentari
(OPrTec)**

del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visti gli articoli 24, 27 capoverso 4 lettera b e 35 capoversi 4 e 5 dell'ordinanza del ... sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso,¹ (ODerr),
ordina:

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo di applicazione

¹ La presente ordinanza disciplina:

- a. le condizioni di impiego per:
 - 1. i procedimenti biologici, chimici e fisici per prolungare la conservabilità delle derrate alimentari,
 - 2. i procedimenti per aumentare la sicurezza igienico-microbiologica delle derrate alimentari;
- b. l'uso di enzimi e solventi da estrazione nelle derrate alimentari.

² La presente ordinanza non si applica:

- a. ai procedimenti di cui al capitolo 4 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici del ...²;
- b. agli enzimi alimentari utilizzati per la fabbricazione di additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici;
- c. ai solventi da estrazione che vengono usati durante la fabbricazione di additivi alimentari, sostanze nutritive o sostanze di cui all'ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, sali minerali e determinate altre sostanze alle derrate alimentari del ...³, purché tali sostanze non siano contenute in uno degli elenchi dell'allegato 1;

¹ RS ...

² RS ...

³ RS ...

- d. alle colture microbiche tradizionalmente utilizzate nella produzione di derrate alimentari e che possono produrre enzimi ma non sono utilizzate in modo specifico per produrli.

³ Sono fatti salvi:

- a. i requisiti specifici di cui all'ordinanza del DFI del ...⁴sui nuovi tipi di derrate alimentari;
- b. le disposizioni sull'uso di enzimi alimentari secondo la legislazione speciale;
- c. le disposizioni particolari sull'uso di enzimi alimentari per scopi non coperti dalla presente ordinanza.

Art. 2 Definizioni

Nella presente ordinanza s'intende per

- a. *enzima alimentare*: un prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti da essi derivati, nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi e:
 - 1. contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica; e
 - 2. aggiunto a derrate alimentari per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o deposito delle stesse;
- b. *preparato di enzima alimentare*: preparato che consiste in uno o più enzimi alimentari in cui sono incorporate sostanze quali additivi alimentari o altri ingredienti alimentari per facilitare la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione degli enzimi alimentari;
- c. *solvente*: qualsiasi sostanza atta a dissolvere una derrata alimentare o qualsiasi componente di una derrata alimentare, compresi gli agenti contaminanti presenti nel o sulla derrata alimentare;
- d. *solvente da estrazione*: solventi che:
 - 1. sono impiegati nel corso di un procedimento di estrazione durante la lavorazione di materie prime, di derrate alimentari o di loro componenti o ingredienti, vengono rimossi dal prodotto finito e
 - 2. possono condurre alla presenza, non intenzionale ma inevitabile tecnicamente, di residui o di derivati nella derrata alimentare o negli ingredienti.

⁴ RS ...

Sezione 2: Procedimenti atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica

Art. 3 Disposizioni comuni

¹ Il responsabile di un'azienda alimentare deve garantire che durante l'applicazione di trattamenti e procedimenti tecnologici atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica:

- a. le derrate alimentari sottoposte a questi trattamenti rimangano ineccepibili per la salute; e
- b. la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari siano modificate il meno possibile.

² L'applicazione dei procedimenti e dei trattamenti deve essere integrata nell'ambito del controllo autonomo nella buona prassi di fabbricazione (BPF) e nelle procedure del protocollo di analisi dei pericoli e controllo dei punti critici (Hazard Analysis and Critical Control Points, sistema HACCP).

³ Per l'applicazione di procedimenti e trattamenti si applicano le condizioni di impiego di cui all'allegato 2.

Art. 4 Irradiazione di derrate alimentari

¹ Le derrate alimentari e gli ingredienti possono essere irradiati secondo le prescrizioni dell'allegato 3 a condizioni che il trattamento con radiazioni ionizzanti serva per uno degli scopi seguenti:

- a. ridurre i microorganismi patogeni;
- b. ridurre il deterioramento delle derrate alimentari ritardando o arrestando il processo di decomposizione e distruggendo i microorganismi che ne sono responsabili;
- c. ridurre le perdite di derrate alimentari per maturazione, crescita o germinazione precoci;
- d. disinfestare le derrate alimentari dagli organismi nocivi per le piante o per i prodotti di origine vegetale.

² Non è considerato trattamento con radiazioni ionizzanti l'irradiazione di derrate alimentari mediante apparecchi di misurazione o di verifica se:

- a. la dose assorbita non supera:
 1. 0,01 Gy nel caso di apparecchi di verifica a neutroni,
 2. 0,5 Gy nel caso di altri apparecchi; e
- b. l'energia massima della radiazione non supera:
 1. 10 MeV nel caso dei raggi X,
 2. 14 MeV nel caso dei neutroni,
 3. 5 MeV negli altri casi.

Art. 5 Trattamento delle derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale

b. Per trattare le derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale diversi dal risciacquo con acqua potabile sono ammessi i procedimenti di cui all'allegato 4.

Art. 6 Caratterizzazione

Le derrate alimentari che sono state trattate con un procedimento atto a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica devono recarne menzione ai sensi dell'allegato 2 parte A numero 1 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OIDerr) del ...⁵.

Sezione 3 Enzimi e solventi da estrazione**Art. 7** Presupposti per l'uso di enzimi

¹ Gli enzimi alimentari possono essere immessi sul mercato e aggiunti alle derrate alimentari come tali secondo la buona prassi di fabbricazione.

² Essi possono essere utilizzati alle seguenti condizioni:

- a. l'enzima non presenta pericoli per la salute dei consumatori nella quantità proposta e sulla base dei dati scientifici noti;
- b. per l'uso dell'enzima è presente una sufficiente necessità tecnologica;
- c. l'uso dell'enzima non inganna i consumatori, in particolare per quanto riguarda la freschezza, la qualità e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati nonché la genuinità, il procedimento di fabbricazione o il valore nutritivo del prodotto.

Art. 8 Presupposti per l'uso di enzimi

Le sostanze elencate nell'allegato 1 possono essere utilizzate come solventi da estrazione nella fabbricazione di derrate alimentari o di loro ingredienti secondo le condizioni di impiego indicate in detto allegato e tenendo conto delle quantità massime di residui.

Art. 9 Presupposti per l'uso di enzimi

Se gli enzimi alimentari o preparati di enzimi alimentari sono consegnati come tali ai consumatori, sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 OID ⁶, anche le seguenti informazioni:

- a. la denominazione dei singoli enzimi alimentari o, in assenza di tale denominazione, la denominazione generalmente accettata in base alla nomenclatura dell'Unione internazionale di biochimica e biologia molecolare⁷;

⁵ RS ...

⁶ RS ...

- b. la dicitura «per uso alimentare», «per uso alimentare limitato», ovvero un'indicazione più precisa in merito all'uso alimentare previsto.

Art. 10 Caratterizzazione degli enzimi alimentari e dei preparati di enzimi alimentari non immessi al consumo in forma originaria

¹ Se gli enzimi alimentari e i preparati di enzimi alimentari non immessi al consumo vengono venduti singolarmente o in commistione con altri enzimi alimentari o preparati di enzimi alimentari ovvero con altri ingredienti, la confezione o il contenitore deve esibire, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettere e–g, k e p OID⁸, anche le seguenti informazioni:

- a. la denominazione dei singoli enzimi alimentari, una denominazione commerciale che contenga la denominazione dei singoli enzimi alimentari o, in assenza di tale denominazione, la denominazione generalmente accettata in base alla nomenclatura dell'Unione internazionale di biochimica e biologia molecolare⁹;
- b. la dicitura «per uso alimentare», «per uso alimentare limitato», ovvero un'indicazione più precisa in merito all'uso alimentare previsto;
- c. la concentrazione massima dei singoli componenti o dei singoli gruppi di componenti che sono soggetti a una limitazione quantitativa nelle derrate alimentari; se la concentrazione massima vale per un gruppo di componenti che vengono utilizzati singolarmente o insieme, la percentuale comune può essere indicata come un unico valore; la limitazione quantitativa va espressa in cifre o «secondo la buona prassi di fabbricazione».
- d. indicazioni adeguate formulate in modo chiaro e facilmente comprensibile che consentano all'acquirente di rispettare le disposizioni in materia di enzimi alimentari;
- e. le attività degli enzimi alimentari;
- f. un elenco di tutti gli ingredienti e componenti nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale;
- g. eventualmente indicazioni di cui all'articolo 11 OID in merito agli enzimi alimentari o ad altre sostanze cui si fa riferimento nel presente articolo.

² È sufficiente che le informazioni di cui al capoverso 1 lettere c, d ed f e di cui all'articolo 3 capoverso 1 lettere f, g, k, e p OID siano riportate solamente nei documenti di accompagnamento della merce da esibire all'atto della consegna, purché sulla confezione o sul contenitore del prodotto in questione sia riportata in un punto ben visibile la menzione «non destinato alla vendita al dettaglio».

⁷ La nomenclatura è reperibile in Internet presso l'Unione internazionale di biochimica e biologia molecolare (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) all'indirizzo www.iubmb.org.

⁸ RS ...

⁹ La nomenclatura è reperibile in Internet presso l'Unione internazionale di biochimica e biologia molecolare (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) all'indirizzo www.iubmb.org.

³ In caso di trasporto di enzimi alimentari e preparati di enzimi alimentari in cisterne, è sufficiente che le indicazioni di cui al capoverso 1 siano riportate solamente nei documenti di accompagnamento della merce da esibire all'atto della consegna.

Sezione 4: Adeguamento degli allegati

Articolo 11

L'USAV adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Sezione 5: Disposizioni finali

Art. 12 Disposizioni transitorie

Per le disposizioni transitorie si rimanda all'articolo 90 ODerr.

Art. 13 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1
(art. 1 cpv. 2 lett. c e art. 8)

Solventi da estrazione che possono essere utilizzati nel trattamento di materie prime, di derrate alimentari o di loro componenti o ingredienti

1 Solventi da estrazione da utilizzare rispettando la buona prassi di fabbricazione, per tutti gli usi¹⁰

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Propano |
| 2 | Butano |
| 3 | Acetato di etile |
| 4 | Etanolo |
| 5 | Anidride carbonica |
| 6 | Acetone ¹¹ |
| 7 | Protossido d'azoto |

¹⁰ La buona prassi di fabbricazione si intende rispettata se l'uso di un solvente da estrazione comporta soltanto la presenza di residui o di derivati e inoltre in quantità tecnicamente inevitabili e tali da non presentare rischi per la salute umana.

¹¹ L'impiego di acetone nella raffinazione dell'olio di sansa di oliva è vietato.

2 Solventi da estrazione di cui sono specificate le condizioni di impiego

Designazione	Condizioni d'impiego (descrizione sommaria dell'estrazione)	Quantità massime di residui nelle derrate alimentari o nei loro ingredienti
Esano ¹²	Produzione o frazionamento di grassi e oli e produzione di burro di cacao	1 mg/kg nel grasso o olio o nel burro di cacao
	Preparazione di prodotti a base di proteine sgrassate e di farine sgrassate	10 mg/kg nelle derrate alimentari contenenti il prodotto a base di proteine sgrassate e le farine sgrassate 30 mg/kg nei prodotti sgrassati di soia venduti al consumatore finale
	Preparazione di germi di cereali sgrassati	5 mg/kg nei germi di cereali sgrassati
	Decaffeinizzazione o eliminazione delle sostanze irritanti e amare del caffè e del tè	20 mg/kg nel caffè o nel tè
Acetato di metile	Produzione di zucchero da melasse	1 mg/kg nello zucchero
Etilmetilchetone ¹³	Frazionamento di grassi e oli	5 mg/kg nel grasso o olio
	Decaffeinizzazione o eliminazione delle sostanze	20 mg/kg nel caffè o nel tè

¹² Esano: prodotto commerciale consistente essenzialmente di idrocarburi aciclici saturi, contenenti sei atomi di carbonio, che distilla fra 64 °C e 70 °C. L'impiego combinato dell'esano e dell'etilmetilchetone è vietato.

¹³ La presenza di n-esano in questo solvente non deve superare 50 mg/kg. L'impiego combinato dell'esano e dell'etilmetilchetone è vietato.

	irritanti e amare del caffè e del tè	
Diclorometano	Decaffeinizzazione o eliminazione delle sostanze irritanti e amare del caffè e del tè	2 mg/kg nel caffè torrefatto e 5 mg/kg nel tè
Metanolo	Per tutte le condizioni di impiego	10 mg/kg
Propanolo-2	Per tutte le condizioni di impiego	10 mg/kg
Etere dietile	Preparazione di prodotti a base di proteine sgrassate di origine animale	0,009 mg/kg in un prodotto a base di proteine sgrassate

3 Solventi da estrazione le cui condizioni di impiego sono precisate

Designazione	Quantità massime di residui nella derrata alimentare dovuti all'impiego di solventi da estrazione nella preparazione degli aromatizzanti a base di aromi naturali
Etere dietile	2 mg/kg
Esano ¹⁴	1 mg/kg
Cicloesano	1 mg/kg
Acetato di metile	1 mg/kg

¹⁴ È proibito l'impiego contemporaneo di esano e di etilmetilchetone.

Butan-1-olo	1 mg/kg
Butan-2-olo	1 mg/kg
Etilmetilchetone ¹⁵	1 mg/kg
Diclorometano	0,02 mg/kg
Propan-1-olo	1 mg/kg
1,1,1,2-tetrafluoroetano	0,02 mg/kg
Metanolo	1,5 mg/kg
Propanolo-2	1 mg/kg

¹⁵ È proibito l'impiego contemporaneo di esano e di etilmetilchetone.

Condizioni di impiego dei procedimenti atti a prolungare la conservabilità e ad aumentare la sicurezza igienico-microbiologica

1. Se non indicato diversamente, il procedimento o il trattamento descritto può essere applicato alle derrate alimentari fresche.
2. I vari strumenti utilizzati devono essere conformi ai requisiti dell'ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti del ...¹⁶.

Procedura

1. Trattamento di derrate alimentari con alta pressione

Condizioni d'impiego

Trattamento di preparati a base di frutta secondo la Decisione 2001/424/CE¹⁷; trattamento di paste di frutta e di verdura con 6 kbar; trattamento di prodotti a base di carne con 3 – 6 kbar;

Limiti di impiego

2. Trattamento di derrate alimentari con fagi (Listex)

Una sospensione di batteriofagi che si moltiplicano nelle cellule ospiti, vale a dire i batteri *Listeria* e soprattutto il *Listeria monocytogenes*, distruggendoli in modo mirato. Il prodotto può essere impiegato nella fabbricazione di formaggio come misura profilattica contro le listerie. La principale area d'impiego deve

¹⁶ RS ...

¹⁷ Decisione 2001/424/CE della Commissione, del 23 maggio 2001, che autorizza l'immissione sul mercato di preparati a base di frutta pastorizzati prodotti mediante pastorizzazione ad alta pressione in virtù del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, versione della GU L 151 del 07.06.2001, pag. 42.

tuttavia essere la prevenzione delle contaminazioni e non il trattamento successivo.

PROGETTO

Prescrizioni tecniche per l'irradiazione

1 Fonti di radiazioni ionizzanti

Le derrate alimentari possono essere trattate soltanto con i seguenti tipi di radiazioni ionizzanti:

- a. raggi gamma emessi da radionuclidi ^{60}Co o ^{137}Cs ;
- b. raggi X emessi da sorgenti artificiali attivate ad un livello energetico nominale (quantum massimo di energia) pari o inferiore a 5 MeV;
- b. elettroni emessi da sorgenti artificiali attivate a un livello energetico nominale (quantum massimo di energia) pari o inferiore a 10 MeV.

2 Dose globale massima assorbita

La dose globale media assorbita in totale non deve superare 10 kGy.

3 Dosimetria: Dose globale media assorbita

3.1 Per determinare il grado di integrità della derrata alimentare trattata con una dose globale media pari o inferiore a 10 kGy, possiamo assumere che tutti gli effetti chimici da radiazione in questa particolare gamma di dosi siano direttamente proporzionali alla dose

3.2 La dose globale media D della derrata alimentare trattata viene determinata con l'equazione integrale che segue:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

M = massa totale del campione trattato

p = densità locale nel punto (x,y,z)

d = dose locale assorbita nel punto (x,y,z)

$dV = dx dy dz$ elemento infinitesimale di volume che nei casi reali è costituito da frazioni di volume.

3.3 Per prodotti omogenei o per prodotti sfusi con densità globale omogenea, la dose globale media assorbita può essere determinata direttamente inserendo un numero adeguato di dosimetri in punti scelti a caso ma oculatamente distribuiti in tutto il volume dei prodotti. Dalla distribuzione della dose così rilevata si può calcolare un valore medio che è la dose globale media assorbita.

3.4 Se la forma della curva di distribuzione delle dosi all'interno del prodotto è ben costruita, si possono individuare i punti di dose massima e minima. Le misurazioni della distribuzione delle dosi in questi due punti in una serie di campioni del prodotto possono essere utilizzate per ottenere una stima della dose globale media.

3.5 In alcuni casi, la media dei valori della dose minima (D_{min}) e massima (D_{max}) rappresenta una buona stima della dose globale media, cioè

$$\text{die durchschnittliche Gesamtdosis} \approx \frac{D_{max} + D_{min}}{2}$$

Das Verhältnis $\frac{D_{max}}{D_{min}}$ sollte 3 nicht übersteigen.

4. Procedimento

4.1 Prima di iniziare in modo regolare l'irradiazione di una determinata categoria di derrate alimentari in un impianto di irradiazione, si determinano le dosi minime e massime mediante una serie di misurazioni dosimetriche effettuate in tutto il volume del prodotto. Queste vanno ripetute un numero di volte sufficiente (ad esempio 3-5) per tener conto delle variazioni di densità o di geometria del prodotto.

4.2 Le misurazioni vanno ripetute ogniqualvolta variano il prodotto, la sua geometria o le condizioni di irradiazione.

4.3 Durante il trattamento si effettuano misurazioni dosimetriche di routine per garantire che non vengano superati i valori limite della dose. Le misurazioni vanno effettuate collocando dei dosimetri nelle posizioni di dose massima o minima oppure in una posizione di riferimento. La dose nella posizione di riferimento deve essere quantitativamente legata al valore massimo e minimo. La posizione di riferimento va localizzata in un punto opportuno all'interno o sulla superficie del prodotto, dove prevalgono bassi gradienti di dose.

4.4 Le misurazioni dosimetriche di routine vanno effettuate in ciascuna partita e a intervalli regolari durante la produzione.

4.5 Nel caso in cui si irradiano prodotti fluidi non imballati, non è possibile determinare la posizione della dose minima e di quella massima. Per determinare i valori estremi della dose è preferibile effettuare delle misurazioni con il dosimetro in punti scelti a caso.

4.6 La misurazione delle dosi va effettuata impiegando sistemi dosimetrici riconosciuti e deve essere riferita a standard primari.

4.7 Durante l'irradiazione, alcuni parametri dell'impianto devono essere controllati e registrati in continuazione. Per gli impianti a radionuclidi, i parametri comprendono la velocità di trasporto del prodotto o il tempo trascorso nella zona di irradiazione e l'indicazione esatta della corretta posizione della sorgente. Per gli impianti con acceleratore, i parametri comprendono la velocità di trasporto e il livello di energia, la corrente elettronica e la larghezza dell'analizzatore dell'impianto.

Allegato 4
(art. 5)

Procedure ammesse per il trattamento di derrate alimentari di origine animale con procedimenti di decontaminazione superficiale diversi dal risciacquo con acqua potabile

Procedura

Condizioni d'impiego

Limiti di impiego

1 Impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale di carcasse di bovini

Fa stato il regolamento (UE) n. 101/2013¹⁸

¹⁸ Regolamento (UE) n. 101/2013 della Commissione del 4 febbraio 2013 relativo all'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale delle carcasse di bovini, versione della GU L 34 del 5.2.2013, pag. 1.

PROGETTO

**Ordinanza dell'USAV
concernente le condizioni per l'importazione e l'immissione
sul mercato di derrate alimentari a seguito dell'incidente
verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl**

del...

*L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV),
visto l'articolo 83 dell'ordinanza del ...¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
(ODerr),
visto l'articolo 5 dell'ordinanza del DFI del ...² sui contaminanti,
ordina:*

Art. 1 Campo di applicazione

La presente ordinanza fissa le condizioni per l'importazione e l'immissione sul mercato delle derrate alimentari contaminate da cesio 134 e 137 a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl.

Art. 2 Valori massimi accumulati di cesio 134 e 137

Al momento dell'immissione sul mercato, i valori massimi accumulati di cesio 134 e 137 sono i seguenti:

- a. 370 Bq/kg per:
 - 1. il latte, compreso il latte acidulato, acidificato o fermentato,
 - 2. la panna, compresa la panna acidulata, acidificata o fermentata,
 - 3. il latticello,
 - 4. lo yogurt,
 - 5. il kefir,
 - 6. il siero di latte (latticello dolce, scotta);
- b. 370 Bq/kg per le derrate alimentari destinate all'alimentazione particolare dei lattanti di età fino a sei mesi;
- c. 600 Bq/kg per tutte le altre derrate alimentari.

RS ...

¹ RS ...

² RS ...

Art. 3 Certificato di esportazione

¹ Le derrate alimentari di cui all'allegato 1 provenienti dai Paesi elencati nell'allegato 2 possono essere importate in Svizzera solo se accompagnate da un certificato di esportazione conforme all'allegato III del regolamento (CE) n. 1635/2006³.

² Il certificato di esportazione deve essere redatto in una lingua ufficiale svizzera o in inglese.

Art. 4 Controlli all'importazione

¹ I controlli ufficiali all'importazione comprendono:

- a. un controllo sistematico dei documenti per ogni partita di merci di cui all'articolo 3;
- b. un controllo fisico sistematico sotto forma di prelievo e analisi di campioni per accertare la presenza di cesio 134 e di cesio 137, per ogni partita di merci di cui all'articolo 3 di peso superiore a 10 kg;
- c. un controllo effettuato a campione per tutte le altre derrate alimentari.

² L'autorità di esecuzione rilascia una partita soltanto se il controllo dei documenti e il controllo fisico hanno rivelato che la derrata alimentare non conteneva livelli di cesio 134 e cesio 137 superiori ai valori massimi fissati all'articolo 2.

Art. 5 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il ...

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria:

Hans Wyss

³ Regolamento (CE) n. 1635/2006 della Commissione, del 6 novembre 2006, che determina le modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio relativo alle condizioni d'importazione di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, GU L 306 del 7.11.2006, pag. 3; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 519/2013, GU L 158 del 10.6.2013, pag. 74.

Allegato I
(art. 3, cpv. 1)

Derrate alimentari che devono essere accompagnate da un certificato di esportazione

1. Funghi, freschi o refrigerati, diversi dai funghi coltivati.
2. Funghi (non cotti o cotti in acqua o al vapore), congelati, diversi dai funghi coltivati.
3. Funghi temporaneamente conservati (per esempio, mediante anidride solforosa o in acqua salata, solforata o addizionata di altre sostanze atte ad assicurarne la conservazione), ma non adatti all'alimentazione nello stato in cui sono presentati, diversi dai funghi coltivati.
4. Funghi secchi, interi o tagliati in pezzi o a fette oppure tritati o polverizzati, ma non altrimenti preparati, diversi dai funghi coltivati.
5. Funghi, preparati o conservati in aceto o acido acetico, diversi dai funghi coltivati.
6. Funghi, preparati o conservati ma non in aceto o acido acetico, diversi dai funghi coltivati.

Allegato 2
(art. 3 cpv. 1)

Paesi per i quali è necessario un certificato di esportazione

1. Albania
2. Ex Repubblica jugoslava di Macedonia
3. Bielorussia
4. Bosnia-Erzegovina
5. Moldova
6. Montenegro
7. Norvegia
8. Paesi membri dell'Unione europea
9. Russia
10. Serbia
11. Turchia
12. Ucraina

PROGETTO