

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)808

Vol. 1968/0140

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(68) 808 def.

Bruxelles, 25 ottobre 1968

Proposta di

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

relativa al ravvicinamento delle legislazioni
degli Stati membri in materia di estratto
di carne, estratto di lievito, estratto
di proteine, condimento per minestre ed
altre vivande, preparati per brodo,
minestre e salse a base di carne

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

COM(68) 808 def.

Gli Stati membri sono stati consultati durante le seguenti riunioni:

a) Gruppo di lavoro "Legislazione sugli alimenti"

Riunione dei giorni 18 e 19 gennaio 1967

b) Sottogruppo "Estratti alimentari e prodotti affini"

Riunione dei giorni 6 e 7 ottobre 1964

26 e 27 gennaio 1965

24 e 25 giugno 1965

17 e 18 gennaio 1966

21 e 22 aprile 1966

15 e 16 novembre 1966

10 e 11 gennaio 1967

16 e 17 ottobre 1967

Breve riassunto del progetto di direttiva

La direttiva definisce i diversi prodotti le cui regolamentazioni debbono essere armonizzate, stabilisce la loro composizione, determina le sostanze che possono essere aggiunte durante la loro fabbricazione, le condizioni d'impiego nonché le norme relative alla loro etichettatura.

Consultazione del Parlamento Europeo e del Comitato economico e sociale

Poiché la proposta di direttiva si basa sull'articolo 100 del Trattato e la sua esecuzione importa in taluni Stati membri una modificazione delle disposizioni legislative, la consultazione del Parlamento e del Comitato economico e sociale è obbligatoria.

Proposta di

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di estratto di carne, estratto di lievito, estratto di proteine, condimento per minestre ed altre vivande, preparati per brodo, minestre e salse a base di carne

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' EUROPEE,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea e in particolare l'articolo 100,

Vista la proposta della Commissione,

Visto il parere del Parlamento Europeo,

Visto il parere del Comitato economico e sociale,

Considerando che le legislazioni degli Stati membri definiscono la composizione degli estratti di carne, di lievito e di proteine, del condimento per minestre ed altre vivande, dei preparati per brodo, delle minestre e delle salse a base di carne, stabiliscono le sostanze di cui possono essere addizionati nella lavorazione e prescrivono norme particolari per la loro etichettatura;

Considerando che le differenze attualmente esistenti fra le legislazioni ostacolano la libertà di circolazione dei prodotti citati e possono esporre le imprese a condizioni di concorrenza ineguali e hanno pertanto un'incidenza diretta sull'instaurazione e sul funzionamento del mercato comune;

Considerando che è pertanto necessario stabilire, a livello comunitario, la composizione di detti prodotti, le sostanze che possono essere aggiunte durante la loro fabbricazione e le condizioni cui deve essere sottoposta tale aggiunta, nonché le norme cui deve rispondere la loro etichettatura;

Considerando che la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni nonché dei metodi d'analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione di detti prodotti, nonché gli eventuali complementi o modifiche da apportare, sulla base dei risultati delle ricerche scientifiche e tecniche, all'elenco delle sostanze di cui possono essere addizionati nel corso della loro fabbricazione, costituiscono misure d'applicazione di carattere tecnico e che conviene pertanto affidarne l'adozione alla Commissione, per semplificare ed accelerare la procedura;

Considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione determinate competenze per l'attuazione delle norme stabilite nel settore degli alimenti, è opportuno prevedere una procedura che concreti una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del Comitato permanente degli alimenti, istituito con decisione del Consiglio del

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

.../...

Articolo 1

Gli Stati membri non possono, per motivi riguardanti la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, di condizionamento e l'etichettatura, vietare od ostacolare il commercio, con le denominazioni ad esse riservate, dei prodotti elencati nell'allegato I, se questi corrispondono alle definizioni e alle norme comuni previste nella presente direttiva e nei suoi allegati.

Articolo 2

1. Gli Stati membri adottano ogni misura necessaria affinché le denominazioni elencate nell'allegato I possano essere utilizzate in commercio soltanto per designare i prodotti definiti in tale allegato.

2. Essi adottano ogni misura necessaria affinché i prodotti elencati nell'allegato I, paragrafi da 5 a 11 possano essere immessi in commercio con le denominazioni ad essi riservate, soltanto se per prepararli in modo da renderli atti al consumo diretto, è sufficiente aggiungervi acqua ed eventualmente riscaldarli o cuocerli.

Articolo 3

1. Gli Stati membri autorizzano l'impiego, nei prodotti definiti nell'allegato I, degli additivi elencati nell'allegato II. Essi adottano le misure necessarie affinché nel prodotto finito non siano superate le percentuali stabilite in tale allegato. Essi vietano l'impiego di qualsiasi altro additivo.

2. Per quanto riguarda il trattamento delle materie prime con additivi diversi da quelli elencati nell'allegato II, ciascuno Stato membro consente, nei prodotti definiti nell'allegato I e fabbricati all'interno della Comunità la presenza di residui del trattamento autorizzato dalla legislazione dello Stato membro d'origine.

Tuttavia, le eventuali tracce di anidride solforosa provenienti da uno dei trattamenti di cui al precedente comma non possono superare i 20 mg per litro di prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso, e i 50 mg nel caso di minestre a base di frutta secca ed aventi sapore dolce.

Articolo 4

1. Fatte salve le misure che il Consiglio adotterà in materia di etichettatura degli alimenti, gli Stati membri adottano ogni misura necessaria af-

finché i prodotti definiti nell'allegato I possano essere immessi in commercio soltanto se i loro recipienti, i loro involucri e le loro etichette recano, ben visibili, a caratteri leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione ad essi riservata; tuttavia, le denominazioni dei prodotti definiti nell'allegato I, paragrafi 4, 5, 6, 7, 8, 10 e 11 possono figurare qualora sia utilizzata una delle denominazioni tradizionali elencate nell'allegato III;
- b) le istruzioni d'uso per i prodotti definiti nell'allegato I, paragrafi da 5 a 11;
- c) il peso netto, espresso in grammi e in chilogrammi, per i prodotti definiti nell'allegato I, paragrafi 1, 2 e 3, il volume per il prodotto definito nell'allegato I, paragrafo 4, e per gli altri prodotti definiti in detto allegato, il volume del prodotto, dopo la preparazione effettuata secondo le istruzioni per l'uso, espresso in litri o frazioni di litro; qualora lo stesso volume è indicato anche con il numero di piatti o di tazze, l'unità "piatto" deve corrispondere ad una capienza minima di 250 cc; l'unità "tazza" ad una capienza minima di 150 cc e l'unità "tazzina", riservata alle minestre esotiche, ad una capienza minima di 100 cc;
- d) per i prodotti definiti nell'allegato I, paragrafo 10, la menzione in ordine decrescente secondo la quantità presente, dei seguenti componenti: sostanze grasse, carne o pesce, leguminose, altre verdure, cereali o prodotti a base di cereali, fra cui le paste alimentari, latte o prodotti derivati;
- e) per i prodotti contenenti una o più sostanze fra quelle elencate nell'allegato II, capitolo da I a III, secondo il caso, la menzione "colorato", "con antiossidanti", "con emulsionanti-stabilizzanti", "con ispessenti", o "con gelatizzanti";
- f) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore o di un venditore;
- g) il nome del paese d'origine per i prodotti importati dai paesi terzi.

2. Se la denominazione o la presentazione dei prodotti definiti nell'allegato I, paragrafi da 5 a 11 indica la presenza di uno o più componenti determinati, questi ultimi debbono risultare in proporzione sufficiente per influenzare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

3. Gli Stati membri proibiscono di apporre sui recipienti, involucri o etichette del prodotto definito nell'allegato I, paragrafo 4, espressioni o disegni accennanti alla presenza o all'impiego di carne o di estratto di carne.

4. Gli Stati membri proibiscono che ai prodotti definiti nell'allegato I, contenenti acido glutammico o suoi sali sia attribuito valore terapeutico o particolare valore nutritivo dovuto alla presenza di tali sostanze.

5. In deroga all'articolo 1, paragrafo 1, gli Stati membri possono vietare nel loro territorio l'immissione in commercio dei prodotti definiti nell'allegato I qualora le indicazioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo, lettere a), b), c), d) ed e) non figurino nella loro lingua nazionale.

6. In deroga al paragrafo 1, se la faccia maggiore dell'involucro più vicino al prodotto non supera i 15 cm² le indicazioni previste al paragrafo 1, lettere b), c), d) ed e) possono essere apposte soltanto sui recipienti o sugli involucri in cui sono poste in vendita al minuto più unità dello stesso prodotto, sempreché il contenuto di ciascun involucro o recipiente non superi le 50 unità; il numero di unità è portato a 500 qualora la faccia maggiore dell'involucro più vicino al prodotto sia inferiore a 10 cm².

Articolo 5

Gli Stati membri non possono vietare né ostacolare il commercio dei prodotti definiti nell'allegato I e fabbricati all'interno della Comunità, per motivi riguardanti:

- i materiali d'imballaggio;
- le indicazioni relative alla data di perenzione;

se tali prodotti sono conformi alla legislazione dello Stato membro d'origine.

Articolo 6

1. Le modalità relative al campionamento ed i metodi d'analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I, sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 7.

2. Secondo la stessa procedura e sulla base dei risultati delle ricerche scientifiche e tecniche, l'allegato II della presente direttiva può essere modificato o integrato.

Articolo 7

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura prevista dal presente articolo, il Comitato permanente degli alimenti, istituito con decisione del Consiglio del _____, in appresso denominato "Comitato, è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, sia su iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta di uno Stato membro.

.../...

2. Nel Comitato è attribuita ai voti degli Stati membri la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2 del Trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.
3. Il rappresentante della Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il Comitato formula il suo parere in merito a tali misure nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il Comitato si pronuncia a maggioranza di 12 voti.
4. La Commissione adotta misure che, quando sono conformi al parere del Comitato, sono di immediata applicazione. Qualora esse non siano conformi al parere formulato dal Comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare.

Se entro un termine di tre mesi il Consiglio, che delibera a maggioranza qualificata, non ha adottato alcun procedimento, la Commissione adotta le misure proposte e le mette immediatamente in applicazione.

Articolo 7

La presente direttiva non si applica ai prodotti

- a) destinati all'esportazione fuori della Comunità;
- b) importati dai paesi terzi e destinati a formare oggetto di un traffico di perfezionamento attivo.

Articolo 8

1. Gli Stati membri prendono i provvedimenti necessari per conformarsi alle disposizioni della presente direttiva entro un termine massimo di 12 mesi a decorrere dalla sua notifica e ne informano immediatamente la Commissione.

2. A partire dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri informano inoltre la Commissione, in tempo utile affinché possa presentare le sue osservazioni, in merito a qualsiasi ulteriore progetto di disposizioni essenziali di ordine legislativo, regolamentare o amministrativo che essi intendono adottare nella materia disciplinata dalla presente direttiva.

Articolo 9

La presente direttiva è destinata agli Stati membri.

ALLEGATO I

Definizioni dei prodotti

1. Estratto di carne

Il prodotto ottenuto mediante concentrazione di estratti acquosi di carne bovina fresca (1) liberati dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi, eventualmente addizionato di cloruro sodico.

L'estratto di carne destinato al consumo diretto deve avere le seguenti caratteristiche :

Acqua	non più di	20 %	} calcolato su sostanza secca
Creatinina totale	non meno di	7 %	
Azoto totale	non meno di	10 %	
Cloruro sodico	non più di	5 %	
Sostanze insolubili in acqua dopo sgrassate con etere etilico	non più di	1 %	
Grassi	non più di	2 %	

.../...

- (1) Ai sensi della presente direttiva, col termine di "carne bovina fresca" si intendono tutte le parti adatte al consumo umano, provenienti dai muscoli degli animali domestici della specie bovina, e che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurarne la conservazione, salvo il trattamento per mezzo del freddo.

Il prodotto ottenuto esclusivamente dai lieviti attivi mediante un procedimento fisico o biochimico, eventualmente addizionato di cloruro sodico.

Acqua	non più di	22 %	} calcolato su sostanza secca
Azoto totale	- non meno del l'estratto di lievito di birra	7 % per	
	- non meno dell'	8 % per	
	gli altri estratti di lievito		
Cloruro sodico	non più del	20 %	
Sostanze insolubili in acqua dopo sgras- sate con etere etilico	non più dell'	1 %	

3. Estratto di proteine

Il prodotto ottenuto mediante concentrazione di idrolizzati proteici.

L'estrato di proteine destinato al consumo diretto deve avere le seguenti caratteristiche :

Acqua	non più del 20 %	} calcolato su sostanza secca
Azoto totale	non meno del 5,8 %	
Azoto amminico	non meno del 3,4 %	
Azoto ammoniacale	non più del 1,25 %	
Cloruro sodico	non più del 35 %	
Sostanze insolubili in acqua dopo essere state sgrassate con etere etilico	non più del 1 %	

4. Condimento per minestre ed altre vivande

Il prodotto liquido, ottenuto mediante idrolisi di proteine o di sostanze ricche di proteine, eventualmente addizionato di estratto di carne, di estratto di lievito, di altri estratti ricavati da sostanze commestibili ricche di proteine, di cloruro sodico, di spezie o dei loro estratti naturali e, per ravvivare il sapore, di altri alimenti, di acido glutammico e dei suoi sali, nonché dei sali di sodio e di calcio dell'acido inosinico e dell'acido guanilico.

Esso deve avere le seguenti caratteristiche :

Peso specifico a 20°C	non meno dell' 1,24 %	
Azoto totale	non meno del 5 %	} calcolata su sostanza secca
Azoto amminico	non meno del 3 %	
Azoto ammoniacale (1)	non più del 2 %	
Cloruro sodico	non più del 45 %	
Sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico	non più dell 1 %	

(1) Requisito obbligatorio nella misura in cui sarà elaborato un metodo d'analisi comunitario.

5. Brodo

Il prodotto ottenuto con sostanze ricche di proteine o di loro derivati, eventualmente addizionato di condimento, di grassi commestibili, di cloruro sodico, di spezie o di loro estratti naturali o distillati, di sostanze aromatizzanti (1) e, per ravvivare il sapore, di altri alimenti, di acido glutammico e dei suoi sali, nonché dei sali di sodio e di calcio dell'acido inosinico e dell'acido guanilico.

Esso deve corrispondere ai seguenti requisiti :

Azoto totale	non meno di 350 mg	} per litro di brodo preparato secondo le istruzioni per l'uso.
Azoto amminico	non meno di 210 mg	
Cloruro sodico	non più di 12,5 g	

(1) Fino a quando non saranno state armonizzate le disposizioni nazionali, potranno essere utilizzate unicamente sostanze aromatizzanti naturali e sintetiche, chimicamente identiche alle sostanze naturali.

6. Brodo di carne

Il brodo ai sensi della lettera e) ottenuto con carne bovina fresca e/o estratto di carne, ed eventualmente con altre carni e/o estratti di carne diversa dalla carne bovina.

Esso risponde ai seguenti requisiti :

Creatinina totale di origine bovina	non meno di 70 mg, senza peraltro che detta creatinina rap- presenti meno dei 2/3 dell'insieme delle creatinine totali con- tenute nel prodotto	) per litro di brodo di carne preparato second le istruzioni per l'uso
Azoto totale	non meno di 100 mg	
Cloruro sodico	non più di 12,5 g	

.../...

7. Brodo concentrato

Il brodo di carne che corrisponde ai seguenti requisiti :

Creatinina totale di origine bovina	non meno de 110 mg, senza peraltro che detta creati- nina rappresenti meno dei 2/3 dell'insieme delle creatinine totali contenu- te nel prodotto	} per litro di brodo con- centrato pre- parato secondo le istruzioni per l'uso
Azoto totale	non meno di 160 mg	
Cloruro sodico	non più di 12,5 g	

8. Brodo di pollame

Il brodo, ai sensi della lettera e), ottenuto con carne di pollame.
Esso corrisponde ai seguenti requisiti :

Azoto totale	non meno di 100 mg	} per litro di brodo di volatili da cortile preparato secondo le istruzioni per l'uso
Cloruro sodico	non più di 12,5 g	

9. Brodo grasso, brodo grasso di carne, brodo concentrato grasso,
brodo grasso di pollame

Il brodo, il brodo di carne, il brodo concentrato o il brodo di pollame contenente, per litro di prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso, almeno 2,5 g di grassi commestibili.

10. Minestre

I prodotti più o meno liquidi, o che si presentano in tale forma dopo essere stati preparati secondo le istruzioni per l'uso, eventualmente con un tenore più o meno elevato di parti solide, e che forniscono preparati analoghi, per gusto ed aspetto, alle minestre ottenute secondo i metodi culinari abituali.

Qualora le indicazioni o le figure riprodotte sul recipiente, sull'involucro o sull'etichetta facciano riferimento alla presenza o all'impiego di carne bovina o di carne senza altra specificazione o di estratto di carne, le minestre debbono contenere, per litro di prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso, almeno 70 mg di creatinina totale di origine bovina, senza peraltro che detta creatinina rappresenti meno dei $\frac{2}{3}$ dell'insieme delle creatinine totali contenute nel prodotto.

11. Salse a base di carne

I prodotti che si presentano più o meno liquidi dopo essere stati preparati secondo le istruzioni per l'uso, ottenuti da carne bovina fresca e/o da estratto di carne ed eventualmente dalle sostanze di cui alle lettere e) ed f), e destinati ad essere consumati caldi con altri alimenti.

Il loro tenore di creatinina totale di origine bovina non dev'essere inferiore a 140 mg per litro di prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso senza peraltro che detta creatinina rappresenti meno dei $\frac{2}{3}$ dell'insieme delle creatinine totali contenute nel prodotto.

Additivi di cui è autorizzato l'impiego nei prodotti definiti nell'allegato I

Capitolo	Classificazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo (1) in percentuale espresso in peso	
				Sostanza presa isolatamente	Sostanze prese insieme
I <u>Materie coloranti</u>	E 100	Curcumina	- soltanto nei prodotti definiti nell'allegato I, paragrafo 10 e per ricolore i loro componenti di origine vegetale quali gli ortofrutticoli che hanno perduto la loro colorazione naturale durante la lavorazione		
	E 101	Lattoflavina (Riblofavina)			
	E 102	Cocciniglia			
	E 140	acido carminico Clorofille			
	E 150	Caramello			
	E 160	Carotinoidi a) alfa, beta, gamma carotene b) Bissina, Norbissina (Oriana, annatto) c) Capsantina, Capsorubina d) Licopina			
	E 162	Rosso di barbabietola betanina	- l'impiego del caramello è autorizzato inoltre nei prodotti di cui all'allegato I, paragrafo 11		

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

Capitolo	Classificazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo (1) in percentuale espresso in peso	
				Sostanza presa isolatamente	Sostanze prese insieme
II <u>Antios-</u> <u>sidanti</u>	E 300	Acido 1-ascorbico	Solo nei pro- dotti di cui all'allegato I, paragrafi 10 e 11		
	E 301	1-Ascorbato di sodio (sale di sodio dell'acido 1-ascorbico)			
	E 302	1-Ascorbato di calcio			
	E 303	Etere acetico dell'aci- do 1-ascorbico (acetato di ascorbico)			
	E 304	Etere palmitico dell'aci- do 1-ascorbico (Palmitato d'ascorbico)			
	E 306	Estratti di origine natu- rale ricchi in tocoferolo	Soltanto nei pro- dotti contententi sostanze grasse	0,01 (calcolato sulla sostanza grassa)	0,01 (calcola- to sulla sostan- za grassa)
	E 307	DL-Alfa-Tocoferolo			
	E 308	DL-Gamma-Tocoferolo			
	E 309	DL-Delta-Tocoferolo			
	E 311	Gallato di ottilio			
	E 312	Gallato di duodecile			
	E 320	Butilossianisolo (BHA)			

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

Capitolo	Classificazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo (1) in percentuale espresso in peso	
				Sostanza presa isolatamente	Sostanze prese insieme
II (seguito)	E 270	Acido lattico	soltanto nei prodotti definiti nell'allegato I paragrafi da 4 a 11		
	E 325	Lattadio di sodio (sale di sodio dell'acido lattico)			
	E 326	Lattato di potassio (sale di potassio dell'acido lattico)			
	E 327	Lattato di calcio (sale di calcio dell'acido lattico)			
	E 330	Acido citrico			
	E 332	Citrati di potassio (sali di potassio dell'acido citrico)			
	E 333	Citrato di calcio (sali di calcio dell'acido citrico)			
	E 334	Acido tartarico			
	E 335	Tartrati di sodio (sali di sodio dell'acido tartarico)			
	E 336	Tartrati di potassio (sali di potassio dell'acido tartarico)			
	E 337	Tartrato doppio di sodio e di potassio			

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

Capitolo	Classificazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo ⁽¹⁾ in percentuale espresso in peso	
				sostanza presa isolatamente	Sostanze prese insieme
III <u>Emulsio-</u> <u>nanti</u> <u>stabiliz-</u> <u>santi</u> <u>ispessenti</u> <u>e gelatiniz-</u> <u>zanti</u>	E 322	Lecitine	Soltanto nei prodotti definiti nell'allegato I, paragrafi da 4 a 11	0,2	Quando il prodotto finito contiene due o più sostanze fra quelle indicate a fianco, la proporzione di ciascuna di esse puo' rappresentare soltanto una frazione aritmetica della quantità massima stabilita al riguardo, ove le frazioni sono calcolate in modo che la loro somma non sia maggiore di 1.
	E 400	Acido alginico		2	
	E 401	Alginato di sodio		2	
	E 402	Alginato di potassio		2	
	E 404	Alginato di calcio		2	
	E 410	Agar-Agar		1	
	E 411	Carrageen Chondrus crispus e carragenine		2	
	E 412	Farina di semi di carruba		2	
	E 414	Gomma di guar		1	
	E 415	Gomma di Astragalus gummifer		2	
	E 416	Gomma arabica		1	
	E 430	Gelatine alimentari		4	
	E 440	Pectine		3	
	E 441	Acido pectico e acido pectinico		3	
	E 442	Pectato di sodio		3	

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

Capitolo	Classificazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo (1) in percentuale espresso in peso	
				sostanza presa isolatamente	Sostanze prese insieme
III (seguito)	ex E 450	Polifosfati di sodio a) Difosfati aa) disodico bb) tetrasodico b) Trifosfato pentasodico		0,1 0,1 0,1 P ₂ O ₅	0,1 espresso in P ₂ O ₅
	E 471	Mono - e digliceridi di acidi grassi alimentari		0,5	Quando il pro dotto finito contiene le due sostanze indicate a
	E 474	Sucrogliceridi: miscuglio di esteri di saccarosio e di mono - e digliceridi di acidi grassi alimentari	Soltanto nei prodotti defi- niti nell'al- legato I, pa- ragrafi da 4 a 11	0,2	fianco, la proporzione di ciascuna di esse puo' rappresentare soltanto una frazione del- la quantità massima stabi- lita al riguar- do, ove le frazioni sono calcolate in modo che la loro somma non sia mag- giore di 1.
	E 480	Proteine alimentari solu- zionate e loro sali		0,5	

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

ALLEGATO II

Capitolo	Classifi- cazione CEE	Denominazione	Condizioni d'impiego	Tenore massimo (1) in percentuale espresso in peso	
				Sostanza presa isolatamente	Sostanze prese nell'insieme
IV	E 290	Anidrite carbonica Azoto	soltanto negli involucri erme- tici		

(1) Tutti i tenori massimi riportati si riferiscono, salvo indicazione contraria, al prodotto preparato secondo le istruzioni per l'uso.

ALLEGATO III

Denominazioni tradizionali

Prodotto	Francese	Tedesco	Italiano	Olandese
Arôme pour potages et autres mets Würze Condimento per minestre ed altre vivande Aroma	-	-	-	Spijsaroma Soeparoma Spijzenaroma Soepenaroma Spijzen en soep-aroma Spijzen en soepen aroma
Bouillon Brühe Brodo Preparato per brodo Bouillon	-	Brühwürfel Brühpaste	-	Extract blokje " tablet " korrels " poeder " pasta
Bouillon de viande Fleischbrühe Brodo di carno Vleesbouillon	Pot au feu	Fleischbrühwürfel Fleischbrühpaste Fleischbouillon Fleischbouillonwürfel	-	Bouillon tabletten " blokjes " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde bouillon
Bouillon de volaille Geflügelbrühe Brodo di volatili da cortile Gevogeltebouillon	Poule au pot	Geflügelbrühwürfel Geflügelbrühpaste Geflügelbouillon Geflügelbouillonwürfel Geflügelbouillonpaste	-	-
Consommé ? Consommé	Consommé de viande	-	-	-
Potages Suppen Minostre Soepen	Soupe Velouté de... Crème de Julienne Minestrone Bisque de.... Bouillabaisse	Erbswurst Minestrone Creme	Crema di... Passato di... Zuppa di... Minestrone di... Pasta (o pastino o riso) in brodo	Soep blokje " tablet " gedroogd " indrogevorm " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde soep Ingedichte soep ... crème Crème de ... Velouté Minestrone Bouillabaisse Bisque

Allegato III (segue)

Prodotto	Francese	Tedesco	Italiano	Olandese
Sauces à base de viande Fleischsoffen Salse a base di carne Vleessausen	-	Bratensaft Gulaschsaft	-	Vleesjus Jus blokje Jus tabletten Jus korrels Jus poeder Jus pasta