

Bruxelles, 23 ottobre 2025 (OR. en)

14386/25 ADD 1

DENLEG 55 FOOD 93 SAN 664

NOTA DI TRASMISSIONE

NOTA DI TINAGINIO	
Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	22 ottobre 2025
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	D(2025) 109690 annex
Oggetto:	ALLEGATI del REGOLAMENTO (UE)/ DELLA COMMISSIONE che modifica il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di carragenina (E 407), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma arabica (gomma d'acacia) (E 414), gomma di xanthan (E 415), pectine (E 440) e ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450) e il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche relative a farina di semi di carrube (E 410), farina di semi di guar (E 412), gomma arabica (gomma d'acacia) (E 414), gomma di xantano (E 415), pectina (E 440) e ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450)

Si trasmette in allegato, per	le delegazioni, il documento	D(2025) 109690 annex.
-------------------------------	------------------------------	-----------------------

All.: D(2025) 109690 annex

14386/25 ADD 1 LIFE.3



Bruxelles, XXX PLAN/2024/2042 ANNEX REV.1 (POOL/E2/2024/2042/2042 R1-EN ANNEX.docx) D109690/02 [...](2025) XXX draft

ANNEXES 1 to 2

ALLEGATI

del

REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

che modifica il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di carragenina (E 407), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma arabica (gomma d'acacia) (E 414), gomma di xanthan (E 415), pectine (E 440) e ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450) e il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche relative a farina di semi di carrube (E 410), farina di semi di guar (E 412), gomma arabica (gomma d'acacia) (E 414), gomma di xantano (E 415), pectina (E 440) e ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450)

IT IT

ALLEGATO I

L'allegato II, parte E, del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

- (1) nella categoria 01.10 ("Bevande a base di latte e prodotti analoghi destinati ai bambini nella prima infanzia"):
 - (a) la voce "E 407 Carragenina" è sostituita dalla seguente:

"E 407	Carragenina	300	(X)"	

,

(b) la voce "E 410 Farina di semi di carrube" è sostituita dalla seguente:

"E 410	Farina di semi di carrube	10 000	(X)"	

,

(c) la voce "E 412 Gomma di guar" è sostituita dalla seguente:

"E 412 Gomma	di guar 10 000	(X)"	
--------------	----------------	------	--

,

(d) la voce "E 414 Gomma arabica (gomma d'acacia)" è sostituita dalla seguente:

"E 414	Gomma arabica (gomma d'acacia)	10 000	(X)"	

,

(e) la voce "E 415 Gomma di xanthan" è sostituita dalla seguente:

	"E 415	Gomma di xanthan	10 000	(X)"	
--	--------	------------------	--------	------	--

,

(f) la voce "E 440 Pectine" è sostituita dalla seguente:

		"E 440	Pectine	5 000	(X)"	
--	--	--------	---------	-------	------	--

,

- (g) la nota (21) è soppressa;
- (h) dopo la nota (44) è inserita la nuova nota (X):

"(X) Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 407, E 410, E 412, E 414, E 415 ed E 440, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare";

- nella categoria 13.1.1 ("Formule per lattanti, quali definite dal regolamento (UE) n. 609/2013"), la voce "E 412 Gomma di guar" è soppressa;
- (3) nella categoria 13.1.5.1 ("Alimenti a fini medici speciali, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013, destinati ai lattanti"):

1

(a) la prima frase è sostituita dalla seguente:

"Si applicano gli additivi delle categorie 13.1.1 e 13.1.2, tranne E 412";

(b) la voce "E 410 Farina di semi di carrube" è sostituita dalla seguente:

"E 410	Farina di semi di carrube	5 300	A partire dalla nascita nei prodotti destinati a ridurre il riflusso gastroesofageo"
			Tittasso gastroesotageo

,

- (c) la voce "E 412 Gomma di guar" è soppressa;
- (d) la voce "E 440 Pectine" è sostituita dalla seguente:

"E 440	Pectine	4 000	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di
			disordini gastrointestinali"

,

(e) la voce "E 1450 Ottenilsuccinato di amido e sodio" è sostituita dalla seguente:

"E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 000	Solo in formule per lattanti e formule di proseguimento Periodo di applicazione: fino al [24 mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento]
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	10 000	Solo in formule per lattanti e formule di proseguimento Periodo di applicazione: dal [24 mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento]"

,

- (4) nella categoria 13.1.5.2 ("Alimenti a fini medici speciali, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013, destinati ai lattanti dai quattro mesi di età e ai bambini nella prima infanzia"):
 - (a) la prima frase è sostituita dalla seguente:

"Si applicano gli additivi delle categorie 13.1.2 e 13.1.3, tranne E 270, E 333, E 341 ed E 412.";

(b) la voce "E 410 Farina di semi di carrube" è sostituita dalla seguente:

"E 410	Farina di semi di carrube	5 300	A partire dalla nascita nei
			prodotti destinati a ridurre il riflusso gastroesofageo"

,

(c) la voce "E 412 Gomma di guar" è sostituita dalla seguente:

"E 412	Gomma di guar	10 000	A partire dalla nascita n	ei
			prodotti sotto forma	di
			preparati liquidi contener	nti
			proteine, peptidi	o
			amminoacidi idrolizzati	
			Periodo di applicazione:	
			fino al 27 aprile 2027"	

,

(d) la voce "E 440 Pectine" è sostituita dalla seguente:

"E 440	Pectine	4 000	A partire dalla nascita nei
			prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali"
			disordini gastronitestinan

,

(e) la voce "E 1450 Ottenilsuccinato di amido e sodio" è sostituita dalla seguente:

"E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 000	Periodo di applicazione: fino al [24 mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento]
E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	10 000	Periodo di applicazione: dal [24 mesi dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento]"

ALLEGATO II

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è così modificato:

(1) la voce "E 410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE" è sostituita dalla seguente:

"E 410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE

Sinonimi	Gomma di carrube; gomma Algaroba
Definizione	La farina di semi di carrube è costituita dall'endosperma macinato dei semi di ceppi naturali della pianta del carrube, <i>Ceratonia siliqua</i> (L.) Taub. (famiglia delle <i>Leguminosae</i>). I semi sono sgusciati mediante il trattamento con acido solforico diluito o trattamenti termo-meccanici, seguiti dall'eliminazione del germe e dalla macinatura e vagliatura dell'endosperma per ottenere la farina di semi di carrube naturale. La farina di semi di carrube è costituita essenzialmente da un polisaccaride idrocolloidale a elevato peso molecolare, composto da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidi, che può essere chimicamente descritto come un galattomannano.
EINECS	232-541-5
Numero CAS	9000-40-2
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	50 000 - 3 000 000
Tenore	Tenore di galattomannani: non meno del 75 %
Descrizione	Polvere praticamente inodore, di colore da bianco a bianco-giallastro
Identificazione	
Test del galattosio	Positivo
Test del mannosio	Positivo
Esame al microscopio	Porre un campione macinato in una soluzione acquosa contenente lo 0,5 % di iodio e l'1 % di iodato di potassio su un vetrino ed esaminare al microscopio. La farina di semi di carrube contiene cellule tubiformi allungate, separate oppure leggermente distanziate. L'interno delle cellule, di colore marrone, presenta forme meno regolari rispetto alla gomma di guar. In quest'ultima si osservano gruppi compatti di cellule circolari oppure a forma di pera. L'interno di tali cellule è di colore da giallo a marrone.

Solubilità	Completamente dispersibile in acqua calda, insolubile in etanolo
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 15 % (105 °C, 5 ore)
Ceneri	Non più dell'1,2 % determinato a 800 °C
Proteine (N × 6,25)	Non più del 7 %
Sostanze insolubili in soluzione acida	Non più del 4 %
Amido	Non rilevabile con il seguente metodo: a una dispersione 1 a 10 del campione aggiungere alcune gocce di una soluzione di iodio. Non si deve formare alcuna colorazione blu.
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,4 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,1 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,1 mg/kg
Etanolo e propan-2- olo	Non più dell'1 %, singolarmente o in combinazione
Criteri microbiologici	
Conta batterica totale	Non più di 5 000 CFU/g
Lieviti e muffe	Non più di 500 CFU/g
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 1 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)"

,

(2) la voce "E 412 FARINA DI SEMI DI GUAR" è sostituita dalla seguente:

"E 412 GOMMA DI GUAR

Sinonimi	Gomma cyamopsis; farina di guar
Definizione	La gomma di guar è costituita dall'endosperma macinato dei semi di ceppi naturali della pianta del guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (famiglia delle <i>Leguminosae</i>). Il germe e l'endosperma sono separati mediante macinazione e setacciatura. Il guscio è rimosso mediante trattamento con aria calda umida o secca e setacciatura. La farina di semi di guar è costituita essenzialmente da un polisaccaride idrocolloidale a elevato peso molecolare, composto da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidi, che può essere chimicamente descritto come un galattomannano. La gomma può essere parzialmente idrolizzata mediante trattamento termico, idrolisi acida o ossidazione alcalina per modificarne la viscosità.
EINECS	232-536-0
Numero CAS	9000-30-0
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	50 000 - 8 000 000
Tenore	Tenore di galattomannani: non meno del 75 %
Descrizione	Polvere praticamente inodore, di colore da bianco a bianco-giallastro
Identificazione	
Test del galattosio	Positivo
Test del mannosio	Positivo
Solubilità	Dispersibile in acqua fredda
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 15 % (105 °C, 5 ore)
Ceneri	Non più del 5,5 % determinato a 800 °C
Sostanze insolubili in soluzione acida	Non più del 7 %
Proteine	Non più del 10 % (fattore N x 6,25) (metodo Kjeldahl)

Amido	Non rilevabile con il seguente metodo: a una dispersione 1 a 10 del campione aggiungere alcune gocce di una soluzione di iodio. Non si deve formare alcuna colorazione blu.
Perossidi organici	Non più di 0,7 meq di ossigeno attivo/kg di campione
Furfurale	Non più di 1 mg/kg
Pentaclorofenolo	Non più di 0,01 mg/kg
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,2 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,1 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,1 mg/kg
Criteri microbiologici	
Conta batterica totale	Non più di 5 000 CFU/g
Lieviti e muffe	Non più di 500 CFU/g
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 1 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g"

,

(3) la voce "E 414 GOMMA D'ACACIA" è sostituita dalla seguente:

"E 414 GOMMA ARABICA (GOMMA D'ACACIA)

Sinonimi	
Definizione	La gomma d'acacia è un essudato secco ricavato da fusti e rami di ceppi naturali di <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow o di altre specie di acacia affini (fam. <i>Leguminosae</i>). Essa è costituita essenzialmente da polisaccaridi a elevato peso molecolare e dai loro sali di calcio, di potassio e di magnesio che per idrolisi danno arabinosio, galattosio, ramnosio ed acido glucuronico.
EINECS	232-519-5
Numero CAS	9000-01-5

Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	Circa 350 000
Tenore	
Descrizione	La gomma d'acacia non macinata si presenta sotto forma di lacrime sferoidali di varie grandezze, di colore bianco o bianco-giallastro oppure sotto forma di frammenti spigolosi ed è talvolta mista con frammenti di colore più scuro. Essa è inoltre disponibile sotto forma di fiocchi, granuli, polveri o sostanza essiccata a spruzzo, di colore bianco o bianco-giallastro.
Identificazione	
Solubilità	Un grammo della sostanza si scioglie in 2 ml di acqua fredda formando una dispersione facilmente fluidificabile e acida al tornasole, insolubile in etanolo.
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 17 % (105 °C, 5 ore) per la forma granulare e non più del 10 % (105 °C, 4 ore) per la sostanza essiccata a spruzzo.
Ceneri totali	Non più del 4 %
Ceneri insolubili in soluzione acida	Non più dello 0,5 %
Sostanze insolubili in soluzione acida	Non più dell'1 %
Amido o destrina	Far bollire una dispersione 1/50 della gomma e lasciar raffreddare. Aggiungere a 5 ml della dispersione una goccia di soluzione di iodio. Non si deve formare alcuna colorazione bluastra o rossastra.
Tannino	A 10 ml di una dispersione 1/50 aggiungere circa 0,1 ml di una soluzione di cloruro ferrico (9 g di FeCl ₃ .6H ₂ O portati con acqua a 100 ml). Non si devono formare né colorazione né precipitato nerastri.
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,05 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,05 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,05 mg/kg

Alluminio	Non più di 100 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia) Non più di 200 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Prodotti dell'idrolisi	Sono assenti mannosio, xilosio e acido galatturonico (determinati con cromatografia)
Proteine	Non più del 3,5 % Le ossidasi e le perossidasi presenti nella gomma d'acacia naturalmente o come risultato del trattamento dovrebbero essere inattivate durante il processo di fabbricazione della gomma d'acacia impiegata negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.
Criteri microbiologici	
Conta batterica totale	Non più di 10 000 CFU/g
Lieviti e muffe	Non più di 10 000 CFU/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 5 g
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)"

.

(4) la voce "E 415 GOMMA DI XANTANO" è sostituita dalla seguente:

"E 415 GOMMA DI XANTANO

Sinonimi	
Definizione	La gomma di xantano è un polisaccaride a elevato peso molecolare, ottenuto per fermentazione in coltura pura di un idrato di carbonio con ceppi naturali di <i>Xanthomonas campestris</i> , che sono identificati inequivocabilmente e soddisfano i criteri per l'ottenimento dello stato QPS (ossia l'assenza di geni di resistenza antimicrobica acquisiti), purificato per estrazione con etanolo oppure propan-2-olo, essiccato e macinato. La gomma di xantano contiene, quali principali esosi, il D-glucosio e il D-mannosio, nonché gli acidi D-glucuronico, piruvico e acetico, e viene preparata sotto forma di sali

	di sodio, potassio o calcio. Le sue dispersioni nell'acqua sono neutre. Il prodotto finale non deve presentare alcuna attività enzimatica residua.
EINECS	234-394-2
Numero CAS	11138-66-2
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	Circa 1 000 000
Tenore	La gomma di xantano libera, su base anidra, non meno del 4,2 % e non più del 5 % di CO ₂ , corrispondente a non meno del 91 % e a non più del 108 % di gomma di xantano.
Descrizione	Polvere color crema
Identificazione	
Solubilità	Dispersibile in acqua. Insolubile in etanolo.
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 15 % (105 °C, 2,5 ore)
Ceneri totali	Non più del 16 % su base anidra determinato a 650 °C dopo essiccamento a 105 °C per 4 ore
Acido piruvico	Non meno dell'1,5 %
Azoto	Non più dell'1,5 % (metodo di Kjeldahl)
Etanolo e propan-2- olo	Non più di 500 mg/kg, singolarmente o in combinazione
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,5 mg/kg
Mercurio	Non più di 0,05 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,3 mg/kg
Criteri microbiologici	
Conta batterica totale	Non più di 5 000 CFU/g

Lieviti e muffe	Non più di 300 CFU/g
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 5 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)
Xantomonas campestris	Assenza di cellule vitali in 1 g"

.

(5) la voce "E 440 (i) PECTINA" è sostituita dalla seguente:

"E 440 (i) PECTINA

Sinonimi	
Definizione	La pectina è costituita essenzialmente da esteri metilici parziali dell'acido poligalatturonico e da loro sali di ammonio, sodio, potassio e calcio. La pectina è ottenuta da ceppi naturali di materiali vegetali commestibili, normalmente agrumi o mele, per estrazione in mezzo acquoso. Il prodotto finale non deve presentare alcuna attività enzimatica residua. Non devono essere utilizzati precipitanti organici diversi dal metanolo, dall'etanolo e dal propan-2-olo.
EINECS	232-553-0
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	
Tenore	Non meno del 65 % di acido galatturonico calcolato su base anidra ed esente da ceneri dopo lavaggio con acido e con alcol
Descrizione	Polvere bianca, giallo chiaro, grigio chiaro o bruno chiaro
Identificazione	
Solubilità	Dispersibile in acqua con formazione di una dispersione colloidale opalescente. Insolubile in etanolo.

Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 12 % (105 °C, 2 ore)
Ceneri insolubili in soluzione acida	Non più dell'1 % (insolubili in acido cloridrico 3N circa)
Anidride solforosa	Non più di 50 mg/kg su base anidra
Tenore di azoto	Non più dell'1,0 % dopo lavaggio con acido e etanolo
Totale sostanze insolubili	Non più del 3 %
Residui di solventi	Non più dell'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo liberi, singolarmente o in combinazione, sulla sostanza esente da materie volatili
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,3 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 1 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Mercurio	Non più di 0,1 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,1 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 0,5 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Alluminio	Non più di 120 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 200 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Criteri microbiologici	
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 10 g
Salmonella spp.	Assenti in 25 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)

Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)"
---	--

;

(6) la voce "E 440 (ii) PECTINA AMIDATA" è sostituita dalla seguente:

"E 440 (ii) PECTINA AMIDATA

Sinonimi	
Definizione	La pectina amidata è costituita essenzialmente da esteri metilici e ammidi parziali dell'acido poligalatturonico e dai rispettivi sali di ammonio, sodio, potassio e calcio. La pectina amidata è ottenuta da ceppi naturali di materiali vegetali commestibili, normalmente agrumi o mele, per estrazione in mezzo acquoso e per trattamento con ammoniaca in ambiente alcalino. Il prodotto finale non deve presentare alcuna attività enzimatica residua. Non devono essere utilizzati precipitanti organici diversi dal metanolo, dall'etanolo e dal propan-2-olo.
EINECS	
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	
Tenore	Non meno del 65 % di acido galatturonico calcolato su base anidra ed esente da ceneri dopo lavaggio con acido e con alcol
Descrizione	Polvere bianca, giallo chiaro, grigio chiaro o bruno chiaro
Identificazione	
Solubilità	Dispersibile in acqua con formazione di una dispersione colloidale opalescente. Insolubile in etanolo.
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 12 % (105 °C, 2 ore)
Ceneri insolubili in soluzione acida	Non più dell'1 % (insolubili in acido cloridrico 3N circa)
Grado di amidazione	Non più del 25 % dei gruppi carbossilici totali
Anidride solforosa	Non più di 50 mg/kg su base anidra

Tenore di azoto	Non più del 2,5 % dopo lavaggio con acido e etanolo
Totale sostanze insolubili	Non più del 3 %
Residui di solventi	Non più dell'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo liberi, singolarmente o in combinazione, sulla sostanza esente da materie volatili
Arsenico	Non più di 0,1 mg/kg
Piombo	Non più di 0,3 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 1 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Mercurio	Non più di 0,1 mg/kg
Cadmio	Non più di 0,1 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 0,5 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Alluminio	Non più di 120 mg/kg (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 200 mg/kg (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Criteri microbiologici	
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 10 g
Salmonella spp.	Assenti in 25 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)"

,

⁽⁷⁾ la voce "E 1450 OTTENILSUCCINATO DI AMIDO E SODIO" è sostituita dalla seguente:

[&]quot;E 1450 OTTENILSUCCINATO DI AMIDO E SODIO

Sinonimi	SSOS
Definizione	L'ottenilsuccinato di amido e sodio è un amido modificato, fabbricato mediante trattamento di un impasto di amido alimentare e anidride ottenilsuccinica. Dopo il raggiungimento di un livello adeguato di esterificazione, l'amido modificato viene recuperato mediante neutralizzazione con acido, lavaggio con acqua, disidratazione ed essicazione.
EINECS	
Denominazione chimica	
Formula chimica	
Peso molecolare	
Tenore	
Descrizione	Polvere, granuli o (se pregelatinizzato) fiocchi, polvere amorfa o particelle grossolane, bianchi o quasi bianchi
Identificazione	
Osservazione al microscopio	Test positivo (forma non pregelatinizzata)
Colorazione con iodio	Test positivo (colore da blu scuro a rosso chiaro)
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 15,0 % per l'amido di cereali Non più del 21,0 % per la fecola di patate Non più del 18,0 % per gli altri amidi
Gruppi ottenilsuccinici	Non più del 3 % su base anidra
Residuo di acido ottenilsuccinico	Non più dello 0,3 % su base anidra
Anidride solforosa	Non più di 10 mg/kg su base anidra
Arsenico	Non più di 0,05 mg/kg su base anidra (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia) Non più di 0,1 mg/kg su base anidra (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Piombo	Non più di 0,03 mg/kg su base anidra (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)

	Non più di 0,2 mg/kg su base anidra (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Mercurio	Non più di 0,05 mg/kg su base anidra
Cadmio	Non più di 0,01 mg/kg su base anidra (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
	Non più di 0,1 mg/kg su base anidra (per tutti gli usi tranne che negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia)
Glutine	Senza glutine, solo in formule per lattanti e formule di proseguimento, conformemente al regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione, del 25 settembre 2015
Criteri microbiologici	
Enterobatteriacee	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Escherichia coli	Assente in 10 g (solo come additivo in alimenti destinati ai lattanti)
Salmonella spp.	Assenti in 25 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti, alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi e formule di proseguimento in polvere)
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Assenti in 10 g (solo come additivo in formule in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati ai lattanti di età inferiore ai 6 mesi)"