



[salta al contenuto](#) [salta al menù footer](#)

Dettaglio atto

[torna al menù principale](#)

Decreto legislativo 25 gennaio 1992 , n. 107

Attuazione delle direttive n. 88/388/CEE e n. 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

(G.U. Serie Generale, n. 39 del 17 febbraio 1992)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 29 dicembre 1990, n. 428, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 88/388/CEE del Consiglio del 22 giugno 1988 e della direttiva 91/71/CEE della Commissione del 16 gennaio 1991, relative al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri nel settore degli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari e dei materiali di base per la loro preparazione;

Visto, altresì, l'art. 2 della legge 29 dicembre 1990, n. 428;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 6 novembre 1991;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 16 gennaio 1992;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia, del tesoro, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità';

E M A N A

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto disciplina la produzione, il commercio e la vendita degli "aromi" impiegati o destinati ad essere impiegati nei o sui prodotti alimentari per conferire loro odore, gusto o entrambi e dei materiali di base utilizzati per la produzione degli aromi.

2. Le norme del presente decreto non si applicano:

- a) alle sostanze ed ai prodotti commestibili destinati ad essere consumati come tali, con o senza ricostituzione;
- b) alle sostanze che hanno esclusivamente gusto dolce, acido o salato;
- c) alle materie di origine vegetale o animale aventi proprietà aromatizzanti intrinseche, purché non impiegate come fonti di aromi.

Art. 2.

D e f i n i z i o n i

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

a) aromi: le sostanze aromatizzanti, le preparazioni aromatiche, gli aromatizzanti di trasformazione, gli aromatizzanti di affumicatura e loro miscele;

b) sostanza aromatizzante: una determinata sostanza chimica dotata di proprietà aromatizzanti e ottenuta:

1) con procedimenti fisici, comprese la distillazione e la estrazione con solventi, oppure con procedimenti enzimatici o microbiologici a partire da una materia di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali di preparazione di prodotti alimentari, comprese l'essiccazione, la torrefazione e la fermentazione;

2) per sintesi chimica o isolata a mezzo di procedimenti chimici e chimicamente identica ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale descritto al numero 1);

3) per sintesi chimica, ma non identica chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in una materia di origine vegetale o animale descritta al numero 1);

c) preparazione aromatica: un prodotto diverso dalle sostanze

definite alla lettera b), numero 1), concentrato o meno, avente proprieta' aromatizzanti ed ottenuto con opportuni procedimenti fisici, comprese la distillazione e l'estrazione con solventi, oppure con procedimenti enzimatici o microbiologici a partire da materie di origine vegetale o animale allo stato naturale o previa trasformazione per il consumo umano con procedimenti tradizionali per la preparazione di prodotti alimentari, comprese la essiccazione, la torrefazione e la fermentazione;

d) aromatizzante di trasformazione: un prodotto ottenuto, rispettando le prassi corrette di fabbricazione, mediante riscaldamento per non piu' di 15 minuti a temperatura non superiore a 180 °C di una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per se' proprieta' aromatizzanti e di cui almeno uno contiene azoto aminico e un altro e' uno zucchero riduttore;

e) aromatizzante di affumicatura: un estratto di fumi impiegato nei procedimenti tradizionali di affumicatura degli alimenti.

Art. 3.

Additivi, diluenti e solventi degli aromi

1. Gli aromi possono contenere prodotti alimentari e possono essere addizionati con gli additivi, i diluenti ed i solventi indicati nell'allegato I, alle condizioni e con le limitazioni stabilite nell'allegato stesso.

2. Gli additivi, i diluenti ed i solventi di cui al comma 1 devono rispondere alle caratteristiche di purezza stabilite nei decreti ministeriali emanati dal Ministero della sanita' ai sensi degli articoli 5, primo comma, lettera g), e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e, ove manchino, a quelle fissate dalla Farmacopea ufficiale.

Art. 4.

Miscele di aromi ed additivi

1. La produzione e la commercializzazione delle preparazioni nelle quali gli aromi sono miscelati con gli additivi alimentari sono consentite solo per l'impiego negli alimenti nei quali e' autorizzato l'uso degli stessi additivi.

Art. 5.

Requisiti generali e specifici di purezza

1. Gli aromi non devono contenere:

a) elementi o sostanze in quantita' tossicologicamente pericolosa per la salute umana;

(b) piombo, mercurio, arsenico e cadmio, in quantita' superiori ai valori riportati nell'allegato II).

2. Gli aromi di cui all'art. 2, comma 1, lettera e), devono possedere i requisiti di purezza di cui all'allegato III.

Art. 6.

Limitazioni

1. L'impiego degli aromi non deve comportare la presenza, nei prodotti alimentari immessi in commercio, delle sostanze indesiderabili che figurano nell'allegato IV in quantita' superiori a quelle stabilite nell'allegato stesso.

2. L'impiego degli aromi e di altri ingredienti alimentari che hanno proprieta' aromatizzanti non deve comportare la presenza delle sostanze che figurano nell'allegato V in quantita' superiori a quelle stabilite nell'allegato stesso.

3. L'impiego delle sostanze aromatizzanti indicate nell'allegato VI, e' assoggettato alle limitazioni stabilite nell'allegato stesso.

4. Per i prodotti alimentari per i quali specifiche norme prevedono l'aromatizzazione con soli aromi naturali, e' consentito l'impiego anche delle sostanze aromatizzanti di cui all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 2), fatto salvo quanto previsto dal Regolamento CEE n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose nonche' dal Regolamento CEE n. 1601/91 del Consiglio del 10 giugno 1991 relativo alla definizione, designazione e presentazione dei vini aromatizzati, delle bevande aromatizzate a base di vino e dei cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

Art. 7.

Aromatizzanti artificiali

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti e' consentito impiegare gli aromatizzanti artificiali riportati nell'allegato VII, alle condizioni stabilite nell'allegato stesso.

2. Gli aromatizzanti artificiali di cui al comma 1 devono rispondere ai requisiti di purezza stabiliti nell'allegato VIII.

Art. 8

Etichettatura degli aromi non destinati al consumatore finale

1. Gli aromi non destinati ad essere venduti al consumatore finale devono riportare sulla confezione o sul contenitore le seguenti indicazioni:

a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunita' europea;

b) la denominazione aroma oppure una denominazione piu' specifica o una descrizione dell'aroma;

c) la menzione per "prodotti alimentari", oppure un riferimento piu' specifico al prodotto alimentare cui l'aroma e' destinato;

d) l'enumerazione in ordine ponderale decrescente delle categorie delle sostanze aromatizzanti e delle preparazioni aromatiche presenti secondo la seguente classificazione:

1) aromatizzanti naturali, per le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 1);

2) aromatizzanti identici a quelli naturali, per le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 2);

3) aromatizzanti artificiali, per sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 3);

4) preparazioni aromatiche, per le preparazioni definite all'art. 2, comma 1, lettera c);

5) aromatizzanti di trasformazione, per gli aromi definiti all'art. 2, comma 1, lettera d);

6) aromatizzanti di affumicatura, per gli aromi definiti all'art. 2, comma 1, lettera e);

e) nel caso di miscele di aromi con gli additivi, i diluenti ed i solventi di cui all'art. 3, comma 1, l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela:

1) delle categorie degli aromi secondo la classificazione di cui alla lettera d);

2) dei nomi di ciascun additivo, diluente e solvente o il relativo numero di identificazione "CEE";

f) l'indicazione della quantità massima di ciascun componente o gruppo di componenti, comprese le sostanze di cui all'art. 3, primo comma, oggetto di limitazione quantitativa in un prodotto alimentare o un'adeguata informazione che consenta all'utilizzatore di rispettare le limitazioni stesse;

g) il lotto di fabbricazione ovvero un'indicazione che consenta di individuare la partita;

h) la quantità nominale.

2. Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione che abbia lo stesso significato, può essere usato soltanto per gli aromi la cui componente aromatizzante contenga esclusivamente le sostanze aromatizzanti definite all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 1) e le preparazioni aromatiche definite nell'art. 2, comma 1, lettera c), o entrambe.

3. Se la denominazione di vendita dell'aroma contiene un riferimento ad un prodotto alimentare o ad una fonte di aromi, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione che abbia lo stesso significato può essere usato soltanto se la componente aromatizzante sia stata ottenuta mediante procedimenti fisici o mediante procedimenti enzimatici o microbiologici o mediante procedimenti tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari unicamente o quasi unicamente a partire dall'alimento o dalla fonte di aromi considerati.

4. In deroga al comma 1, le indicazioni di cui alle lettere d) , e) ed f) dello stesso comma possono figurare soltanto su un documento relativo al prodotto, il quale deve accompagnare o precedere la consegna, a condizione che l'indicazione "per la fabbricazione di prodotti alimentari e non destinato al dettaglio" sia apposta visibilmente sull'imballaggio o sul contenitore del prodotto in questione.

5. Le miscele di aromi e di additivi di cui all'art. 4 devono altresì riportare la dizione: "da utilizzare esclusivamente", seguita dalla denominazione degli alimenti cui la miscela è destinata.

6. Le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana a meno che l'informazione dell'acquirente non sia altrimenti garantita; dette indicazioni possono essere fornite in più lingue.

7. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Art. 9.

Etichettatura degli aromi destinati al consumatore finale

1. Gli aromi destinati ad essere venduti al consumatore finale devono riportare sulla confezione o sul contenitore le seguenti indicazioni:

a) il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma;

b) la menzione "per prodotti alimentari", oppure un riferimento più specifico al prodotto alimentare cui l'aroma è destinato;

c) il termine minimo di conservazione;

d) le condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione;

e) le istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione non consenta l'uso appropriato dell'aroma;

f) la quantità netta;

g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità;

h) una indicazione che consenta di identificare il lotto;

i) nel caso di una miscela di uno o più aromi con altre sostanze l'enumerazione in ordine ponderale decrescente nella miscela:

1) dell'aroma o degli aromi in questione, conformemente alla lettera a);

2) dei nomi di ciascuna sostanza o materia o del numero di identificazione CEE.

2. Il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione che abbia un significato ragionevolmente equivalente può essere usato soltanto

per gli aromi la cui componente aromatizzante contenga esclusivamente le sostanze aromatizzanti quali definite all'art. 2, comma 1, lettera b), numero 1) ((, o le preparazioni aromatiche definite all'art. 2) comma 1, lettera c), o entrambe.

3. Se la denominazione di vendita dell'aroma contiene un riferimento ad un prodotto alimentare o ad una fonte di aromi, il termine "naturale" o qualsiasi altra espressione che abbia un significato sensibilmente equivalente puo' essere usato soltanto se la componente aromatizzante sia stata ottenuta mediante opportuni processi fisici, enzimatici o microbiologici oppure mediante processi tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari unicamente o quasi unicamente a partire dall'alimento o dalla fonte di aromi considerati.

4. Le indicazioni devono essere riportate in lingua italiana; dette indicazioni possono essere fornite in piu' lingue.

5. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Art. 10.

Aromi destinati ad altri Paesi

1. Le norme del presente decreto non si applicano agli aromi destinati agli altri Paesi nonche' a quelli impiegati per l'aromatizzazione di alimenti destinati agli altri Paesi.

2. La produzione degli aromi di cui al comma 1 e' subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorita' sanitaria competente per territorio, informandone il Ministero della sanita'.

3. E' altresì subordinata all'obbligo della comunicazione preventiva all'autorita' sanitaria competente per territorio, informandone il Ministero della sanita', la produzione di alimenti, con l'aggiunta di aromi di cui al comma 1, destinati agli altri Paesi.

Art. 11

D e c r e t a z i o n e

1. Il Ministro della sanita', ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sentito il Consiglio superiore di sanita', adotta, con proprio regolamento, in attuazione di disposizioni comunitarie, prescrizioni riguardanti:

a) le fonti di aromi composti da prodotti alimentari nonche' da erbe e da spezie normalmente considerate come alimenti;

b) le fonti di aromi composti da materie prime vegetali o animali non considerate normalmente come alimenti;

c) le sostanze aromatizzanti ottenute da materie prime vegetali o animali mediante opportuni procedimenti fisici oppure mediante procedimenti enzimatici o microbiologici;

d) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica oppure isolate chimicamente e chimicamente identiche a sostanze aromatizzanti contenute naturalmente nei prodotti alimentari nonche' nelle erbe e nelle spezie normalmente considerate come alimenti;

e) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica oppure isolate chimicamente e chimicamente identiche a sostanze aromatizzanti contenute naturalmente nelle materie prime vegetali o animali non considerate normalmente come alimenti;

f) le sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi oppure isolate chimicamente, diverse da quelle di cui ai precedenti punti d) ed f);

g) i materiali di base impiegati per la produzione di aromatizzanti di affumicatura oppure di aromatizzanti di trasformazione, nonche' le condizioni di reazione impiegate per la loro preparazione;

h) l'impiego ed i metodi di produzione degli aromi, compresi i procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici per la produzione delle sostanze aromatizzanti di cui all'art. 2, comma 1, lettera b), punto 1 e lettera c);

i) gli additivi necessari per il magazzinaggio e l'impiego degli aromi;

l) i coadiuvanti tecnologici che possono essere impiegati nella produzione degli aromi;

m) i prodotti impiegati per diluire e sciogliere gli aromi.

2. Il Ministro della sanita', ai sensi dell'art. 17 comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, sentito il Consiglio superiore di sanita', adotta, con proprio regolamento, in attuazione di disposizioni comunitarie, prescrizioni riguardanti:

a) i metodi di analisi e le modalita' per il prelievo dei campioni;

b) i criteri microbiologici applicabili agli aromi;

c) i criteri specifici di purezza;

d) i criteri di definizione relativi alle denominazioni piu' specifiche di cui all'art. 8, comma 1, lettera b).

Art. 12.

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente decreto si applicano le disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441 e al decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

Art. 13.

1. Gli aromi prodotti in conformita' alle disposizioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, possono essere commercializzati

per sei mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

2. Qualora gli aromi di cui al comma 1 siano destinati al consumatore finale la commercializzazione e' consentita fino al 31 dicembre 1993.

3. I prodotti alimentari fabbricati entro dodici mesi dalla data dell'entrata in vigore del presente decreto con gli aromi di cui al comma 1 possono essere commercializzati fino al loro completo smaltimento.

Art. 14.

S a n z i o n i

1. Salvo che il fatto costituisca piu' grave reato, i contravventori alle disposizioni degli articoli 3, commi 1 e 2; 4; 5; 6, commi 1, 2 e 3; 7 sono puniti con l'arresto sino ad un anno e con l'ammenda da lire sessantamila a lire sessanta milioni.

2. I contravventori alle disposizioni degli articoli 8 e 9 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

3. I contravventori alle disposizioni dell'art. 10, commi 2 e 3, sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire un milione a lire cinque milioni.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addi' 25 gennaio 1992

COSSIGA

ANDREOTTI, Presidente del Consiglio
dei Ministri

ROMITA, Ministro per il
coordinamento delle politiche
comunitarie

DE MICHELIS, Ministro degli affari
esteri

MARTELLI, Ministro di grazia e
giustizia

CARLI, Ministro del tesoro

BODRATO, Ministro dell'industria,
del commercio e dell'artigianato

DE LORENZO, Ministro della sanita'

Visto, il Guardasigilli: MARTELLI

ALLEGATO I

((ALLEGATO ABROGATO DAL DECRETO 8 MAGGIO 2006, N. 229))

ALLEGATO II

Parte di provvedimento in formato grafico

((2))

AGGIORNAMENTO (2)

La L. 24 aprile 1998, n. 128 ha disposto (con l'art. 27, comma 1, lettera b)) che "all'allegato II, relativo ai tenori tollerabili di taluni metalli pesanti negli aromi, e' aggiunta la voce "Cadmio", con il seguente valore: "non piu' di 1 mg/Kg".

ALLEGATO IV

Parte di provvedimento in formato grafico

((1))

AGGIORNAMENTO (1)

L'avviso di rettifica (in G.U. 23-4-1992 n. 95) ha disposto che " nell'allegato IV, in corrispondenza della sostanza "3,4-Benzopirene", sia nella colonna "Prodotti alimentari", che nella colonna "Bevande", dove e' scritto: "0,03 mg/k/g", si legga: "0,03 mcg/kg".

ALLEGATO V

Parte di provvedimento in formato grafico

((1))

AGGIORNAMENTO (1)

L'avviso di rettifica (in G.U. 23-4-1992 n. 95) ha disposto che " alla pag. 36, nell'allegato V, nella colonna riportante le Sostanze, dove e' scritto "Tufone * (alfa e beta)", si legga: "Tujone * (alfa e beta)"".

ALLEGATO VII

Parte di provvedimento in formato grafico

(1) (3) (4) ((5))

AGGIORNAMENTO (1)

L'avviso di rettifica (in G.U. 23-4-1992 n. 95) ha disposto che "alla pag. 37, nell'allegato VII, nella colonna riportante le Sostanze, dove e' scritto: "Metilicnoni", si legga: "Metiliononi"".

AGGIORNAMENTO (3)

Il Decreto 8 maggio 2001, n. 229 ha disposto (con l'art. 1, comma 1) che " All'allegato VII del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, sono aggiunte, in fine, le seguenti sostanze:

=====		
Sostanza	Campo di impiego	Dose massima di impiego
=====		
N-etil-2-isopropil-5-metilcicloesano		
carbossammide (numero CAS39711-79-0)	prodotti di confetteria	100 mg/kg
	gomma da masticare	1200 mg/kg

Lattato di L-mentile (numero CAS 59259-38-0)	prodotti di confetteria	300 mg/kg
	gomma da masticare	1200 mg/kg

Carbonato di mentolo e etilenglicole (numero CAS 156679-39-9)	prodotti di confetteria	300 mg/kg
	gomma da masticare	1200 mg/kg

Carbonato di mentolo e 1 e 2-propilenglicole (numero CAS 30304-82-6)	prodotti di confetteria	300 mg/kg
	gomma da masticare	1200 mg/kg".

AGGIORNAMENTO (4)

Il Decreto 5 marzo 2003, n. 100 ha disposto (con l'art. 1, comma 1, lettera a) che "il campo d'impiego "Caramelle e confetti" e la relativa "Dose massima d'impiego" della sostanza etilvanillina sono sostituiti dai seguenti:

=====		
Sostanza	Campo d'impiego	Dose massima d'impiego
=====		
Etilvanillina	Caramelle, confetti, gomme da masticare e prodotti di	

Ha inoltre disposto (con l'art. 1, comma 1, lettera b)) che " e' aggiunta, in fine, la seguente sostanza:

Sostanza	Campo d'impiego	Dose massima d'impiego
=====		
Etilmaltolo	Gomme da masticare, caramelle e prodotti similari	60 mg/kg"

AGGIORNAMENTO (5)

Il Decreto 7 maggio 2008, n. 106 ha disposto (con l'art. 1, comma 1) che "All'allegato VII del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, e' aggiunta, in fine, la seguente sostanza:

Sostanza	Campo di impiego	Dose massima di impiego
=====		
Butil-o-butilrillattato	Prodotti solubili per bevande al gusto di caffe' e similari	20 mg/kg"

ALLEGATO VIII

Parte di provvedimento in formato grafico

(1) (3) (4) ((5))

AGGIORNAMENTO (1)

L'avviso di rettifica (in G.U. 23-4-1992 n. 95) ha disposto che "alla stessa pag. 37, nell'allegato VIII, in corrispondenza della sostanza "Allile cicloesano propionato", dove e' scritto: "D: da 0,974 a 0,950", si legga: "D 25 25: da 0,974 a 0,950"; in corrispondenza della sostanza "Metile eptincarbonato", dove e' scritto: "D: 0,9524", si legga: "D 4 D: 0,9524";

alla pag. 38, sempre nell'allegato VIII, in corrispondenza della sostanza "Etile Metil-fenilglicidato", dove e' scritto: "D: 1,0887 - 1,0920; n: 1,5109", si legga: "D 25 25: 1,0887 - 1,0920; n: 1,5109; in corrispondenza della sostanza "Etilvanillina", dove e' scritto: "Titolo minimo: 99,5 (Per Mille) di C H O", si legga: "Titolo minimo: 99,5% di C9 H10 O3"; in corrispondenza della voce "Ossicitronellale", dove e' scritto: "D: 0,9200 - 0,9300", si legga: "D 15 15: 0,9200 - 0,9300"; in corrispondenza della sostanza "Metiliononi (alfa, alfa-iso, beta, gamma, delta)", dove e' scritto: "D: 0,927; n: 1,5009", si legga: "D 25 4: 0,927; n 20 D: 1,5009".

AGGIORNAMENTO (3)

Il Decreto 8 maggio 2001, n. 229 ha disposto 8con l'art. 1, comma 2) che "Le sostanze di cui al comma 1 devono rispondere ai requisiti di purezza stabiliti nell'allegato al presente decreto che integra l'allegato VIII del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107":

REQUISITI SPECIFICI E GENERALI DI PUREZZA

N-etil-2-isopropil-5-metilcicloesano carbossammide

Colore e aspetto:..... cristalli fini incolori

Punto di fusione:..... 87°-102°C

Non deve contenere:

Arsenico..... piu' di 3 mg/kg
Cadmio..... piu' di 1 mg/kg
Mercurio..... piu' di 1 mg/kg
Piombo..... piu' di 10 mg/kg

Lattato di L-mentile

Colore e aspetto..... solido cristallino incolore

Punto di fusione..... 42°-47°C

Punto di ebollizione..... 142°C (5 mm Hg)

Non deve contenere:

Arsenico..... piu' di 3 mg/kg
Cadmio.... piu' di 1 mg/kg
Mercurio..... piu' di 1 mg/kg
Piombo..... piu' di 10 mg/kg

Carbonato di mentolo e etilenglicole
solido giallo pallido

Colore e aspetto.....

Punto di fusione..... 52°C

Punto di ebollizione..... 118° - 122°C (0.1 mm Hg)

Non deve contenere:

Arsenico..... piu' di 3 mg/kg
Cadmio.... piu' di 1 mg/kg
Mercurio..... piu' di 1 mg/kg
Piombo.... piu' di 10 mg/kg

Carbonato di mentolo e 1 e 2-propilenglicole
liquido giallo pallido

Colore e aspetto.....

Punto di fusione..... -21°C

Punto di ebollizione..... 158°-173°C (7 mm Hg)

Non deve contenere:

Arsenico..... piu' di 3
mg/kg
Cadmio.... piu' di 1 mg/kg
Mercurio.... piu' di 1
mg/kg
Piombo..... piu' di 10 mg/kg"

AGGIORNAMENTO (4)

Il Decreto 5 marzo 2003, n. 100 ha disposto (con l'art. 1, comma 2) che " La sostanza di cui al comma 1, lettera b), deve rispondere ai requisiti di purezza stabiliti nell'allegato I al presente decreto che integra l'allegato VIII del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107":

REQUISITI SPECIFICI E GENERALI DI PUREZZA

Etilmaltolo.

Colore e aspetto: polvere bianca cristallina;
Punto di fusione: 90 °C.

Non deve contenere:

arsenico piu' di 3 mg/kg;
cadmio piu' di 1 mg/kg;
mercurio piu' di 1 mg/kg;
piombo piu' di 5 mg/kg."

AGGIORNAMENTO (5)

Il Decreto 7 maggio 2008, n. 106 ha disposto (con l'art. 1, comma 2) che " La sostanza di cui al comma 1 deve rispondere ai requisiti di purezza stabiliti nell'allegato al presente decreto che integra l'allegato VIII del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107":

REQUISITI SPECIFICI E GENERALI DI PUREZZA

Butil-o-butirrillattato:

colore e aspetto: liquido incolore/giallo pallido, di odore
agro-dolce di burro;

punto di ebollizione: 90° C alla pressione di 2 mmHg.

Non deve contenere:

Arsenico..... piu' di 3 mg/kg

Cadmio..... piu' di 1 mg/kg

Mercurio..... piu' di 1 mg/kg

Piombo..... piu' di 5 mg/kg"

[torna al menù principale](#)



© Ministero della Salute - Lungotevere Ripa 1, 00153 Roma Centralino 06.5994.1
a cura della
Direzione Generale della comunicazione e delle relazioni istituzionali