

DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI VEGETARIANI E VEGANI

INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	1
2.	OBIETTIVI E VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE	1
3.	DEFINIZIONI	2
4.	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	2
5.	REQUISITI DI CERTIFICAZIONE	2
5.1	REQUISITI SPECIFICI dei PRODOTTI VEGETARIANI.....	2
5.2	REQUISITI SPECIFICI dei PRODOTTI VEGANI	3
5.3	REQUISITI SPECIFICI dei VINI VEGANI.....	4
5.4	REQUISITI COMUNI dei PRODOTTI VEGETARIANI e VEGANI	4
6.	METODOLOGIA DI CONTROLLO	5
6.1	VALUTAZIONE INIZIALE.....	5
6.2	NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	5
6.3	ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE BAC.....	5
6.4	PROVE ANALITICHE.....	6
7.	MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ.....	6
	ALLEGATO 1 – Esempi di SOSTANZE DI ORIGINE ANIMALE	7
	ALLEGATO 2 - Esempi di sostanze di POSSIBILE DERIVAZIONE ANIMALE.....	8



1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti per la certificazione dei prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani. La certificazione si applica normalmente ai prodotti agroalimentari, mangimi e pet food oltre che le preparazioni gastronomiche e/o menù degli esercizi di ristorazione.

La certificazione può essere applicata anche a prodotti e sostanze sei settori Non Food (cosmesi, detergenza, tessile, calzaturiero, mezzi tecnici per l'agricoltura, ecc.) che rispondono ai requisiti fissati dal presente disciplinare.

2. OBIETTIVI E VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE

Nonostante la forte rilevanza e interesse che incontra sul mercato, attualmente, il claim "vegetariano" e "vegano" attribuito ai prodotti non è regolato e tutelato da alcuna norma di legge, sia nel settore alimentare che nei settori "non food".

Il REGOLAMENTO (CE) N. 1169/2011, pur regolando le informazioni volontarie sugli alimenti (art. 36) rimanda a futuri atti esecutivi la definizione dei requisiti relative all'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani.

Il consumatore vegetariano e vegano, pertanto, può incontrare notevoli difficoltà nell'identificare sul mercato i prodotti confacenti alla sua scelta etica. Non tutti i consumatori sanno che il pane può contenere strutto o che il caglio utilizzato per la produzione del formaggio spesso è ottenuto dall'abomaso di vitello.

In diversi casi anche l'attenta lettura della lista degli ingredienti che compare in etichetta non è sufficiente. L'impiego di ingredienti di origine animale, a volte, è mascherato da diciture generiche ammesse dalla legge. In altri casi la loro indicazione in etichetta non è richiesta poiché contenuti in quantità molto ridotte o perché, pur essendo impiegati in quantità significativa, vengono eliminati a seguito del completamento del ciclo produttivo (es. coadiuvanti tecnologici e ausiliari di fabbricazione).

Un caso esemplare è quello del vino nella cui etichetta non è richiesta l'indicazione degli additivi e coadiuvanti tecnologici che possono essere utilizzati nel processo di produzione, molti dei quali sono di origine animale (es. albumina da uova, caseine del latte, colla di pesce, gelatina animale, lisozima da uova, ecc.).

La commercializzazione e la somministrazione al pubblico degli alimenti vegetariani e vegani nell'ambito della ristorazione collettiva o al banco gastronomia, non è soggetta ad alcun obbligo normativo e sistema di controllo specifico.

Anche nei cosmetici è possibile l'impiego di sostanze animali o di origine animale come: placenta, cocciniglia, seta, ecc. ⁽¹⁾ Anche in questo caso la loro presenza può essere mascherata poiché l'elenco degli ingredienti (INCI) obbligatorio in etichetta consente l'utilizzo di termini molto tecnici, poco comprensibili e scritti in caratteri minuscoli. Per tutti gli altri prodotti non food la legge non prevede alcun obbligo circa l'indicazione dei materiali e delle sostanze impiegati nella fabbricazione.

Bioagricoop Scrl, organizzazione no profit, in collaborazione con Biagricert Srl (di seguito denominata BAC) hanno ritenuto utile definire il presente disciplinare, un marchio di certificazione e un sistema di controllo indipendente (conforme alla norma EN 17065) che si propone di identificare, valorizzare e garantire i prodotti destinati ai consumatori vegetariani e vegani.

Il marchio viene concesso esclusivamente alle aziende che si assoggettano ad appositi controlli svolti da BAC e ottengono la certificazione di conformità al presente disciplinare.

¹ Non è citato l'acido ialuronico poiché oggi viene prodotto per via fermentativa da batteri

3. DEFINIZIONI

- **Richiedente:** Organizzazione che richiede la certificazione.
- **Licenziatario:** organizzazione cui viene rilasciato il certificato di conformità.
- **Prodotto vegetariano:** prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di sostanze di derivazione animale ottenute con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali. È ammesso, invece, l'impiego di uova, latte e miele.
- **Prodotto vegano:** prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di qualsiasi sostanza di derivazione animale anche se ottenuti senza sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, Capo V - Informazioni volontarie sugli alimenti.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1829/2003 del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.
- REGOLAMENTO (CE) N. 606/2009 del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
- REGOLAMENTO (UE) N. 203/2012 dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 per quanto attiene le norme di produzione dei vini biologici.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 – Accredimento di prove e tarature

5. REQUISITI DI CERTIFICAZIONE

5.1 REQUISITI SPECIFICI dei PRODOTTI VEGETARIANI

È VIETATO l'impiego di qualsiasi sostanza, ingrediente, additivo o coadiuvante o derivato utilizzato di origine animale o che comporta per il suo ottenimento procedure che prevedano, direttamente o indirettamente, il sacrificio e/o il maltrattamento di animali.

È AMMESSO l'impiego di prodotti animali quali latte, uova, miele purché prodotti in allevamenti che rispettano le norme europee in materia di benessere animale. Sono da preferire allevamenti biologici o rispondenti ad altri disciplinari volontari che garantiscono requisiti più restrittivi a tale riguardo.

Le UOVA e altri prodotti derivati devono essere ottenute da galline allevate con metodo biologico (codice: 0), all'aperto (codice: 1) o a terra (codice: 2). È vietato l'impiego di uova provenienti da allevamenti intensivi in batteria (codice: 3).

Nell'ALIMENTAZIONE degli animali è VIETATO l'impiego di mangimi, materie prime per mangimi e altre sostanze ottenute o derivate da OGM, secondo quanto previsto dai Reg. CE n°1829/03 e CE 1830/03. A titolo di esempio, quindi, nella preparazione dei PRODOTTI VEGETARIANI sono esclusi a priori le seguenti sostanze di origine animale:

- prodotti contenenti sangue animale (carne, volatili, pesce, frutti di mare);
- prodotti contenenti ingredienti derivati dalla carne o dalle ossa; prodotti contenenti grassi animali (eccetto il grasso latticino), grassi da friggitura o margarine contenenti olio di pesce o prodotti simili; gelatine, gomme e altri agenti gelificanti di origine animale;
- altri prodotti contenenti ingredienti derivati da prodotti di macellazione;
- tutti i formaggi prodotti con caglio proveniente dall'abomaso di vitello o, comunque, di origine animale;
- ausiliari di filtrazione con gelatina, albume (proveniente da allevamenti in batteria), colla di pesce o gusci derivati da conchiglie o granchi.

5.2 REQUISITI SPECIFICI dei PRODOTTI VEGANI

È VIETATO l'impiego in tutto il processo di produzione di qualsiasi ingrediente /coadiuvante/ausiliare di fabbricazione di origine animale.

Nessuna sostanza di origine animale può essere utilizzata anche indirettamente nel processo di produzione, anche come additivo, eccipiente, coadiuvante ⁽²⁾ o carry-over ⁽³⁾.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, nel formulare i prodotti si consiglia di consultare:

ALLEGATO 1 – Esempi di SOSTANZE DI ORIGINE DI ANIMALE (VIETATE)

ALLEGATO 2 – Esempi di SOSTANZE DI POSSIBILE DERIVAZIONE ANIMALE (è necessario accertare con il produttore/venditore che non derivino da animali)

Si ricorda che gli additivi e coadiuvanti utilizzati nella preparazione di alimenti e mangimi biologici devono comunque rispondere alle apposite liste del REGOLAMENTO (CE) N. 889/2008.

I prodotti tipicamente 100% VEGETALI (es. frutta, ortaggi, frutta secca, olio extra vergine di oliva, passato di pomodoro, ecc.) possono essere certificati come VEGANI, solo a condizione che le materie prime di origine siano prodotte senza ricorrere a sostanze di origine animale anche durante la fase di coltivazione e conservazione.

È VIETATO, pertanto, l'utilizzo di letame, pollina, stallatico e altri concimi/ammendanti ottenuti da allevamenti o sottoprodotti industriali di origine animale (es. farine di sangue, carne, corna, pesce, ecc.), inclusi eventuali prodotti fitosanitari di origine animale.

Per tutti gli altri prodotti trasformati, dove è possibile l'utilizzo e/o la convivenza all'interno dello stesso stabilimento e/o la contaminazione con prodotti di origine animale, il requisito vegano è richiesto solo nell'ambito del processo di trasformazione.

Nei prodotti alimentari vegani è AMMESSA l'indicazione in etichetta di eventuali allergeni di origine animale (uova, latte, ecc.) a patto che, ovviamente, non siano riferiti agli ingredienti.

⁽²⁾ Definizione REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 del 16 dicembre 2008

Per "coadiuvante tecnologico" si intende una sostanza che:

- i) non è consumata come un alimento in sé;
- ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

⁽³⁾ Additivi e altre sostanze contenute negli ingredienti di origine di un alimento che, nel prodotto finito, non svolgono più alcuna funzione tecnologica.

Sono ammesse, quindi, le seguenti indicazioni: “*può contenere tracce di... (es. latte, uova, ecc.)*”, oppure “*ottenuto in uno stabilimento che lavora anche (es. latte, uova, ecc.)*”.

È richiesta, in ogni caso, l'ADOZIONE DI TUTTE LE MISURE ATTE A PREVENIRE PER QUANTO POSSIBILE LE CONTAMINAZIONI con sostanze di origine animale che possono entrare direttamente o indirettamente all'interno dello stabilimento.

Tali misure di prevenzione devono essere documentate e registrate nella loro esecuzione. L'efficacia deve essere oggetto di un apposito piano di autocontrollo e di azioni di miglioramento continuo.

Grazie a tali attività, in relazione all'effettivo rischio di contaminazioni, l'indicazione della presenza indiretta di allergeni in etichetta dovrà essere oggetto di un periodico riesame.

A titolo esemplificativo si riporta qualche esempio di sostanze non conformi:

- A)** Carne e derivati, oli e grassi animali, gelatine animali, ossa, sangue essiccato, chitina, squalene, pergamena, placenta, gommalacca, collanti animali, lumache, urea, pepsina, cheratina, abomaso, veleno animale, carboni di origine animale, ceramiche trattate con carboni animali, acido stearico, glicerina e stearina (di origine animale), cocciniglia e altri additivi di origine animale (E120, E154, E631, E901, E904, ecc.), pelli, pellicce, seta, avorio, camoscio, corna o zoccoli, corallo, ceralacche, perle, gusci e conchiglie, setole animali, piume, spugne di mare.
- B)** Latte e altri derivati del latte e yogurt, caseina e caseinati, siero del latte, uova e derivati, polline, pappa reale, miele, cera d'api, lana e lanolina.

5.3 REQUISITI SPECIFICI dei VINI VEGANI

Il VINO VEGANO è ottenuto senza l'impiego dei seguenti additivi e coadiuvanti tecnologici di origine animale, previsti dalle normali pratiche e trattamenti enologici autorizzati dal REGOLAMENTO (CE) N. 606/2009. È vietato pertanto l'utilizzo delle seguenti sostanze: ALBUMINA d'uovo, CASEINA del latte, GELATINA animale, COLLA DI PESCE e LISOZIMA (da uova). Il lisozima è vietato anche nella produzione dei vini biologici, in conformità al REGOLAMENTO (CE) N. 203/2012.

Per coerenza con la certificazione prescelta e rispetto dell'etica e sensibilità vegana, nei vini certificati è opportuno evitare indicazioni e descrizioni in etichetta che consigliano abbinamenti con piatti a base di carne o pesce (o similari).

5.4 REQUISITI COMUNI dei PRODOTTI VEGETARIANI e VEGANI

È VIETATO l'impiego in tutto il processo di produzione di qualsiasi ingrediente /coadiuvante/ausiliario di fabbricazione ottenuto o derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dai REGOLAMENTI (CE) N. 1829/03 e N. 1830/03.

È OBBLIGATORIO garantire la rintracciabilità del numero di lotto e del produttore degli ingredienti/sostanze e altri componenti critici. La criticità è correlata al probabile contenuto/contaminazione con sostanze di origine animale.

L'Organizzazione richiedente non deve aver effettuato o commissionato alcun test o procedure che abbiano comportato lo sfruttamento diretto di animali; devono essere escluse tutte le procedure di test o controllo sul prodotto finito che abbia comportato in qualche fase lo sfruttamento di animali.

Nel caso che uno o più esperimenti su animali siano stati effettuati o commissionati in passato, l'Organizzazione deve dichiarare la data dalla quale si è impegnata all'interruzione completa dei test e l'impegno a non effettuare o commissionare alcuna sperimentazione su animali.

L'Organizzazione deve, quindi, impegnarsi a dichiarare il rifiuto all'uso dei test e il loro valore scientifico, nonché a sostenere l'uso di test alternativi a la ricerca per il loro sviluppo. Tale impegno dovrebbe essere riportato anche sui materiali informativi aziendali.

Il requisito non è applicabile evidentemente nel caso i test siano imposti per legge ed eseguiti dalle Autorità Pubbliche nei mercati di destinazione dei prodotti.

6. METODOLOGIA DI CONTROLLO

6.1 VALUTAZIONE INIZIALE

A) CONFORMITÀ DELLE UNITA' DI PRODUZIONE/TERZISTI UTILIZZATI

BAC verifica i dati e documenti riferiti alle unità di produzione, confezionamento ed etichettatura, atti a valutare la conformità ai requisiti cogenti (obbligatori) più significativi e ai requisiti del disciplinare applicabili alla specifica situazione.

B) CONFORMITÀ DELLE FORMULAZIONI PROPOSTE

In fase di avvio o in caso di richiesta di estensione del campo di applicazione certificazione (nuovi prodotti), BAC verifica le ricette dei prodotti per i quali è richiesta la certificazione, le schede tecniche delle materie prime/ingredienti ritenuti critici, le etichette e altro materiale di comunicazione.

BAC si riserva la possibilità di valutare la conformità delle etichette e dei claim vantati riguardo i requisiti vegetariani e vegan.

C) RELAZIONE TECNICA (o piano della qualità aziendale)

Con l'indicazione di tutte le misure particolari che saranno adottate per garantire il rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare per i prodotti Vegetariani e/o Vegan, rispetto alla normale conduzione del processo produttivo.

6.2 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

In fase di avvio della certificazione, BAC verifica lo stabilimento di produzione dell'Organizzazione oltre ad eventuali subfornitori o terzisti presso i quali si renda necessario il controllo dei requisiti di conformità richiesti dal presente disciplinare. Il numero e la tipologia degli stabilimenti verificati sono definiti da BAC in relazione alla criticità dei siti e delle attività svolte.

I successivi audit di sorveglianza saranno effettuati con frequenza almeno annuale, il piano di controllo e analisi sarà definito in base ad una attenta analisi dei rischi. BAC si riserva la possibilità di eseguire visite aggiuntive (anche non preannunciate) e/o di intensificare l'attività di sorveglianza in caso di gravi non conformità riscontrate nell'ambito dei normali controlli o segnalate da altri soggetti interessati.

6.3 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE BAC

In fase di verifica ispettiva presso il richiedente sono valutati tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riepilogati nell'elenco seguente:

Redazione	Data	Approvazione	Data	Pagina
Ed.02 Rev.00	21.03.2018	CC		5 di 8

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio
2. Controllo documenti e dati
3. Approvvigionamento e qualifica fornitori
4. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
5. Controllo del processo
6. Prove ed analisi
7. Controllo del prodotto non conforme
8. Azioni correttive e preventive
9. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione e consegna
10. Controllo delle registrazioni della qualità
11. Verifiche ispettive interne della qualità
12. Addestramento
13. Reclami

6.4 PROVE ANALITICHE

L'Organizzazione richiedente la certificazione, in relazione alle criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo.

Sulla base della specifica criticità, di norma, si ricorre alle seguenti prove analitiche: ricerca allergeni latte e uova, ricerca del lattosio, ricerca del DNA animale.

La correttezza ed efficacia di tale piano sarà oggetto di verifica da parte di BAC, anche mediante campionamenti ed analisi effettuati presso propri laboratori qualificati. Sia BAC che l'Organizzazione richiedente dovranno ricorrere, in tutti i casi in cui sono disponibili, laboratori con prove accreditate sulla base della norma UNI CEI EN/IEC 17025.

7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

La comunicazione della certificazione vegetariana o vegana deve essere sempre riferita e chiaramente riconducibile ai prodotti alimentari/preparazioni gastronomiche o ai prodotti non food soggetti a certificazione.

Le Organizzazioni Licenziatrici, una volta ottenuto il certificato di conformità, potranno utilizzare i seguenti marchi di certificazione previsto per la specifica tipologia di prodotto (VEGETARIANO o VEGANO). I marchi di certificazione devono essere utilizzati nelle seguenti modalità di colore: Verde/Nero, Bianco/Nero o in Scala di Grigi. Eventuali altre combinazioni devono essere preventivamente autorizzate da BAC. Il marchio riportato in etichetta deve essere ben visibile ed identificabile dal consumatore. Immediatamente sotto il logo deve essere riportata la dicitura: Certificato da BioAgriCert.



ALLEGATO 1 – Esempi di SOSTANZE DI ORIGINE ANIMALE

(fonte: Vegan Society - UK)

ADDITIVI

- E120 (cocciniglia)
- E542 (fosfato di ossa edule)
- E631 (inosinato disodico)
- E901 (cera d'api, bianca e gialla)
- E904 (gommalacca)

INGREDIENTI E ALTRE SOSTANZE

- Esafosfato mesonositolo di calcio
- Lattosio
- Olio di spermaceti
- Spermaceti
- FIBRE ANIMALI (angora, astrakan, cachemire, mohair, lana)
- LATTE ANIMALE E DERIVATI DEL LATTE (caseina, caseinati, lattati, acido lattico, lattosio)
- PRODOTTI DELLE API (polline, veleno, cera vergine, miele, propoli, pappa reale)
- PRODOTTI CASEARI E DERIVATI DEL LATTE (burro, formaggio, siero, yogurt).
- PRODOTTI OTTENUTI DIRETTAMENTE DALLA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI: pesce, selvaggina e suoi derivati (es. estratti di carne/pesce e brodi), pollame, carne.
- PRODOTTI DI ANIMALI MARINI: ambra grigia, capiz, caviale, chitina, corallo, squame di pesce, farina di pesce, colla di pesce, oli di mare e estratti (es. olio di pesce, squalene, olio di foca, olio di balena), spugne, perle, uova di pesce, carne di foca, molluschi e crostacei, olio di spermaceti, spermaceti, carne di balena.
- PRODOTTI VARI: liquido amniotico, colla di pesce e animale, carminio/acido carminico, minugia, camoscio, cocciniglia, trito di insetti e lumache, fissativi (es. muschio, civet, castoreo), ormoni (es. estrogeni, progesterone, testosterone), avorio, lanolina, olio di mustelide, pergamena, placenta, seta, gommalacca, veleno di serpente, alcune vitamine (es. D3, urea, cartapecora, e qualsiasi elemento trasportatore), la gelatina è spesso utilizzata per trasportare beta-carotene e vitamina D2), sostanze impiegate nella lavorazione di alimenti), lattosio spesso utilizzato per fissare il sapore nelle patatine fritte), o agenti anti-aderenti (spesso utilizzati per evitare che alimenti di confetteria e dolci aderiscano alla confezione) contenenti o realizzati con sostanze animali di ogni genere.+
- PRODOTTI DERIVATI DALLA MACELLAZIONE DI ANIMALI: grassi animali (es. grasso, lardo, sugna, sego), aminoacidi, aspic, ossa, carbone d'ossa/nero animale, farina di ossa, setole, collagene, piumino, sangue secco, derivati degli acidi grassi, piume, pelliccia, gelatina, glicerina/glicerolo, peli, pellame/cuoio (pelle, pelle scamosciata ecc.), farina di zoccolo o corna animale, acido oleico, olio oleoico, oleostearina, pepsina, proteine (es. elastina, cheratina, reticolina), abomaso, cute, stearati, acido stearico, stearina).

ALLEGATO 2 - Esempi di sostanze di POSSIBILE DERIVAZIONE ANIMALE

(fonte: Vegan Society - UK)

ADDITIVI

- E101 (riboflavina, lactoflavina, vitamina B2)
- E101(a) (riboflavina, riboflavina-5'-fosfato)
- E153 (carbone nero, carbone vegetale)
- E161(b) (luteina)
- E161(g) (cantaxantina)
- E236 (acido formico)
- E237 (sodio formiato)
- E238 (calcio formiato)
- E270 (acido lattico)
- E322 (lecitine)
- E325 (lattato di sodio)
- E327 (lattato di calcio)
- E422 (glicerolo/glicerina)
- E432 (monolaurato di poliossietilensorbitano, polisorbato 20, tra 20)
- E433 (monooleato di poliossietilensorbitano, polisorbato 80, tra 80)
- E434 (monopalmitato di poliossietilensorbitano, polisorbato 40, tra 40)
- E435 (monostearato di poliossietilensorbitano, polisorbato 60, tra 60)
- E436 (tristearato di poliossietilensorbitano, polisorbato 65, tra 65)
- E470(a) (sali di sodio, potassio e calcio degli acidi grassi)
- E470(b) (sali di magnesio degli acidi grassi)
- E471 (gliceridi degli acidi grassi, monostearati di glicerile, distearati di glicerile)
- E472(a) (esteri acetici dei gliceridi degli acidi grassi, acetogliceridi, esteri di glicerolo)
- E472(b) (esteri lattici di monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi, gliceridi lattilati, lattogliceridi)
- E472(c) (esteri citrici di monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi)
- E472(d) (esteri tartarici di monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi)
- E472(e) (esteri metiltartarico e diacetartarico di gliceridi degli acidi grassi)
- E472(f) (esteri misti acetici tartarici di monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi)
- E473 (esteri di saccarosio degli acidi grassi)
- E474 (sucrogliceridi)
- E475 (esteri poliglicerici di acidi grassi)
- E476 (esteri poliglicerici degli acidi grassi policondensati dell'olio castoreo, poliricinoleato di poliglicerolo; esteri di poliglicerolo degli acidi grassi dimerizzati di olio di semi di soia)
- E477 (esteri del glicol-propilene degli acidi grassi; propano- esteri dell'1,2- propandiolo degli acidi grassi)
- E479(b) (prodotto di reazione dell'olio di semi di soia ossidato termicamente con monogliceridi e digliceridi degli acidi grassi)
- E481 (stearoile -2-lattilato di sodio)
- E482 (stearoile -2-lattilato di calcio)
- E483 (stearoile tartrato)
- E491 (monostearato di sorbitano)
- E492 (tristearato di sorbitano, pari a 65)
- E493 (monolaurato di sorbitano, pari a 20)
- E494 (mono-oleato di sorbitano, pari a 80)
- E495 (monopalmitato di sorbitano, pari a 40)
- E570 (acidi grassi, incluso miristico, stearico, palmitico e oleico, stearato butile)
- E572 (sali di magnesio degli acidi grassi, incluso stearato di magnesio; stearato di calcio)
- E585 (lattato ferroso)
- E627 (guanosina 5'-fosfato disodico, guanilato di sodio, guanilato disodico)
- E635 (5'-ribonucleotidi di sodio)
- E640 (glicina e suo sale di sodio)
- E920 (idrocloreuro L-cisteina)
- E1518 (glicerile mono-, di- e tri-acetato, triacetina)

INGREDIENTI E ALTRE SOSTANZE

- Epatonato di calcio
- Fitato di calcio
- Fiacetina
- Glicerile
- Leucina
- Monoacetina
- Ossistearina