

**ADDITIVI DI ORIGINE ANIMALE**

**(T) = possibile origine animale**

**T = sicura origine animale**

Numero E	Denominazione	Osservazioni
E120	T Cocciniglia, acido carminico, carminio	Si ottengono dalle cocciniglie (Coccus cacti)
E304	(T) Palmitato di ascorbilo	Possono contenere acidi grassi animali *
E322	(T) Lecitina	Si ottiene per lo più dalla soia, raramente dalle uova. L'origine viene dichiarata (indicazione degli allergeni).
E422	(T) Glicerolo	Per lo più di produzione sintetica. Può essere di origine animale. *
E431	(T) Stearato di poliossietilene(40)	Possono contenere acidi grassi animali *
E432-436	(T) Polisorbati	Possono contenere acidi grassi animali *
E442	(T) Fosfatidi d'ammonio	Possono contenere acidi grassi animali *
E445	(T) Esteri glicerici della resina del legno	(Vedere alla voce Glicerolo (E422))
E470a,b	(T) Sali degli acidi grassi alimentari	Possono contenere acidi grassi animali *
E471	(T) Mono e digliceridi degli acidi grassi alim.	Possono contenere acidi grassi animali *
E472a-f	(T) E471 esterificati con acido acetico, acido lattico, acido citrico, acido tartarico, acido mono e diacetiltartarico	Possono contenere acidi grassi animali *
E473	(T) Sucresteri degli acidi grassi alimentari	Possono contenere acidi grassi animali *
E474	(T) Sucrogliceridi	(Vedere alla voce Glicerolo (E422))
E475	(T) Esteri poliglicerici degli acidi grassi alimentari	Possono contenere acidi grassi animali *
E476	(T) Poliricinoleato di poliglicerolo	Può contenere acidi grassi animali *
E477	(T) Esteri propitenglicolici di acidi grassi alim.	Possono contenere acidi grassi animali *
E479b	(T) Olio di soia ossidato termicamente	Possono contenere acidi grassi animali *
E481/E482	(T) Stearoilattilati	Possono contenere acidi grassi animali *
E483	(T) Tartrato di stearile	Può contenere acidi grassi animali *
E491-495	(T) Esteri di sorbitano con acidi grassi alim.	Possono contenere acidi grassi animali *
E570	(T) Acidi grassi	Possono contenere acidi grassi animali *
E901	T Cera d'api	Viene prodotta dalle api
E904	T Gommalacca	Secrezione della femmina di cocciniglia della lacca
E920	(T) L-Cisteina	Si può ottenere da piume/setole, ecc.
E966	T Lattitolo	Prodotto da lattosio
E1105	(T) Lisozima	Può essere isolata dalle uova di gallina o prodotta per fermentazione. Se deriva da uova, viene dichiarato (indicazione degli allergeni)
E1518	(T) Triacetato di glicerile (triacetina)	(Vedere alla voce Glicerolo (E422))

\* Questi additivi sono a base di grasso (acidi grassi o glicerina). Il grasso impiegato per la loro produzione è normalmente di origine vegetale (olio di palmisto, olio di colza, olio di semi di girasole, olio di soia, ecc.). Teoricamente il grasso può anche essere di origine animale (grasso di maiale e/o di manzo); tuttavia ciò non si verifica più di frequente. **Oggi si può dare per scontato che gli emulsionanti o altri additivi a base di grasso siano di origine vegetale.**

Nota: Le sostanze di supporto per additivi, vitamine e aromi possono essere anche di origine animale (esempio: gelatina). Le sostanze di supporto non devono essere dichiarate.

## Gelatina – agenti gelificanti

Nell'Ordinanza sulle derrate alimentari si legge: *La gelatina è una proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene ricavato da pelle, tendini, legamenti o delle ossa di animali.* La **gelatina**, dunque, è sempre di **origine animale**.

La **gelatina** non è designata da alcun codice E e viene sempre dichiarata come "gelatina" o "gelatina alimentare". La gelatina non è considerata un agente gelificante risp. un additivo, ma un ingrediente. Per i generi alimentari viene normalmente utilizzata la gelatina di maiale. A volte viene anche indicata così.

Gli **agenti gelificanti**, invece, sono additivi e sempre di **origine vegetale**. Vengono dichiarati con il proprio nome (p. es. "pectina") oppure con un codice E (p. es. E440).

## Altri ingredienti

La vitamina D viene a volte sintetizzata dal grasso di lana di pecora (lanolina) e può quindi essere di origine animale.

Anche gli aromi possono essere di origine animale.

## Informazioni sui prodotti

### **Prodotti di Industria Migros**

- Per le **margarine** della Mibelle Group Nutrition - **Mifa SA** si utilizzano emulsionanti di origine vegetale. La vitamina D aggiunta non è di origine animale.
- Per tutti i prodotti **JOWA (pane, paste alimentari, pizze, dolci, prodotti precotti, ecc.)** si utilizzano emulsionanti e glicerolo di origine vegetale. Qualora i prodotti JOWA contengano ingredienti di origine suina, ciò è indicato direttamente nella lista degli ingredienti (ad es. «gelatina di maiale»).
- Gli emulsionanti utilizzati dalla **MIDOR SA** (gelati, biscotti ecc. ) sono di origine vegetale. Gli agenti di trattamento della farina E 920 utilizzati da Midor non sono neanche essi di origine animale.
- **ELSA** (Estavayer Lait SA) e **Chocolat Frey SA** utilizzano solo emulsionanti di origine vegetale.

### **Prodotti vegani**

Sempre più prodotti Migros sono contrassegnati dal marchio V europeo. Il marchio vegano V garantisce che tutti gli ingredienti, tutti gli additivi (indicati tramite i codici E) e tutti i coadiuvanti tecnologici non sono di origine animale.

Sul portale dei prodotti Migros

<https://prodotti.migros.ch/assortimento/supermercato/alimentari> è possibile cercare l'offerta attuale di prodotti vegani cliccando su «Vegetarianismo» nella funzione filtro («Filtro per») e in seguito scegliendo il termine «vegano». In questo modo vengono visualizzati i prodotti certificati con il marchio vegano V o il fiore vegano (prodotti Alnatura). È possibile anche verificare la disponibilità dei prodotti nelle singole filiali Migros. La maggior parte dei prodotti può anche essere ordinata online tramite il sito [www.leshop.ch](http://www.leshop.ch).



## **Nota**

La versione più aggiornata del nostro bollettino d'informazione, peraltro, compare sempre nella homepage Migros: <https://www.migros.ch/it/servizi/servizio-clienti/servizio-specializzato-nutrizione/schede-informative.html>

Il bollettino d'informazione può essere scaricato nel formato di file PDF.

Noi dal servizio specializzato in dietetica siamo comunque a completa disposizione per tutte le eventuali domande e chiarimenti di cui doveste necessitare:

**Federazione delle Cooperative Migros**

**Servizio specializzato in dietetica**

**casella postale**

**8031 Zurigo**

**Tel. +41 (0)58 570 21 45**

Siamo reperibili tramite **modulo di contatto** su [www.migros.ch](http://www.migros.ch) - digitare il termine di ricerca *Servizio specializzato in dietetica*